

ALIMENTA^{ESD}

COMMENTARIO TECNICO-GIURIDICO DELLA PRODUZIONE AGRO-ALIMENTARE

N. 1

Anno XIII

Gennaio 2005

Mensile

SOMMARIO

V. Rubino

L'indicazione in etichetta "OGM free" fra sanzione amministrativa e reato (3)

R. La Pira

I budelli per insaccati. Una questione aperta (9)

G. Piva

Micotossine un problema che viene da lontano (11)

F. Capelli

"Formula aperta" sui mangimi. Arringa alla Corte di Giustizia (13)

Ingegneria genetica (17)

Relazione alla Commissione Agricoltura della Camera

Giurisprudenza (18)

- Trib. civile Torino - Sent. n. 36282/04 del 26.11.04. Causa Vezza contro F.lli Carli

I DISCIPLINARI DOP E IGP

Necessari ordine e trasparenza

I disciplinari di produzione delle DOP e delle IGP sono oggetti misteriosi. Se ne dà per acquisita l'esistenza per la semplice ragione che i prodotti ne hanno ottenuto la protezione. Lapalissiano. Ma questo non spiega perché i testi depositati presso la Commissione UE non siano divulgati per la pubblica conoscenza nella loro versione originale e integrale. Non li troviamo in GUUE che pubblica solo nome e indirizzo del richiedente, la denominazione del prodotto, gli estremi della domanda, un "estratto" dei contenuti ed i riferimenti alle disposizioni nazionali che disciplinano l'elaborazione del prodotto. In GURI troviamo antichi e recenti provvedimenti in lacunosa e confusa correlazione a modifiche transitoriamente accordate e reiterate con altre modifiche cui fanno seguito, a volte, le revoche. Insomma grande è la confusione sotto il cielo, come si dice.

La stessa Commissione UE si trova in serio imbarazzo nell'aggiornamento del "Registro" di queste attestazioni di specificità al punto che si è vista obbligata, "*al fine di garantire la trasparenza delle disposizioni dei disciplinari*", a istituire (con il Reg. 383/2004) un'apposita scheda riepilogativa che riporti i principali elementi di ogni disciplinare. La scheda deve essere aggiornata ogni volta che si procede ad una modifica ed ogni aggiornamento deve essere pubblicato in GUUE. Particolare attenzione viene riservata alla descrizione del "metodo di ottenimento" con specifico riferimento alle modifiche ad esso apportate.

Era tempo! Avremo così modo di renderci ragione, ove la speranza non andasse delusa, se le modifiche richieste secondo la formula del *mutatis mutandis*, siano state concesse in corrispondenza ai criteri della "*evoluzione delle conoscenze scientifiche e tecniche*" di cui all'art. 9 del Reg. 2081/92 o non piuttosto in funzione di uno scambio di favori, per concomitanti interessi, fra operatori consortili di Paesi comunitari.

(segue)

E ciò, finalmente, nel rispetto dei principi di trasparenza amministrativa e del diritto di accesso del pubblico ai documenti del Parlamento europeo, del Consiglio e della Commissione, solennemente sanciti dal Regolamento CE 1049/2001 e ribaditi dalla Dichiarazione comune riguardante il regolamento che le istituzioni europee hanno sottoscritto nel Maggio del 2001.

Da parte loro i Consorzi, se e quando avvertono la necessità di rendere pubblici i disciplinari, vi provvedono in modo parziale preferendo pubblicizzare "regolamenti" o "standards di produzione" che tuttavia non hanno l'efficacia della regola, in senso giuridico.

Et pour cause, perché in tal modo si può provvedere, in modo autonomo, a modifiche che costituiscono "adeguamento" a tante cose (il mercato ed altro) fuorché ai tanto conclamati metodi "leali e costanti".

E' necessario dunque illuminare il palcoscenico e non solo il proscenio. E' per questo che ALIMENTA prenderà l'iniziativa di predisporre istanza di accesso agli atti volta a richiedere alla Commissione UE i testi integrali dei disciplinari di quelle DOP e IGP che riteniamo troppe volte oggetto di criticabili modifiche.

Naturalmente ne informeremo i lettori.

Antonio Neri

RECENSIONI

Le etichette dei prodotti alimentari. Guida pratica per imprese e addetti alla vigilanza

Autore G. De Giovanni - Edagricole Bologna – Vol. 7 x 24, Pag. 362 – Prezzo Euro 29,00

L'etichettatura degli alimenti è divenuta il terreno ove combattere asprissime battaglie politiche ed in alcuni casi ideologiche, per difendere l'identità produttiva nazionale, tutelare la qualità o allontanare spettri ecologici più o meno veritieri, come è accaduto nel caso degli OGM.

In questo quadro l'operatore dell'industria, l'addetto al controllo ufficiale ed il giurista sentono l'esigenza di una sintesi chiarificatrice, che, sia pure con ricchezza di dettagli, riconduca ad unità la complessa materia conferendogli organicità e coerenza.

E' per questo motivo che salutiamo con estremo favore l'opera di De Giovanni, che si qualifica per offrire al lettore un quadro chiaro, preciso ed organico della disciplina dell'etichettatura degli alimenti.

L'Autore, guidato dalla sua lunghissima esperienza che lo rende oggi uno dei massimi esperti della materia, ripercorre la selva normativa con sicurezza ed agilità, partendo dai principi generali, oggi in gran parte di derivazione comunitaria, per scendere poi in una dettagliata analisi orizzontale e verticale delle disposizioni obbligatorie dell'etichettatura dei prodotti alimentari.

Nella prima parte del volume trovano collocazione le regole generali portate dal d.lgs. 109/92 e la trattazione approfondita delle disposizioni in materia di claims pubblicitari, denominazioni di vendita, qualificazioni degli ingredienti, indicazioni legali etc.

La trattazione è ricca di esempi chiarificatori, tratti dall'esperienza dell'autore e frutto delle molte questioni sollevate dai produttori e risolte nell'ambito del Ministero delle Attività Produttive in oltre 10 anni di operatività della norma.

Di particolare interesse risulta poi l'integrazione della disciplina legale con le norme metrologiche, spesso richiamate a completamento del quadro dispositivo

quali corollario fondamentale per compiere scelte corrette e consapevoli.

Nell'esposizione l'Autore fa poi ampio utilizzo della elaborazione giurisprudenziale (nazionale e comunitaria), chiamata negli ultimi anni ad interpretare i passaggi più complessi od ambigui della direttiva 2000/13 CE (o della precedente direttiva 79/112 CEE), e del d.lgs. 109/92.

La seconda parte del testo è dedicata all'analisi delle disposizioni verticali di prodotto che presentano le più significative differenze rispetto alle regole generali.

L'Autore evidenzia infatti che volontariamente sono state omesse le indicazioni per tutti quegli alimenti la cui normativa non si discosti sostanzialmente dalla disciplina orizzontale.

Trovano così ampia trattazione, fra gli altri, le acque minerali, i surgelati, le bevande (analcoliche o spiritose), il cacao e cioccolato, le carni, le marmellate, i formaggi, il latte, il pane, la pasta, gli OGM, gli ortofruttili freschi, i vini, i succhi di frutta, i prodotti biologici etc. Infine nella parte terza vengono raccolte, in forma codificata, le pertinenti normative in materia di etichettatura degli alimenti, a partire dal d. lvo. 109/92, così come modificato dal d.lvo 181/03, fino alle norme sull'etichettatura nutrizionale, sugli imballaggi alimentari etc.

Nel complesso l'opera si qualifica come la più completa esposizione ragionata delle fonti normative interne e comunitarie in materia di etichettatura degli alimenti, ed offre agli operatori del settore alimentare, siano essi appartenenti al mondo della produzione, del controllo ufficiale o legali, uno strumento fondamentale per orientarsi e compiere scelte corrette e consapevoli.

Vito Rubino

L'INDICAZIONE IN ETICHETTA "OGM FREE" FRA SANZIONE AMMINISTRATIVA E REATO

V. Rubino - Dottorando di ricerca in diritto dell'Unione europea presso l'Università del Piemonte Orientale. Studio Legale Gastini, Simonelli, Marelli & Strozzi, Alessandria. vito.rubino@unipmn.it

1) introduzione, 2) la vicenda, 3) la normativa di riferimento sull'etichettatura degli OGM, 4) la sentenza del Tribunale di Torino: insussistenza della fattispecie di cui all'art. 515 c.p., 4.1) eventuale sussistenza di altre ipotesi di reato, 5) la qualificazione del fatto come illecito amministrativo per violazione dell'art. 2 d.lgs. 109/92, 6) conclusioni.

1) Introduzione

Il Tribunale di Torino è recentemente tornato ad occuparsi del problema della distinzione fra la sanzione amministrativa conseguente alla violazione delle disposizioni in materia di etichettatura, punita dal d.lgs. 109/92, e l'integrazione della fattispecie di reato di cui all'art. 515 c.p., rubricato come "*frode nell'esercizio del commercio*", con riferimento ad un caso di apposizione sulla confezione di un prodotto alimentare dell'etichettatura "ogm free", stabilendo che "*non integra il reato di frode in commercio (515 c.p.) la vendita di confezioni di bistecche di soia con presenza di tracce di OGM in percentuale inferiore a quella stabilita dalla normativa comunitaria, anche se in etichetta sia positivamente assicurata la totale assenza di OGM. Tale fattispecie costituisce, viceversa, illecito amministrativo nella forma della pubblicità ingannevole (1)*".

La tematica, pur se ampiamente discussa in dottrina e giurisprudenza, appare tutt'oggi attualissima, in particolare quando, come nel caso di specie, ad essere oggetto delle indicazioni ingannevoli od erronee è un prodotto contenente Organismi Geneticamente Modificati.

2) La vicenda

Nell'ambito delle operazioni di monitoraggio e controllo di routine da parte dei NAS venivano campionate alcune bistecche di soia sulla cui etichettatura veniva menzionata espressamente l'assenza di organismi geneticamente modificati.

In esito alle analisi risultava tuttavia la presenza di tracce di ogm, sia pure in misura non superiore allo 0,9%, soglia di tollerabilità della c.d. "contaminazione accidentale" negli alimenti consentita a livello comunitario (2).

Il commerciante, il distributore ed il produttore dell'alimento venivano quindi denunciati per frode nell'esercizio del commercio, e rinviati a giudizio con tale imputazione.

In esito all'istruttoria dibattimentale il Tribunale riteneva tuttavia che, alla luce della disciplina comunitaria sulla etichettatura degli OGM, fosse insussistente la prospettata frode, trattandosi di semplice illecito amministrativo sub specie di "*pubblicità ingannevole*" ex art. 2 del d.lgs 109/92.

Il produttore infatti aveva dimostrato di essersi adoperato con tutti gli accorgimenti utili per scongiurare il pericolo "contaminazione", e la presenza di tracce di

ogm doveva quindi ritenersi lecita e giuridicamente irrilevante. Sicché, ai fini del reato ex art. 515 c.p., non vi sarebbe stata alcuna differenza qualitativa apprezzabile fra il prodotto offerto in vendita e quello descritto in etichetta, venendo a mancare il requisito sostanziale della offerta dell'*aliud pro alio* necessario all'integrazione della fattispecie *de qua*.

3) La normativa di riferimento sull'etichettatura degli OGM

Come è noto il regolamento comunitario 1830/2003 (3) ha dettato norme armonizzate per l'etichettatura e la rintracciabilità degli alimenti contenenti organismi geneticamente modificati.

La disciplina si ispira al duplice profilo della necessità di salvaguardare il diritto dei consumatori all'informazione, portato fra l'altro dall' art. 153 TCE ed attuabile attraverso la corretta e trasparente etichettatura dell'alimento contenente ogm, e della impossibilità per il produttore di evitare tecnicamente contaminazioni accidentali, sempre possibili in un'era in cui il volume degli scambi commerciali e la provenienza delle materie prime sfuggono a qualsiasi possibilità di controllo capillare (4).

Ne è conseguita una soluzione di compromesso, che obbliga il produttore ad evidenziare la presenza di ogm solo se superiori allo 0,9 % del quantitativo dell'alimento, richiamando l'art. 4 lett. C) del regolamento la soglia di presenza "accidentale" giuridicamente irrilevante stabilita dal regolamento 1829/03 (5).

Al di sotto di tale soglia infatti la contaminazione, in presenza degli opportuni accorgimenti tecnici volti a scongiurarla, si deve "presumere" accidentale, inevitabile nonché legittimamente ignota anche allo stesso produttore (6).

Nell'ambito nazionale peraltro la medesima disciplina era già rintracciabile nel decreto legislativo 8 Luglio 2003 n. 224 (7), ove all'art. 24 si faceva salva la presenza di una soglia minima, determinata in conformità alla normativa comunitaria, al di sotto della quale non era da considerarsi obbligatoria l'etichettatura degli ogm.

4) La sentenza del Tribunale di Torino: insussistenza della fattispecie di cui all'art. 515 c.p.

Il Tribunale di Torino, partendo dalla constatazione che nel nostro ordinamento è consentita l'immissione in commercio senza alcuna specifica indicazione in

etichetta di prodotti contenenti ogm in misura non superiore all'1% (*rectius* 0,9%), ha ritenuto che la definizione "*alimento estruso a base di farine di soia geneticamente non modificato*" non contribuisse ad integrare gli elementi della c.d. "frode in commercio".

Per giungere ad un simile risultato il Giudice è partito dalla valutazione della tipicità del reato in questione, definito dal codice penale come la condotta di chi, nell'esercizio di una attività commerciale, ovvero in uno spaccio aperto al pubblico, consegna all'acquirente una cosa mobile per un'altra, ovvero una cosa mobile per origine, provenienza, qualità o quantità diversa da quella dichiarata o pattuita, punendolo con la reclusione fino a due anni o con la multa fino a 2065 euro.

La fattispecie di cui all'art. 515 c.p. è qualificata dal nostro codice penale come delitto contro l'industria ed il commercio, e la relativa disciplina sanzionatoria è posta a tutela dell'onestà e della correttezza negli scambi commerciali (8), la onde evitare che una diffusa diffidenza, alimentata dalla generale inaffidabilità delle relazioni contrattuali, possa creare danno all'economia.

Come è stato da più parti notato la norma è prevalentemente rivolta quindi a tutelare un interesse pubblico- collettivo, pur essendo costruita intorno ad un rapporto patrimoniale individuale, corrente fra il venditore e l'acquirente (9).

La condotta incriminata consiste nella consegna dell'*aliud pro alio*, sia esso inteso come consegna di un bene diverso nel *genus* da quello pattuito, ovvero connotato da differenze per origine, provenienza, qualità o quantità che lo rendano funzionalmente ed economicamente non omogeneo a quanto previsto dall'accordo contrattuale.

Nel caso che qui interessa risulta importante la qualificazione del termine "qualità", che è stata identificata in senso restrittivo come "*ogni aspetto dei pregi commerciali di quel determinato prodotto (...)*" necessario per "*vagliare la sua intrinseca (non fondata cioè sul dato esterno) idoneità a soddisfare quei bisogni in vista dei quali il consumatore venne indotto a procurarselo*" (10).

Su queste basi il Giudicante ha ritenuto che la presenza di un quantitativo minimo di OGM inferiore alle soglie previste dalla legislazione comunitaria, consentita anche in assenza di indicazioni in etichetta, accompagnata da accorgimenti produttivi volti ad escluderla, fosse tale da non integrare quella diversità qualitativa e sostanziale richiesta dalla fattispecie *de quo*.

Penalmente irrilevante poi è stata giudicata l'apposizione in etichetta dell'indicazione "non geneticamente modificato".

Il Tribunale infatti ha ritenuto di poter tracciare una sorta di "equivalenza" fra il prodotto con contaminazione minima accidentale da ogm e quello "ogm free", sul presupposto che comunque, nel primo caso, la legge ne autorizza la commercializzazione anche in assenza di specifiche indicazioni in etichetta. Sicché, a parere del Giudice "*si può apprezzare facilmente l'ininfluenza sulla qualità intrinseca della merce venduta dell'indicazione "no ogm" riportata in etichetta a fronte della presenza di ogm in misura tollerata dalla legge*".

La valutazione si è dunque concentrata sull'elemento "intrinseco" del prodotto, ritenuto non difforme da quello promesso all'acquirente e da questo atteso, tanto da escludersi la produzione di un "vulnus" nella correttezza degli scambi commerciali, vero oggetto della tutela accordata dalla norma in questione.

Tale impostazione ha incontrato tuttavia le obiezioni della più attenta dottrina (11), e, a ben guardare, mostra alcuni limiti anche se raffrontata ai precedenti giurisprudenziali di legittimità, che pure in generale confermano l'esclusione della frode in commercio in presenza di contaminazioni accidentali da ogm di modesta entità.

E' stato in primo luogo osservato che, rispetto alla valutazione sulla differenza qualitativa del prodotto, vero "nodo" della questione, la correttezza formale della presentazione assume un peso determinante, non essendo nemmeno logicamente paragonabili le due etichettature, l'una contenente l'indicazione *ogm free*, l'altra muta sul punto.

La prima infatti costituirebbe una sorta di garanzia di purezza, a differenza della seconda che lascerebbe immutato l'atteggiamento psicologico dell'acquirente.

Peraltro la norma comunitaria non ha inserito una presunzione *iuris et de iure* di equivalenza dei prodotti, limitandosi ad autorizzare l'omissione di indicazioni in etichetta sugli ogm allorché la loro presenza, ancorché minima, sia da considerarsi "accidentale" ed imprevedibile, ed il produttore dimostri di aver adottato tutti gli accorgimenti volti a scongiurarla.

Con l'evidente conseguenza per il giudicante di un necessario maggiore sforzo per l'accertamento degli elementi materiali della fattispecie.

L'assunto ha riscontro anche giurisprudenziale, dal momento che la Corte di Cassazione ha avuto modo di sottolineare che "*soltanto l'identità essenziale fra la cosa mobile dichiarata e quella consegnata esclude la frode e quindi il reato. Pertanto nell'ipotesi di diversità qualitativa il giudizio sull'essenzialità, che compete al giudice di merito, deve essere formulato con riferimento alla natura ed alla proporzione degli elementi che compongono il prodotto, e, in genere, a tutte quelle caratteristiche che consentono di distinguerlo da altri similar (12)*".

Questa impostazione, fra l'altro, ponendo in risalto l'elemento dell'impatto psicologico sul consumatore, ha il pregio di superare almeno in parte il dogma giurisprudenziale dell'irrelevanza dell'atteggiamento dell'acquirente rispetto alla consegna di cosa diversa da quella dichiarata, in funzione del quale la punibilità rimane ancorata esclusivamente all'elemento oggettivo della diversità del bene consegnato (13).

Secondo l'insegnamento tradizionale infatti il reato di frode in commercio si realizza indipendentemente dal fatto che l'agente abbia usato particolari accorgimenti per ingannare il venditore: la fattispecie si sostanzia nella sola esecuzione sleale del contratto mediante consegna di cosa diversa da quella pattuita, senza che sia necessario uno speciale atteggiamento del venditore o manipolazioni, sotterfugi e raggiri (14).

La qualificazione della diversità qualitativa attraverso le aspettative dell'acquirente consentirebbe al contrario il

recupero della dimensione individuale nell'ottica di un fatto certamente plurilesivo, attribuendo al reato una funzione maggiormente protettiva anche nei confronti di aggressioni dell'interesse privato del consumatore, ove non ricorrano gli estremi della truffa (15).

L'equivalenza tracciata dal Tribunale di Torino fra prodotto etichettato "ogm free" e prodotto con etichetta priva di indicazioni sul punto sarebbe quindi inidonea a giustificare integralmente l'insussistenza del reato di frode in commercio, perché, a differenza di quanto ritenuto dal Giudicante, nel primo caso il prodotto si fregerebbe di una qualità falsamente millantata, capace di incidere sulle aspettative qualitative del prodotto garantendone l'assoluta purezza, parametro di valutazione della diversità del prodotto consegnato.

Sotto altro punto di vista le critiche si sono appuntate in relazione alla omessa valutazione da parte del Tribunale dell'elemento soggettivo del reato, vero discrimine per l'accertamento della sussistenza della frode in commercio nei casi di contaminazioni accidentali da OGM ed etichettatura degli alimenti.

Come ha chiaramente affermato la Corte di Cassazione nella sentenza 9.10.2003 n. 38577 (16), infatti, il presupposto della frode in commercio, e quindi dell'esistenza stessa del reato, è la consapevolezza da parte dell'agente della diversità della cosa consegnata da quella dichiarata o pattuita, in ordine alla quale l'accertamento della probabile accidentalità esclude la prova del dolo.

Questo elemento appare di fondamentale importanza per la verifica della sussistenza del reato. La normativa comunitaria, come detto, impone al produttore il "solo" onere di dimostrare di aver adottato tutte le misure idonee ad evitare la contaminazione, in presenza delle quali si consolida una "presunzione" di accidentalità che esclude la preordinazione dolosa.

4.1) Eventuale sussistenza di altre ipotesi di reato

A fronte del quadro descritto pare opportuno chiedersi altresì se non vi fossero gli estremi per ritenere la sussistenza di altre ipotesi di reato, in alternativa od in concorso alla prospettata frode in commercio.

Rilevano in proposito la truffa (art. 640 c.p.), la vendita di sostanze non genuine come genuine (art. 516 c.p.), e la contravvenzione di cui all'art. 5 lett. a) l. 283/62.

Quanto alla prima, è noto che l'art. 640 c.p. sanziona la condotta di chi, con artifici o raggiri, induca taluno in errore per trarne ingiusto profitto, sì da fargli compiere un atto di disposizione patrimoniale.

Il reato appartiene alla categoria dei delitti contro il patrimonio, pur avendo valenza certamente plurioffensiva in quanto lesivo al contempo della sfera patrimoniale del soggetto passivo (danno) e della sua libertà di autodeterminazione (errore indotto dal deceptor) (17).

L'elemento che distingue la truffa dall'ipotesi della frode in commercio è essenzialmente costituito dalle note modali degli "artifici o raggiri" che accompagnano la condotta del soggetto attivo.

Infatti mentre il reato di cui all'art. 515 c.p. nella consegna dell'*aliud pro alio* postula che vi sia stata una libera contrattazione (18), la truffa si realizza mediante l'impiego di mezzi ingannevoli tali da indurre ab origine

in errore l'acquirente e fargli prestare il consenso all'acquisto nell'ignoranza della realtà di fatto (19).

Per la qualificazione della condotta assume dunque un peso determinante la valutazione dell'attività del soggetto agente e la sua finalità.

L'insegnamento tradizionale identifica l'artificio in "ogni studiata trasfigurazione del vero, ogni camuffamento della realtà effettuato simulando ciò che non esiste o dissimulando ciò che esiste", mentre il raggio consisterebbe nella situazione in cui la psiche della vittima viene avvolta così da determinare in essa una falsa rappresentazione del reale prospettato dall'agente, e da indurla ad operare in conseguenza (20). Orbene, nel caso che qui interessa, pare possibile individuare nell'etichetta del prodotto quell'elemento materiale della fattispecie che, se accompagnato al dolo richiesto dalla norma, integra gli estremi del reato di cui all'art. 640 c.p.

Infatti l'indicazione in etichetta della menzione "privo di ogm", come ampiamente argomentato, implica l'assunzione di una specifica garanzia in ordine alla natura del prodotto rispetto al consumatore, legittimamente portato a ritenere che il produttore abbia operato severissimi controlli idonei ad escludere contaminazioni accidentali, quantomeno ad un livello di probabilità logico-scientifica prossimo alla certezza.

Ne consegue che l'etichettatura *ogm free* può obiettivamente influire sulla psiche del potenziale acquirente, risultando quantomeno credibile la promessa di una qualità- che il prodotto in realtà non possiede- tale da indurlo a preferire l'alimento rispetto agli altri prodotti in concorrenza.

Quanto poi al profilo soggettivo nel caso di specie è sufficiente anche il solo dolo eventuale in tutte le ipotesi in cui il produttore abbia potuto rilevare, attraverso il proprio autocontrollo (21), la presenza di tracce di ogm e nondimeno abbia comunque immesso il prodotto in commercio con l'etichettatura *ogm free*, ovvero non abbia attuato alcuna forma di autocontrollo (22).

In ordine alla fattispecie di cui all'art. 516 c.p. basti rilevare la sua funzione sussidiaria, basata su di un ambito di operatività più estesa rispetto al reato di cui all'art. 515 c.p. Essa infatti copre tutta l'area dell'immissione in commercio, considerata attività preparatoria ed antecedente rispetto alla frode ex 515 c.p. (23).

La norma, come è noto, sanziona l'immissione in commercio di alimenti non genuini come genuini, ove per "genuinità" deve intendersi non solo il concetto naturale, ma anche la difformità artificiale dai requisiti legali del prodotto. Si tratterebbe dunque di una adulterazione o contraffazione per la commistione fisico-chimica di sostanze estranee alla normale composizione del prodotto, come appunto possono essere gli ogm.

Dal punto di vista soggettivo il delitto in questione è punibile solo a titolo di dolo, inteso come coscienza e volontà del soggetto agente di immettere in commercio sostanze alimentari non genuine come genuine.

Ciò significa che, se il soggetto tale coscienza non ha perché non ha accertato- per incuria, negligenza o altro- la genuinità del prodotto, questi non risponderà del

reato, non rilevando la colpa. Sul punto non possono quindi che richiamarsi le considerazioni sopra svolte.

Da ultimo occorre brevemente richiamare l'ipotesi contravvenzionale di cui all'art. 5 lett. a) l. 283/62, a norma della quale è punito chiunque produca e/o commercializzi alimenti privati dei propri elementi nutritivi, mescolati con sostanze di qualità inferiore, o trattati in modo da variarne la composizione naturale.

La norma, come è noto, è posta a tutela del consumatore, mirando in primo luogo a proteggerne la dieta (impoverimento nutrizionale), nonché l'interesse economico nei confronti di un prodotto dalle qualità inferiori a quelle riconoscibili (24).

La giurisprudenza ha chiarito che i reati di cui all'art. 515 c.p. e 5 l. 283/62 si pongono in rapporto di specialità reciproca, potendo quindi concorrere. Infatti mentre il delitto mira a garantire la regolarità del commercio sanzionando la consegna dell'*aliud pro alio*, la contravvenzione anticipa la tutela al momento della preparazione ed è rivolta a proteggere la tutela della salute e l'intangibilità patrimoniale del singolo acquirente (25).

Tuttavia, nel caso specifico degli ogm, la Corte di Cassazione ha specificato con la citata sentenza 38577/03 che *"pur nel rispetto del generale divieto-posto dalla l. 283/62- di utilizzare sostanze alimentari delle quali sia stata variata la composizione naturale, se la legge consente l'immissione sul mercato e quindi il consumo di alimenti risultanti dalle manipolazioni genetiche, ritenendole pertanto legittime, non può ragionevolmente sostenersi, in relazione ad esse, neppure in questa fase, la ipotizzabilità della contravvenzione in questione, la cui sussistenza è proprio subordinata alla condizione negativa della mancanza di specifiche leggi o regolamenti che consentano la variazione suddetta"*.

A differenza della frode in commercio dunque, ove il profilo formale della presentazione rileva per determinare il parametro "qualitativo", nella contravvenzione *de qua* risulterebbe possibile l'equivalenza fra le due sostanze per effetto dell'autorizzazione normativa al loro impiego, essendo in gioco il profilo sostanziale e non l'aspetto commerciale del prodotto.

5) La qualificazione del fatto come illecito amministrativo per violazione dell'art. 2 d.lgs. 109/92

Il Tribunale di Torino, escludendo il reato ex art. 515 cp, ha rilevato che il fatto poteva rientrare nella violazione dell'art. 2 d.lgs. 109/92, sub specie di *"pubblicità ingannevole"* (26) per il consumatore, ed integrare quindi gli estremi per l'applicabilità della relativa sanzione amministrativa di cui all'art. 18 del decreto.

Infatti se l'etichettatura in questione non era tale da presentare l'alimento diversamente dalla sua realtà sostanziale, essa comunque poteva presentare il prodotto in modo "impropriamente suggestivo" (27).

Come è noto ai sensi dell'art. 2 del citato decreto l'etichettatura e le relative modalità di realizzazione, la pubblicità e la presentazione degli alimenti sono destinate ad *"assicurare la corretta e trasparente informazione del consumatore. Esse devono essere*

effettuate in modo da non indurre in errore l'acquirente sulle caratteristiche del prodotto alimentare e precisamente sulla natura, sulla identità, sulla qualità, sulla composizione, sulla quantità, sulla conservazione, sull'origine o la provenienza, sul modo di fabbricazione o di ottenimento del prodotto stesso (...)".

La problematica dell'etichettatura degli OGM assume in quest'ottica riverberi particolarmente spinosi, allorché il produttore non si limiti ad omettere la segnalazione della presenza di tracce di OGM, come consentito dal regolamento 1830/03 CE, ma, assumendo la loro totale assenza, trasformi questa caratteristica in una vanteria capace di procurargli un vantaggio competitivo sul mercato.

Occorre preliminarmente notare che in dottrina si è parlato di un *diritto all'informazione* del consumatore, cui corrisponde un *dovere di informare* con una comunicazione effettiva, puntuale e trasparente (28).

La normativa comunitaria sull'etichettatura degli OGM infatti, pur derivando da un evidente compromesso fra le esigenze del consumatore e quelle della produzione, è tesa ad assicurare il più elevato livello possibile di trasparenza ed obiettività, così da consentire sempre a questo una scelta consapevole ed informata (29).

L'assunto peraltro permea l'intera disciplina comunitaria sull'etichettatura degli alimenti, contenuta a livello orizzontale nella direttiva 2000/13 CE (30), e trova puntuale riscontro nel combinato disposto degli artt. 8 e 16 del reg. 178/02 CE (31), in base ai quali l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità degli alimenti debbono contribuire a creare quel sistema trasparente ed affidabile di relazioni commerciali che consenta ai consumatori di effettuare scelte consapevoli al riparo da inganni, frodi e pratiche scorrette.

Orbene nell'ambito della depenalizzazione l'art. 3 della l. 689/81 pare offrire una corrispondenza importante al richiamato dovere di buona fede allorché pone un limite alla sanzionabilità dei comportamenti non conformi nella colpevolezza dell'agente, da valutarsi in concreto alla luce delle caratteristiche soggettive ed oggettive della fattispecie.

In base ad esso infatti nelle violazioni cui è applicabile una sanzione amministrativa *"ciascuno è responsabile della propria azione od omissione, cosciente e volontaria, sia essa dolosa o colposa. Nel caso in cui la violazione è commessa per errore sul fatto, l'agente non è responsabile quando l'errore non è determinato da sua colpa"*.

La norma richiama gli istituti penalistici dell'errore e della colpa di cui all'art. 47 c.p., accomunati dall'elemento della rimproverabilità del comportamento al suo autore.

Infatti, se la volontà colpevole presuppone la conoscenza degli elementi costitutivi del fatto, la mancata o falsa rappresentazione non colpevole da parte dell'agente di uno o più requisiti della fattispecie avrà come effetto di escludere la punibilità, per il venir meno dell'elemento soggettivo richiesto anche nell'ambito dell'illecito amministrativo.

In particolare l'art. 3 l. 689/81 richiama il c.d. *"errore di fatto"*, che si sostanzia in una mancata od errata percezione della realtà e che, pur escludendo il dolo,

risulta giustificato solo allorché non sussista nemmeno la colpa.

Orbene, l'accertamento dell'illecito amministrativo, a fronte del quadro descritto, si risolve essenzialmente nella verifica della sussistenza degli estremi della "colpa", che, come è noto, consiste nella violazione di una regola cautelare scritta (violazione di leggi, regolamenti, ordini o discipline) o non scritta (per negligenza, imprudenza o imperizia), tale da cagionare un evento in sé prevedibile ed evitabile secondo il parametro normativo dell'*homo eiusdem condicionis et professionis*.

Nel caso in cui il produttore abbia motivo di sospettare (32) che comunque nel ciclo produttivo si siano potute verificare contaminazioni accidentali inferiori allo 0,9 % egli, pur potendo comunque immettere in commercio il prodotto, avrà il dovere di astenersi dal fregiarsi della qualità "ogm free" in etichetta.

Diversamente, ove possa dimostrare di aver sempre tratto conforto da analisi negative effettuate lungo il proprio ciclo produttivo, nonché di aver attuato un sistema di rintracciabilità idoneo ad escludere tali contaminazioni, questi potrà legittimamente invocare la scusante dell'errore inevitabile, così evitando la sanzione ex art. 18 l. 680/81.

Diversamente argomentando d'altronde si dovrebbe concludere per un divieto assoluto e generalizzato di etichettare "ogm free", il che pare escluso dallo stesso tenore del reg. 1830/03 CE.

6) Conclusioni

La vicenda consente di trarre alcune conclusioni in relazione al rapporto fra etichettatura "ogm free" e presenza accidentale di organismi geneticamente modificati negli alimenti.

In primo luogo occorre rilevare che, sebbene possano esistere situazioni, come quella di specie, in cui il fatto

materiale consenta di escludere alternativamente l'illecito amministrativo o quello penale, esiste comunque un'ampia area di sovrapposibilità delle due ipotesi portata dalla formulazione dell'art. 2 d.lgs. 109/92.

In questi casi, ancorandosi alla visione tradizionale del reato di cui all'art. 515 c.p. come fattispecie posta a tutela di un interesse pubblico, sembrerebbe possibile affermare la coesistenza dei due diversi illeciti.

Le due norme infatti hanno ad oggetto la tutela di beni giuridici diversi (lealtà commerciale la prima, tutela del consumatore la seconda), e non possono essere considerate in rapporto di specialità (33).

Peraltro il d.lgs. 68/2000 ha eliminato la c.d. "clausola di riserva penale" nel d.lgs. 109/92, così legittimando l'interpretazione richiamata.

Entrambe le fattispecie sono comunque accomunate dalla particolare rilevanza e delicatezza dell'accertamento dell'elemento soggettivo.

Nel caso della frode in commercio infatti la qualificazione come "accidentale" della contaminazione da ogm varrà ad escludere il dolo richiesto dalla norma incriminatrice, mentre nell'ambito dell'illecito amministrativo, essa, se supportata dalla prova della assoluta imprevedibilità ed inevitabilità dell'evento, potrebbe legittimare l'invocazione dell'errore inevitabile con la conseguente esclusione della sanzione ex art. 3 l. 689/81.

L'etichettatura "ogm free" potrà dunque considerarsi pienamente legittima solo quando il soggetto dimostri di aver adottato tutti gli accorgimenti di rintracciabilità ed autocontrollo idonei ad escludere la c.d. contaminazione involontaria, nonché di non aver avuto mai motivo di ritenere che nel proprio ciclo produttivo tale contaminazione possa accidentalmente essersi verificata.

NOTE

1) Sentenza 3.06.2004, massima pubblicata ed annotata sul portale web www.insic.it

2) Ridotta dal regolamento 1829/03 CE allo 0,9 %.

3) Regolamento (CE) n. 1830/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio del 22 Settembre 2003, *concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché recante modifica della direttiva 2001/18 CE*, pubblicato su GUUE L 268 del 18.10.2003, pp. 24 e ss

4) E' noto che uno degli assunti fondamentali su cui si basa l'intero sistema dell'autocontrollo aziendale attraverso il metodo haccp, introdotto dal Legislatore europeo con la direttiva 93/43 CEE ed oggi disciplinato dal reg. 852/04 CE, è costituito dalla impossibilità di controllare confezione per confezione la regolarità e salubrità degli alimenti prodotti. Ne consegue una necessaria "anticipazione" della tutela attraverso l'attuazione di sistemi di monitoraggio e sorveglianza sul flusso che garantiscano scientificamente il raggiungimento del più elevato standard di sicurezza, da abbinarsi alla funzione del controllo ufficiale, che comunque mantiene le sue prerogative di tutela igienico-sanitaria del mercato degli alimenti.

5) Regolamento (CE) del Parlamento europeo e del Consiglio del 22 Settembre 2003 *relativo agli alimenti e mangimi geneticamente modificati*, pubblicato su GUUE L 268 del 18.10.2003, pp. 1 e ss.

6) Sul punto si richiamano il 17° - 24° - 27° considerando introduttivi del regolamento 1829/03 CE, da cui emergono chiaramente le finalità dell'impianto normativo descritto.

7) Decreto Legislativo 8 Luglio 2003 n. 224, attuazione della direttiva 2001/18 CE *concernente l'emissione deliberata nell'ambiente di organismi geneticamente modificati*, in GURI n. 194 del 22.08.2003, Suppl. Ordinario n. 138.

8) La letteratura in materia è vastissima e non è possibile in questa sede darne conto. Si rinvia fra gli altri a C. CORRERA, *La difesa del consumatore nelle frodi in commercio*, Milano, 1963, G. MARINUCCI, voce *Frode in commercio*, in enc. Diritto, XVIII, Milano, 1969, V. PAONE, *Frode in commercio e vendita di merce con termine minimo di conservazione scaduto*, in Foro it., 1995, II, 488, G. FIANDACA- E. MUSCO, *Diritto Penale, parte speciale*, Volume I, Bologna 2002, V. PACILEO, *Il Diritto degli Alimenti. Profili civili, penali ed amministrativi*, Padova, 2003, V. PAONE, *La frode in commercio nelle ultime decisioni della Cassazione*, in *Alimenta*, nr. 4/04, p. 86 e ss.

- 9) Sul punto si osserva in particolare che la finalità specifica della norma esclude che il danno patrimoniale del frodato possa assumere qualche rilevanza nell'ambito della tipicità del reato. Si ritiene infatti che, paradossalmente, la fattispecie possa anche essere integrata dal comportamento di chi finisce per arricchire il deceptus attribuendogli un valore superiore a quello aspettato e dovuto. Sul punto si rinvia a F. FIANDACA – E. MUSCO, *op. cit.*, pag. 642.
- 10) Cfr. C. CORRERA, *op. cit.*, p. 189, e V. PACILEO, *op. cit.*, pag. 241.
- 11) Si rinvia sul punto alla nota di V. PACILEO sul portale www.insic.it.
- 12) Cfr. Cass. Sez. 6°, sentenza 4826/86, rv. 172940.
- 13) L'assunto è generalmente ripetuto in giurisprudenza, ed accolto anche da alcuni autori (ANTOLISEI, MANTOVANI). Si richiamano in proposito Cass. 1246/85, 4827/86, 2291/94.
- 14) Cfr. Cass. Sez. V, 128057/74. *Contra* Sez. VI, secondo cui l'inganno è insito nell'obiettività della consegna di una cosa per un'altra (*aliud pro alio*), ovvero di una cosa per origine, qualità o quantità diversa da quella dichiarata o pattuita.
- 15) Il discorso è certamente molto ampio e merita una trattazione esauriente in altra sede, dovendosi individuare in cosa consista il "plus" dell'artificio e raggirio rispetto alla frode in commercio. Per quanto qui interessa ci si limita a richiamare i brevi cenni contenuti nel paragrafo 3.1 del presente lavoro.
- 16) Pubblicata su *Diritto Comunitario e degli Scambi Internazionali* nr. 4/03, pag.779 e ss., con nota di F. CAPELLI, La Corte di Cassazione prende posizione sull'etichettatura dei prodotti alimentari contenenti OGM con riferimento agli aspetti di diritto penale.
- 17) Sul punto si richiamano le considerazioni di G. MARINI, Delitti contro il patrimonio, Torino, Giappichelli, 1999, p. 407, secondo cui "accanto alla possibile lesione dell'interesse alla integrità patrimoniale ed al disvalore proprio della indebita locupletazione si profila anche la lesione dell'interesse alla libertà delle determinazioni psichiche del soggetto passivo".
- 18) Il fatto attiene infatti secondo alcuni alla mera esecuzione infedele del contratto, di cui si presuppone già formato il *vinculum iuris* determinatosi senza artifici o raggiri.
- 19) Cfr. Cass. Sez. II, nr. 70/115309.
- 20) Cfr. MARINI, *op. cit.* p. 415. L'A. si preoccupa di sottolineare come l'idoneità degli artifici o raggiri sussista quando si accerti che le affermazioni dell'agente siano state idonee a creare l'errore nel loro destinatario, in relazione alle circostanze ed alla credibilità dell'agente.
- 21) Pare infatti improbabile che mai si sia registrata la presenza di simili contaminazioni, posto che le analisi del controllo ufficiale hanno registrato una soglia sia pur minima di ogm praticamente in tutti i campioni prelevati.
- 22) Con ciò intendendosi tanto l'ipotesi- invero rara- di totale assenza di autocontrollo, quanto l'ipotesi – più frequente- di autocontrollo solo "di facciata".
- 23) Alcune specificazioni si rendono necessarie. In primo luogo occorre rilevare che se certamente l'immissione in commercio rappresenta un'area certamente più ampia della semplice vendita, la fattispecie ex 515 cp appare comunque più ampia quanto all'oggetto materiale del contratto, posto che l'art. 516 cp si limita ai soli prodotti alimentari. Inoltre occorre dare atto che in giurisprudenza sussiste un contrasto quanto alla c.d. "sussidiarietà", rilevandosi alcune posizioni più risalenti, secondo cui sarebbe possibile il concorso delle due fattispecie, connotate da una diversa finalità e materialità (cfr. sez. III, 1-6-1964, in *Giust. Pen.* '65, II, 146).
- 24) Sul punto V. PACILEO, *op. cit.*, pag. 220 e ss.
- 25) Cfr. Cass. Sez. VI, 92/193470.
- 26) Più correttamente il Tribunale avrebbe potuto riferirsi all'etichettatura, essendo questa "l'insieme delle menzioni, indicazioni, marchi di fabbrica o di commercio, immagini o simboli riferentisi ad un prodotto alimentare e figuranti su qualsiasi imballaggio" (cfr. art. 1 d.lgs. 109/92).
- 27) Sul punto V. PACILEO, *op. cit.* su www.insic.it.
- 28) Si richiama sul punto lo scritto di I. M. MARINO, in AA.VV., *Gli organismi geneticamente modificati. Sicurezza alimentare e tutela dell'ambiente*, a cura di R. FERRARA e I.M. MARINO, Padova, 2003, pp. 236 e ss.
- 29) Sul punto, ancorché datate, risultano ancora attuali le considerazioni di F. AVERSANO, *I prodotti alimentari geneticamente modificati*, Milano, Il Sole 24 Ore – Pirola, 2000, p. 68 e ss. Si veda altresì V. PACILEO, *op. cit.*, p. 348 e ss.
- 30) Direttiva 2000/13 CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 Marzo 2000, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità, pubblicata su *GUCE* L 109 del 6.5.2000, pp. 29 e ss.
- 31) Reg. 178/02 CE 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, pubblicato su *GUCE* L 31 del 1.2.2002, pp. 1 e ss.
- 32) Secondo gli indici già richiamati ed evidenziati dall'autocontrollo.
- 33) Sono diversi i casi in cui la giurisprudenza ha sposato questa impostazione. Fra gli altri si veda Cass. Sez. III, 01/219694, che afferma "fra la previsione di cui all'art. 2 d.lgs. 109/92, recante disposizioni in tema di etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari tali da non attribuire al prodotto proprietà che lo stesso non possiede, e l'art. 515 c.p., che tutela il corretto svolgimento dell'attività commerciale, non sussiste alcun rapporto di specialità, stante il diverso ambito di operatività delle due disposizioni".

I BUDELLI PER INSACCATI. Una questione aperta.

R. La Pira - Giornalista esperto di consumi

I produttori disposti a discutere i problemi di involucri e di budelli utilizzati nella preparazione di insaccati sono pochi. La maggior parte preferisce evitare l'argomento, altri lanciano sospetti sulla qualità della materia prima importata dalla Cina e da alcuni paesi extra europei, altri ancora mostrano un certo disappunto verso salumi Dop e Igp che abbandonano il budello naturale. L'unico aspetto su cui si riscontra un accordo, è l'apporto sul piano organolettico del budello naturale, durante la fase di stagionatura di molti salumi. Nonostante questo aspetto importante i budelli sintetici e artificiali continuano a guadagnare posizioni sul mercato. L'argomento è stato trattato, il 26 novembre a Modena, in uno dei convegni proposti all'interno di Sicura 2004, la prima *convention* sulla sicurezza alimentare promossa dall'Asl di Modena e Bologna.

Il confronto è stato serrato, ma purtroppo molti dubbi non sono stati risolti per via delle carenze legislative. Ai margini del convegno, più di un addetto ai lavori sosteneva che molte aziende importano involucri a base di cellulosa, che diventano "budelli" per alimenti, anche se non hanno i requisiti necessari. La situazione crea un certo disappunto, visto che i budelli sintetici e artificiali fanno parte del sistema produttivo ed è pressoché impossibile farne a meno. Il vuoto legislativo crea problemi all'intero settore, e in particolar modo all'Italia, considerata in Europa uno dei principali utilizzatori.

Il mercato

L'aumentata richiesta di involucri artificiali è dovuta a due motivi: la difficoltà che incontra il budello naturale a soddisfare le richieste del mercato, e la necessità di utilizzare per la produzione di alcuni insaccati involucri poco costosi.

C'è poi un motivo che gioca un ruolo decisivo nelle scelte industriali verso i nuovi involucri alimentari: la buona resistenza alle rotture durante la fase di lavorazione. A fronte di queste legittime esigenze industriali sul mercato si trovano partite di involucri in grado di soddisfare tutte le esigenze tecniche, che però destano qualche perplessità.

Se infatti alcune aziende operano con elevati standard qualitativi, altre si rivolgono ad un mercato parallelo che propone partite di budelli sintetici o artificiali di dubbia qualità e senza riferimenti sull'origine e sulla tracciabilità.

Uno studio condotto dall'Università di Modena e Reggio Emilia, ha esaminato vari articoli presenti sul mercato. In assenza di altre ricerche e di riferimenti normativi, i ricercatori sono partiti dal presupposto, del tutto soggettivo, di trattare i budelli alla stregua degli imballaggi per uso alimentare. I campioni sono quindi stati sottoposti in laboratorio alle prove di inerzia prescritte per la plastica e per gli altri contenitori

destinati al contatto con gli alimenti. Il metodo può essere contestato perché non è ufficiale, ma è altrettanto vero che in assenza di metodiche standardizzate, la procedura seguita si può considerare un approccio valido.

Lo studio non ha la pretesa di offrire un quadro esaustivo del settore (le analisi riguardano qualche decina di campioni scelti in modo casuale) ma propone numerosi spunti di riflessione su cui sarebbe miope non riflettere con attenzione.

Lo studio è interessante perché spesso gli stessi produttori dispongono di poche notizie sugli involucri che utilizzano non esistendo adeguate schede tecniche. Si tratta di una situazione paradossale perché, mentre la carta, i film plastici e persino il vetro destinati a venire a contatto con gli alimenti devono rispondere a precise indicazioni e limitazioni per la loro produzione e per il controllo della loro inerzia nei confronti degli alimenti, gli involucri utilizzati per salumi e insaccati non sono normati.

In questa situazione che è sin troppo gentile definire confusa, si riscontra un ampio assortimento di stranezze. Ci sono aziende che importano contenitori a base di cellulosa e poliammide mescolate con plastificanti (ftalati e adipati) per facilitare il distacco dell'involucro. Altre invece usano involucri con residui di sostanze indesiderate per cui alla fine risulta difficile considerarli commestibili. Certi tipi di involucri non hanno riferimenti alla rintracciabilità per cui diventa difficile risalire agli animali di origine. E' molto diffusa l'abitudine di accompagnare i budelli con schede di accompagnamento generiche.

L'esito delle prove di inerzia evidenzia tra l'altro la migrazione di metalli pesanti (piombo e cadmio) e di sostanze nocive ben al di sopra dei valori previsti per gli imballaggi alimentari.

La legge

Da un punto di vista normativo la situazione si presenta altrettanto confusa. Chi sperava nell'adozione di nuove regole definite nella direttiva n. 1935/2004 sui "materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari" è rimasto deluso. La direttiva approvata il 27 ottobre 2004 esclude esplicitamente i budelli.

Il dibattito

Di fronte a queste evidenze il mondo produttivo è diviso. C'è un gruppo di imprenditori che vorrebbe ignorare i problemi e un altro schieramento che desidera esaminarli al più presto per risolverli.

Il cronista in questo caso può solo relazionare sulla difficile situazione, e auspicare che venga scelto dagli addetti ai lavori un percorso il più possibile rigoroso ponendo al centro di ogni decisione la sicurezza alimentare e gli interessi dei consumatori.

L'altra grossa questione che affligge i budelli riguarda l'etichettatura. In questo caso le norme attualmente in uso sono precise, ma il più delle volte non vengono applicate. Secondo la legge è obbligatorio riportare sull'etichetta dei prodotti alimentari ottenuti con budelli di cellulosa e di materiale sintetico, una frase che invita i consumatori a non mangiare l'involucro. Diversa è invece il caso degli alimenti ottenuti con budelli naturali o a base di collagene che, essendo commestibili, possono essere ingeriti. Questa regola però vale solo quando il collagene non è contaminato da sostanze indesiderate, come invece può accadere secondo quanto evidenziato dall'indagine dell'Università di Modena e Reggio Emilia.

Schede

I salumi in commercio impiegano diversi tipi di "budelli" anche se questo tipo di informazione non risulta chiaramente dalle informazioni presenti sulle etichette. Tutto ciò secondo le autorità sanitarie è scorretto, perché se alcuni involucri sono ritenuti commestibili, altri non lo sono. Riportiamo le schede dei vari materiali utilizzati nel settore con alcune osservazioni che emergono dallo studio scientifico effettuato dal Dipartimento di Scienze Agrarie dell'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia.

Budello naturale: si ricava dall'intestino di suini, bovini, caprini debitamente lavato e sanificato. L'importazione da paesi extra europei è aumentata dopo la vicenda mucca pazza che impone ai paesi europei la distruzione delle interiora bovine. La legge attuale considera il budello naturale un alimento commestibile che se i consumatori lo desiderano possono anche mangiare. Questo tipo di budello è molto costoso per cui nella maggior parte dei casi viene usato solo per salumi e insaccati di pregio. E' molto delicato, per cui si rompe con facilità durante la lavorazione. Per contro conferisce un apporto inconfondibile sul piano organolettico durante la stagionatura. L'impiego di budello naturale non va indicato sull'etichetta.

Budello collato: Si tratta di un budello di provenienza prevalente cinese, ottenuto da ritagli e scarti di intestino sovrapposti e incollati. I problemi maggiori riguardano l'assenza di informazioni sull'origine che rende abbastanza rischioso l'impiego. Secondo lo studio dell'Università di Modena e Reggio Emilia i campioni esaminati presentano una concentrazione esagerata di steroli. Questa presenza può essere ricondotta all'uso di colle la cui presenza è sconsigliata negli alimenti. Questo involucro è utilizzato per salumi, insaccati, wurstel, salsiccia, cotechino precotto, mortadella. La presenza di budello collato non va indicata sull'etichetta perché si considera a tutti gli effetti un materiale commestibile alla stregua di quello naturale.

Budelli di collagene La materia prima è ricavata dalle ossa e dalla strato interno della pelle bovina. Secondo l'attuale legislazione il budello a base di collagene è commestibile e quindi non va indicato in etichetta. Questa regola però vale solo quando il budello non è colorato e non risulta abbinato a sostanze indesiderate. Secondo lo studio dell'Università di Modena in diversi casi però il budello viene plastificato con polimeri plastici come ftalati e altre additivi indesiderati che non è consigliabile trovare nel cibo. Su alcune partite si sono riscontrati anche metalli pesanti come piombo e cadmio. Di fronte a questi risultati che pur non avendo valore statistico segnalano l'esistenza di un problema è consigliabile evitare l'ingestione anche se il consumatore non dispone di elementi conoscitivi visto che quasi nessun produttore riporta indicazioni corrette sulle etichette.

Viene utilizzato per salumi, insaccati e wurstel, salsiccia fresca, cotechino precotto, mortadella.

Budello di cellulosa

Si ricava da fibre vegetali integrate con plastificanti e reticolanti. Le conoscenze sulla materia prima sono scarse in quanto gli stabilimenti di produzione non sono sottoposti alla vigilanza veterinaria. L'attuale normativa non li considera alimenti. E' quindi obbligatorio indicare sull'etichetta il loro impiego e invitare i consumatori a non ingerire l'involucro. Nella realtà questa dicitura non si trova.

Secondo lo studio dell'Università di Modena e Reggio Emilia nei campioni esaminati si trovano plastificanti e ftalati aggiunti per dare struttura all'involucro, che però è sconsigliato ingerire. I budelli di cellulosa sono utilizzati per salumi, insaccati, wurstel, salsiccia fresca, cotechino precotto, mortadella.

Budello sintetico

Si tratta di sostanze plastiche a base di poliammide e polimeri largamente usati in altri settori dell'industria alimentare. Gli stessi materiali infatti si usano per le pellicole trasparenti destinate a conservare gli alimenti nel frigorifero di casa o per confezionare le vaschette di carni, salumi, pesci e formaggi venduti nei supermercati. Secondo l'attuale normativa non sono alimenti e quindi l'etichetta deve indicare la presenza e invitare i consumatori a non ingerire l'involucro. Nella realtà questa dicitura non si trova. A livello industriale si usano per la mortadella e il prosciutto cotto. Secondo lo studio essendo gli unici involucri "formati" non si riscontrano problemi specifici anche se sarebbe necessario effettuare prove di inerzia quando vengono utilizzati per salumi che vengono cotti in acqua bollente prima del consumo.

MICOTOSSINE UN PROBLEMA CHE VIENE DA LONTANO

G. Piva - Direttore dell'Istituto di Scienze degli alimenti e della Nutrizione -Facoltà di Agraria UCSC Piacenza

Il tema delle muffe e delle micotossine rappresenta un problema che viene da lontano ma del quale, solo in via recente, abbiamo preso coscienza e soprattutto abbiamo potuto sviluppare gli strumenti per poterlo valutare e conoscere.

Secondo una recente indagine della FAO 2002/2003, oltre 100 paesi, che rappresentano oltre il 90% della popolazione mondiale, hanno una specifica legislazione o linee guida dedicate al controllo delle micotossine.

Cosa sono le micotossine?

Le micotossine sono metaboliti secondari, prodotte da funghi, che ingerite, inalate o assorbite attraverso la cute, determinano riduzioni di performance, stato di malattia o morte nell'uomo ed negli animali superiori. Le micotossine, prodotte da funghi che normalmente colonizzano gli alimenti, possono essere formate in una qualunque delle fasi di produzione, trasformazione e conservazione di un prodotto alimentare; a partire dalle piante infettate in campo fino al frigorifero di casa.

Gli effetti delle micotossine sull'organismo animale dipendono dalla esposizione e dalla quota di assorbimento, soprattutto a livello dell'apparato digerente, dalla distribuzione, dai legami, dai processi di biotrasformazione che si realizzano nei diversi tessuti ed in fine dai processi di escrezione. Ognuno di questi eventi dipende dalle caratteristiche chimico-fisiche della micotossina ed in particolare dalle interazioni con i tessuti responsabili della eliminazione.

Le conseguenze della presenza di micotossine nelle derrate alimentari sono evidenti, anche a dosaggi molto bassi, essenzialmente negli allevamenti zootecnici intensivi, per gli effetti negativi sulla performance, ma esse possono manifestarsi in modo non trascurabile anche sulla salute umana.

Le micotossine possono essere responsabili sia di micotossicosi sub-acute che acute. Di gran lunga più frequenti sono le manifestazioni sub-acute o croniche che, compromettendo lo stato di salute dell'uomo e degli animali, riducono la capacità di difesa nei riguardi delle malattie, le loro attività vitali e quindi, nel caso degli animali allevati, le produzioni zootecniche.

Diverse ricerche condotte su specie di interesse zootecnico, hanno consentito di stabilire quale sia il rischio di trasmissione delle varie micotossine o di loro metaboliti tossici in carne, latte e uova: tale rischio è reale solamente per l'aflatossina M₁ nel latte e per l'ocratossina A nelle carni suine.

La preoccupazione della tutela della salute dell'uomo e dei patrimoni zootecnici, ha portato ad una serie di norme che condizionano l'utilizzazione degli alimenti e influiscono sul commercio internazionale delle commodities alimentari.

Fino agli anni '60, periodo nel quale ha cominciato a svilupparsi un approccio scientifico al problema, l'argomento era poco conosciuto e certamente non adeguatamente approfondito, ma le popolazioni ne sopportavano da tempo le conseguenze.

L'analisi storica dei dati demografici evidenzia come una vita particolarmente lunga ed un buono stato di salute siano una conquista relativamente recente e che coinvolge praticamente solo i paesi più sviluppati.

Fino al 1750 l'aspettativa di vita di un membro della nobiltà britannica era di soli 36,7 anni. Si tratta di un valore non dissimile da quello tipico della società romana al tempo del massimo splendore dell'impero. Sono dati molto lontani da quelli raggiunti da pochi anni nei paesi a più elevato tenore di vita, ove l'aspettativa di vita ha ormai superato gli ottanta anni, come in Italia.

Solo alcuni decenni fa anche in zone oggi celebrate per le particolari prerogative di salubrità dei cibi che vi vengono prodotti e per l'ottima qualità della vita, la situazione era drammaticamente differente. Un'analisi della situazione in Toscana viene fatta in un volume curato dall'Accademia dei Georgofili dal titolo "In cucinaai Georgofili - Alimenti, pietanze e ricette fra '700 e '800" (Firenze 2001). Si rappresenta uno spaccato delle disponibilità alimentari e delle abitudini culinarie in quel periodo. Alcune manifestazioni carenziali, tra le quali la pellagra e lo scorbuto erano endemiche e colpivano tutte le classi sociali. La qualità dei cibi chiaramente aveva grandi responsabilità sullo stato sanitario, sulla qualità ed aspettativa di vita delle popolazioni. Si tratta di aspetti ben documentati da Matossian, su base europea, che nel volume "Poisons of the Past Molds, Epidemics, and History" (1989), esamina, nel periodo intercorrente fra il quattordicesimo ed il diciottesimo secolo, la possibile relazione esistente fra la comparsa di grandi epidemie ed il consumo di alimenti, soprattutto certi cereali, sospettati di contenere sostanze tossiche correlate agli andamenti climatici. Si trattò di eventi che determinarono una drammatica mortalità e furono responsabili di una grave depressione demografica in Europa.

Fra la fine del Medio Evo e l'inizio del Rinascimento. Vaste zone ed interi villaggi erano praticamente disabitati, sul territorio italiano vivevano circa sette milioni di persone (oggi ne vivono oltre 55 milioni). La popolazione era concentrata nei borghi e nelle poche città.

L'Europa Nord Occidentale non presentava certo una situazione migliore; nello stesso periodo la popolazione era stimata in 26,7 milioni di abitanti

Le "epidemie" erano un fatto ricorrente; fra il 1400 ed il 1500 Le epidemie falciavano le popolazioni delle città e dei borghi e le popolazioni rurali togliendo forze di lavoro alla coltivazione dei campi, con effetti drammatici sulle fragilissime economie e sulla disponibilità di alimenti.

L'andamento di varie epidemie, ad un'analisi epidemiologica attenta, manifestava un comportamento definibile "bizzarro".

Matossian, nell'intento di comprenderne le ragioni, ha analizzato il succedersi delle epidemie a partire dall'Alto Medio Evo, in relazione con l'alternarsi delle situazioni

climatiche ed ha tratto la convinzione di una possibile relazione più con la qualità dei cibi

Nei due anni precedenti la comparsa della grande pandemia che colpì l'Europa fra il 1348 ed il 1350, il clima era stato estremamente piovoso, freddo, umido, i raccolti scarsi e di cattiva qualità. Inoltre, a causa delle poche giornate di sole, non sempre avevano potuto essere essiccati adeguatamente. La pandemia colpì non solo l'uomo ma anche, ed in modo evidente, i topi e si ebbe anche una elevata mortalità fra cavalli, bovini, pecore, capre, ed altri animali domestici.

Condizioni climatiche caratterizzate da elevata piovosità, alta umidità e temperature relativamente basse erano risultate estremamente favorevoli allo sviluppo sui cereali in campo ed in magazzino di muffe responsabili della produzione di varie micotossine. Nei territori a clima secco la pandemia non si diffuse e non causò elevata mortalità, nonostante i commerci e gli spostamenti degli abitanti rendessero il contagio possibile.

Matossian osserva che oltre al contagio "altri fattori aggravanti od altre malattie erano probabilmente necessari per causare un'elevata mortalità" e conclude che "Se queste premesse sono corrette, appare giustificato orientare l'attenzione dall'agente patogeno causale della peste al sistema immunitario di difesa degli uomini e dei topi".

Significativo è il fatto che la situazione migliorò drasticamente all'aumentare della percentuale di frumento nella dieta a scapito di altri cereali e soprattutto della segale.

I Medici inglesi avevano evidenziato, a metà del diciassettesimo secolo, una relazione fra la dieta a base di segale ed una serie di disturbi nervosi anche gravi con manifestazioni caratterizzate da convulsioni ed allucinazioni che facevano considerare le persone colpite indemoniate. A volte gli ammalati erano sottoposti a pratiche esorcistiche.

In Inghilterra, nello stesso periodo storico si era verificata una situazione di bassa fertilità ad andamento variabile condizionata dal modificarsi del rapporto fra il prezzo della segale e quello del frumento. La fertilità diminuiva quando il prezzo del frumento era elevato ed aumentava il consumo di segale. La segale era il cereale base per la preparazione del pane che anche le madri allattanti consumavano. Gli alcaloidi della segale cornuta, eliminati con il latte, determinavano una elevata mortalità dei neonati.

Alcuni medici francesi avevano già preso coscienza di questa situazione tanto che, all'inizio del 1600, consigliavano alle madri lattanti di consumare pane bianco per evitare che i loro bambini avessero "spasmi". Anche la particolare situazione di panico che percorse la Francia nel 1789 e che si associò a manifestazioni di particolare ferocia in occasione della Rivoluzione Francese, sembra possa essere associabile al consumo di segale di cattiva qualità per le avverse condizioni climatiche di quel periodo.

Ancora all'inizio dell'era moderna Inghilterra ed i paesi dell'Europa Centrale ed Orientale erano stati

pesantemente condizionati, nello sviluppo demografico, dalle micotossine negli alimenti.

La situazione ha cominciato a migliorare via via che il frumento ha preso il posto della segale nell'alimentazione delle popolazioni anche nelle aree del Centro Nord e dell'Est dell'Europa. La riduzione della segale per ottenere farina destinata alla panificazione, l'evoluzione dei sistemi di molitura, attenti ad eliminare le granelle alterate e le impurezze, il controllo sempre più attento della qualità dei grani, ha posto sotto controllo il rischio dell'ergotismo.

Altre micotossine, come i tricoteceni e le aflatossine (attualmente sono note oltre trecento molecole che appartengono a questa classe di sostanze) contaminavano i cereali ed altri prodotti alimentari vegetali ed animali ed hanno determinato in via anche relativamente recenti episodi conclamati di micotossicosi anche gravi in paesi in via di sviluppo.

Particolarmente grave la segnalazione del giugno scorso dal Kenya ove, tra Makueni e Kitui, nella parte orientale del Paese. Sarebbero morte diverse decine di persone ed molte sarebbero state ricoverate per una grave forma di intossicazione dovuta alla ingestione di mais contaminato da aflatossina.

I primi episodi di micotossicosi in Italia risalgono all'inizio degli anni '70 con la segnalazione di una strana mortalità con tipiche lesioni epatiche in un allevamento di tacchini della Romagna. L'analogia con il caso inglese di circa 10 anni prima e la identificazione di aflatossina B₁ nel mangime a base di farina di estrazione di arachide, rese facile trovare la soluzione. Per quanto riguarda i bovini, negli anni 1972-73 cominciano ad essere segnalati, soprattutto in allevamenti di vitelloni del nord Italia, una elevata percentuale di episodi di necrosi della coda. Controlli da noi eseguiti hanno consentito di evidenziare nei gruppi di animali a maggiore incidenza della sindrome un allungamento del tempo di protrobina parziale (PTT), verosimilmente da ricondursi alla presenza di tossina T-2.

Lo scorso anno il tema del rischio micotossine è stato portato all'attenzione della pubblica opinione nel nostro paese per la segnalazione della presenza a livelli inusuali di aflatossina m1 nel latte. La presenza nel latte di aflatossine M₁, dovuta alla ingestione di granelle di mais ad elevata presenza di aflatossine B₁ ingerita dalle vacche, è problema di questi mesi. Probabilmente è la conseguenza delle condizioni climatiche particolarmente anomale (per elevate temperature e siccità per oltre quattro mesi) che hanno caratterizzato l'estate del 2003.

La strada dell'uomo verso la conquista della "sicurezza alimentare" è stata molto lunga e costellata di episodi forse meno drammaticamente generalizzati di quelli ricordati per le micotossine, ma che hanno lasciato una scia di sofferenze e di morti.

E' una strada che gli scienziati e le organizzazioni governative stanno percorrendo e che non sarà certamente breve dato che fattori non sempre controllabili dall'uomo possono facilmente vanificare sforzi di anni. Basti pensare alla variabilità delle condizioni climatiche.

* Sintesi della relazione presentata al Convegno "Muffe e micotossine dal campo al piatto" - Centro Congressi Università Cattolica Sacro Cuore - Piacenza - 10 settembre 2004

LA "FORMULA APERTA" SUI MANGIMI DAVANTI ALLA CORTE DI GIUSTIZIA

Come si sa il principio ispiratore del Reg. 178/2002 è quello di garantire la sicurezza degli alimenti considerandone tutti gli aspetti della produzione a partire dalla produzione primaria, produzione dei mangimi inclusa. In senso stretto alimenti e mangimi sono ora parimenti oggetto di attenzione normativa ai fini specifici della loro sicurezza alimentare. E' per questo che riteniamo rientrare nella sfera di interesse di ALIMENTA anche la questione conosciuta come "formula aperta" sui mangimi discussa nelle cause riunite n. 11/04 e 12/04 avanti la Corte di Giustizia di Lussemburgo all'udienza del 30 novembre dello scorso anno. In estrema sintesi, la questione riguarda la validità della Direttiva 2/2002 che impone ai produttori europei di mangimi di indicare in etichetta non solo le sostanze che entrano nella formulazione dei mangimi composti (imposizione legittima e non contestata) ma anche la quantità percentuale delle singole sostanze impiegate (la cosiddetta "formula aperta" appunto). Il che comporta, ovviamente, la messa a disposizione dei concorrenti delle formule che, come sappiamo, costituiscono segreto industriale. Contro tale direttiva si sono rivoltati i produttori di quasi tutti i 25 Stati membri mentre dieci autorità giudiziarie dei maggiori Stati hanno sospeso, per le rispettive competenze territoriali, l'applicazione delle disposizioni nazionali attuative della Direttiva contestata. Tra queste, Inghilterra, Italia e Olanda che si sono rivolte alla Corte di Giustizia richiedendo una pronuncia sulla validità della stessa Direttiva 2/2002. L'udienza, rivelatasi notevolmente complessa ed impegnativa, ha visto la partecipazione di 20 avvocati in rappresentanza delle parti private, delle Istituzioni comunitarie e di 10 Stati membri che sono intervenuti in otto lingue. L'udienza si è svolta davanti alle sezioni unite della Corte composta da 13 giudici. L'avvocato generale Prof. A. Tizzano, presenterà le sue conclusioni il 24 Febbraio 2005 e la sentenza è prevista per il mese di Giugno 2005. Siamo grati all'avvocato Capelli che ci ha fornito il testo della sua arringa, che qui pubblichiamo per i lettori interessati. (N.d.R.)

CORTE DI GIUSTIZIA DI LUSSEMBURGO

ARRINGA

dell'Avv. Prof. Fausto Capelli

Cause riunite n. 11/2004 e 12/2004 introdotte da Martini SpA e Cargill Srl nonché da Ferrari Mangimi Srl e Assalzo contro Ministero per le politiche comunitarie

Signor Presidente, Signore e Signori della Corte, Signor Avvocato generale,

tentando di evitare ripetizioni, concentrerei il mio intervento su cinque aspetti della presente causa, che mi sembrano importanti, cercando, per ciascuno di essi, di fornire alla Corte di giustizia elementi utili per le sue valutazioni.

Comincerei con la base giuridica della direttiva n. 2002/2 che è stata contestata da tutti i ricorrenti.

La direttiva n. 2002/2 impone obblighi particolari di etichettatura ai produttori di mangimi, ed è fondata sull'art. 152, quarto paragrafo, lettera b, del Trattato Ce che, vogliamo sottolinearlo, è una norma speciale di deroga da interpretarsi restrittivamente.

Questa norma autorizza infatti il ricorso alla procedura dell'art. 251 del trattato, unicamente per l'adozione di misure in campo veterinario e fitosanitario e fondamentalmente per scopi di tutela della sanità pubblica.

Ora, i provvedimenti comunitari e nazionali in materia di etichettatura dei prodotti alimentari perseguono obiettivi di natura commerciale, perché con questi provvedimenti si vuol consentire ai consumatori di essere informati sulle caratteristiche qualitative dei prodotti offerti in vendita, così da poter effettuare, nel modo migliore, le scelte più opportune.

Al contrario, non si perseguono obiettivi di natura sanitaria con l'etichettatura dei prodotti alimentari, perché, come fanno tutti gli esperti di questa materia, l'aspetto sanitario non è neanche considerato un

requisito qualitativo del prodotto alimentare, ma viene qualificato, con una definizione tecnica che deriva dalle norme internazionali dell'ISO (International Standard Organisation), un semplice "prerequisito" di tali prodotti.

Se infatti un prodotto alimentare non è in regola con le norme sanitarie non può essere né confezionato, né commercializzato, né offerto in vendita ai consumatori, indipendentemente da qualsiasi etichetta: perché non è un prodotto commestibile e deve quindi essere distrutto.

E queste considerazioni non valgono soltanto per i prodotti alimentari destinati al consumo umano ma anche per i prodotti dell'agricoltura in generale e per i mangimi di cui alla presente causa.

Proprio con riferimento alla base giuridica dei provvedimenti comunitari adottati in materia di etichettatura delle carni bovine, per proteggere la salute umana contro il morbo della mucca pazza (Regolamento n. 820/97), la Corte di giustizia, con la sentenza emessa il 4 Aprile 2000 nella causa n. 269/97 (*Commissione contro Consiglio, Raccolta*, 2000, p. 2257) ha affermato che l'etichettatura dei bovini e delle carni bovine non persegue uno scopo sanitario ma bensì un obiettivo economico-commerciale rientrante tra quelli previsti dalla normativa agricola comunitaria.

E bisogna ricordare, a questo proposito, che l'Avvocato generale Saggio, nelle conclusioni presentate per tale causa, ha chiaramente sostenuto che l'etichettatura dei prodotti in questione doveva essere

considerata una semplice misura di tutela degli interessi economici dei consumatori.

È da ritenere pertanto, con riferimento alla presente causa, che la disciplina dell'etichettatura prevista dalla direttiva n. 2002/2 non possa essere fondata sull'art. 152, quarto paragrafo, lettera b, del Trattato Ce.

D'altra parte, se si esaminano i provvedimenti che a partire dall'anno 2000 sono stati adottati sulla base dell'art. 152, par. 4, lettera b, si vede subito che questi provvedimenti perseguono obiettivi di natura sanitaria in conformità a quanto previsto in tale articolo.

Ed infatti, i 13 provvedimenti che vanno dalla direttiva n. 15/2000 fino al Regolamento n. 851/2004, disciplinano tutti problemi sanitari, ad eccezione della direttiva n. 2002/2, qui contestata, che riguarda invece l'etichettatura dei mangimi.

Ma concediamo pure, per assurdo, ed unicamente per ragioni dialettiche, che in base all'art. 152, par. 4, lettera b, possano essere adottati provvedimenti in materia di etichettatura dei mangimi giustificandoli come provvedimenti di carattere sanitario o, meglio, giustificandoli come provvedimenti che perseguono obiettivi di carattere sanitario.

Ciò significa concedere molto ai nostri avversari perché, come abbiamo visto, con l'etichettatura non si perseguono obiettivi di carattere sanitario (e, in effetti, se vogliamo sintetizzare il tutto con una frase ad effetto, possiamo dire che l'etichettatura è un problema di interesse privato mentre l'aspetto sanitario è un problema di interesse pubblico).

Ma anche con questa concessione, possiamo facilmente dimostrare, affrontando ora il secondo aspetto che qui intendiamo esaminare, che la direttiva n. 2002/2, introducendo l'obbligo di indicare la quantità delle sostanze utilizzate nella preparazione dei mangimi, non è idonea a raggiungere l'obiettivo perseguito, vale a dire la tutela della salute degli animali contro il morbo della mucca pazza e contro gli effetti patologici della diossina.

In particolare, per quanto riguarda le difese contro il morbo della mucca pazza, è assolutamente da escludere che possa svolgere una qualunque utilità, sotto il profilo sanitario, l'obbligo di indicare la quantità delle sostanze utilizzate nella preparazione dei mangimi.

Ed infatti nella sentenza emessa il 1° Aprile 2004 in causa n. 286/2002 (F.lli Bellio) la Corte di giustizia ha affermato che anche nella materia prima (come la farina di pesce) utilizzata per la preparazione dei mangimi destinati addirittura ad animali non ruminanti, come i maiali o i conigli, che non sono mai stati colpiti dal morbo della mucca pazza, non può essere presente alcuna sostanza vietata, indipendentemente da ogni percentuale.

La Corte di giustizia, con la sentenza F.lli Bellio che riguarda espressamente l'utilizzo di sostanze vietate nei mangimi, riconosce quindi l'esistenza dell'obbligo di osservare un limite di tolleranza uguale a zero.

Questo perché, come riferiscono tanto la Commissione nella sua memoria quanto la Corte di giustizia nella sua sentenza, il Comitato scientifico europeo competente in materia ha riconosciuto che anche la presenza accidentale di una piccolissima

percentuale, inferiore allo 0,1%, di una sostanza vietata, potrebbe rappresentare un pericolo per la salute in quanto suscettibile di provocare il morbo della mucca pazza.

Con ciò si dimostra, quindi, che, nell'attività di prevenzione del morbo della mucca pazza, l'indicazione della quantità delle sostanze utilizzate nella preparazione dei mangimi, non ha alcuna rilevanza né alcuna utilità.

Considerazioni analoghe possono essere svolte anche con riferimento alla presenza nei mangimi di sostanze suscettibili di essere contaminate dalla diossina.

Ma l'obbligo di indicare la quantità di ogni sostanza impiegata nella preparazione dei mangimi, non solo non ha alcuna utilità ai fini della tutela della salute, come abbiamo appena chiarito, ma neppure presenta alcuna utilità ai fini della rintracciabilità delle sostanze presenti nei mangimi medesimi.

Nelle osservazioni scritte, presentate in questa causa, ci sembra di aver dimostrato che la rintracciabilità delle sostanze nei prodotti alimentari è possibile grazie alla registrazione dei numeri delle partite di riferimento e non certo mediante l'indicazione della quantità di ogni sostanza presente nei mangimi.

Possiamo ora soltanto aggiungere che, in base all'art. 65, par. 2, del Regolamento n. 178/2002, a partire dal 1° gennaio 2005, e, quindi, fra un mese, diviene applicabile l'art. 18 dello stesso Regolamento n. 178/2002 sulla sicurezza alimentare che determina la contemporanea applicazione delle regole specifiche in materia di obblighi di rintracciabilità. Di conseguenza la direttiva n. 2002/2, qui contestata, in considerazione del sistema elaborato in sede comunitaria in materia di rintracciabilità, contiene pertanto una disciplina del tutto inefficace e sicuramente superflua.

In relazione al secondo aspetto, appena esaminato, concernente l'inutilità dell'obbligo di indicare la quantità delle singole sostanze presenti nei mangimi, occorre quindi concludere che la relativa disposizione è stata adottata in violazione del principio di proporzionalità e non può in alcun modo essere giustificata in base al principio di precauzione.

Passando ora al terzo aspetto che riterrei opportuno esaminare, vorrei soffermarmi sulla disposizione della direttiva n. 2002/2 che consente al produttore di osservare una tolleranza del 15% in più o in meno rispetto alla quantità effettiva delle singole sostanze presenti nei mangimi.

Leggendo i passi delle memorie del Parlamento, del Consiglio e della Commissione che si limitano a giustificare la legittimità di tale disposizione soltanto in base a ragioni di pratica opportunità, sono rimasto veramente sorpreso che nessuna delle tre istituzioni si sia posto il problema dell'impatto che tale disposizione potrebbe avere all'interno dell'ordinamento degli Stati membri.

Con questa disposizione viene introdotta una nuova forma di tolleranza che contrasta con tutte le altre forme di tolleranza attualmente conosciute nell'ordinamento comunitario e negli ordinamenti degli Stati membri, specie nell'ambito del diritto alimentare.

Se consideriamo infatti l'ordinamento italiano, le norme sulle tolleranze legittimamente ammesse nella vendita dei prodotti in generale e, in particolare, nella vendita dei prodotti alimentari, contemplano tolleranze riferite a differenze minime (2-3%) tra caratteristiche dichiarate e caratteristiche effettive del prodotto venduto, differenze dovute a ragioni accidentali, ad esempio a causa dell'imperfezione dei macchinari per quanto riguarda, ad esempio, la riduzione delle sostanze indesiderabili, o a causa delle variazioni climatiche, come, ad esempio, per il livello di umidità del prodotto; ma occorre sempre la buona fede del venditore con esclusione di ogni intenzionalità.

La tolleranza introdotta dalla direttiva n. 2002/2 è invece una tolleranza del tutto diversa perché riguarda differenze, per di più molto elevate, dovute a ragioni non accidentali ma intenzionali, perché volute espressamente dal produttore-venditore.

Il produttore-venditore sa benissimo quale è la percentuale esatta delle varie sostanze contenute nei suoi mangimi, ma deliberatamente può mantenere sull'etichetta percentuali diverse con una differenza in più o in meno del 15% che, ripetiamo, è una differenza molto rilevante nel settore dei mangimi.

Orbene, un comportamento del genere è considerato reato dal Codice penale italiano.

L'art. 515 del Codice penale italiano, che riguarda la frode in commercio, punisce infatti fino a due anni di prigione chiunque venda consapevolmente un prodotto che abbia caratteristiche diverse da quelle dichiarate in etichetta. La direttiva n. 2002/2 finirebbe quindi per introdurre in Italia un sistema di tolleranza in contrasto con le norme del Codice penale soltanto nel settore dei mangimi e non sappiamo quale ne potrebbe essere l'impatto sulla giurisprudenza trentennale, in materia penale alimentare, delle Corti di merito, della Corte di Cassazione e della stessa Corte Costituzionale (per violazione del principio della parità di trattamento).

E' da ritenere pertanto che la disposizione sulla tolleranza, frutto di un compromesso politico, sia stata introdotta con molta leggerezza e superficialità dalle tre istituzioni nostre avversarie. La loro è stata una decisione unicamente politica.

Il quarto aspetto, che sarà esaminato molto rapidamente, riguarda la tutela della proprietà intellettuale.

Le controparti sostengono che, in mancanza di strumenti brevettuali, le formule di produzione dei mangimi non possono essere in altro modo tutelate. Da quanto si deduce dalle memorie delle controparti, i produttori di mangimi, per tutelare le loro formule industriali, dovrebbero comportarsi come i produttori di medicinali, vale a dire dovrebbero brevettare i loro mangimi.

Crediamo di aver dimostrato, nella nostra memoria, l'inutilità di brevettare i mangimi, a causa della facilità con cui sarebbe possibile aggirare la tutela brevettuale in tale settore, non appena, grazie alla pubblicazione dei brevetti, venissero rese note le formule industriali utilizzate. Ne consegue che l'unico modo per impedire la contraffazione delle formule industriali di produzione dei mangimi è quello di mantenere segrete tali formule evitando che i produttori

concorrenti le possano imitare. E poiché, come abbiamo visto, l'indicazione quantitativa delle sostanze utilizzate per la preparazione dei mangimi non può essere giustificata in base a ragioni sanitarie, bisogna concludere che l'obbligo di indicare la quantità di tali sostanze è contrario al principio di proporzionalità violando il diritto di proprietà intellettuale.

Passiamo ora, per concludere, al quinto ed ultimo aspetto che mi sono proposto di esaminare: quello del differente trattamento riservato ai produttori di prodotti alimentari rispetto a quello riservato ai produttori di mangimi.

A questo proposito il Parlamento, il Consiglio e la Commissione, tentano di giustificare in modo curioso il diverso trattamento ai danni dei produttori di mangimi, sostenendo che l'attività di questi ultimi deve essere disciplinata in modo molto più rigoroso a tutela della salute degli animali.

Forse la ragione di tale diverso trattamento sta nel fatto che gli animali, non sapendo leggere le etichette dei mangimi, hanno bisogno di qualcuno che glieli spieghi, ma è difficile che possano capire perché l'obbligo di indicare le percentuali delle materie prime sulle etichette sia così importante per la loro salute.

Scherzi a parte, la tesi sostenuta dai nostri avversari è, a nostro avviso, in pieno contrasto con il Regolamento n. 178/2002 sulla sicurezza alimentare, che impone, sotto ogni profilo, lo stesso trattamento tanto ai prodotti alimentari quanto ai mangimi nonché ai loro rispettivi produttori.

La ragione per la quale è stato necessario effettuare negli ultimi tempi, interventi più rigorosi nel settore dei mangimi, sta unicamente nel colpevole ritardo con cui la Commissione e gli Stati membri hanno affrontato il problema del controllo dei mangimi.

Mentre infatti per i prodotti alimentari, già agli inizi degli anni '90, la normativa comunitaria aveva introdotto discipline specifiche in materia di igiene e di autocontrollo, come la direttiva n. 92/5 sui prodotti a base di carne; la direttiva n. 92/46 sul latte e i suoi derivati; la direttiva n. 91/493 sui prodotti della pesca e la direttiva n. 93/43 sull'igiene di tutti i prodotti alimentari; per quanto riguarda i mangimi destinati all'alimentazione degli animali le misure comunitarie in materia di igiene e di autocontrollo hanno trovato invece attuazione, all'interno degli Stati membri, soltanto alla fine degli anni '90, quando lo scandalo del morbo della mucca pazza e quello della diossina erano da tempo scoppiati con effetti devastanti in tutta Europa.

È da ritenere pertanto che il maggior rigore da ultimo dimostrato dalle istituzioni comunitarie e nazionali nei confronti dei produttori di mangimi, possa essere spiegato, in modo molto più convincente, con la necessità, per queste istituzioni, di farsi perdonare gli errori commessi nel passato.

La tesi sostenuta dai nostri avversari secondo cui la produzione e la commercializzazione degli alimenti destinati agli animali debbano essere sottoposte a criteri più rigorosi di quelli applicati alla produzione e alla commercializzazione dei prodotti alimentari destinati al consumo umano, non può pertanto avere alcun logico fondamento.

Tanto meno avrebbe una giustificazione logica la tesi secondo cui mediante l'indicazione della quantità delle materie prime si tutela in modo più efficace la salute degli animali.

Gli stessi nostri avversari riconoscono che per quanto riguarda i prodotti alimentari destinati al consumo umano, la sola disposizione comunitaria che impone di riportare in etichetta l'indicazione precisa della quantità degli ingredienti è l'art. 7 della direttiva n. 2000/13, in tema di etichettatura dei prodotti alimentari, che persegue unicamente l'obiettivo di informare il consumatore.

Il Regolamento n. 178/2002, sulla sicurezza alimentare, non ha apportato modifiche a tale disposizione e il Regolamento n. 178/2002, come sappiamo, si applica tanto ai prodotti alimentari quanto ai mangimi per cui non possono essere consentiti trattamenti differenziati, relativamente a tali prodotti, che non siano espressamente autorizzati.

"Intervento di replica dopo le arringhe degli avversari"

Signor Presidente,

posso replicare ai nostri avversari sul punto relativo al diritto di proprietà e su quello relativo alla base giuridica.

Sul primo punto, è del tutto falso che le formule industriali concernenti i mangimi non abbiano un valore economicamente apprezzabile.

La prova del loro valore economico è data innanzitutto dal fatto che tali formule, essendo protette da know-how, costituiscono oggetto di accordi di licenza commerciale. Orbene, nessun operatore sarebbe disposto a versare denaro per una licenza di know-how se questa non avesse un contenuto economicamente apprezzabile. D'altra parte, però, nessun operatore sarebbe disposto ad acquistare una licenza di know-how se fosse costretto, subito dopo, a rivelare ai suoi concorrenti il contenuto della licenza medesima, come impone di fare la direttiva da noi contestata.

In secondo luogo la prova viene fornita dal fatto che le imprese produttrici di mangimi impongono ai loro Direttori e ai loro collaboratori di sottoscrivere

precisi impegni di non rivelare a terzi le formule industriali dopo la cessazione del rapporto di lavoro.

Ciò significa, pertanto, che le formule industriali hanno un valore economicamente apprezzabile. Orbene, appare evidente che tale valore verrebbe azzerato se le imprese fossero costrette a rivelare a terzi il contenuto di tali formule.

Per quanto riguarda ora il secondo punto, riferito alla base giuridica, ritengo che i nostri avversari non siano riusciti a scalfire neppure un solo argomento tra quelli da noi sostenuti.

Noi non abbiamo contestato il diritto della Comunità europea di adottare provvedimenti in materia di etichettatura dei mangimi. Ci mancherebbe altro!

Noi abbiamo invece contestato, e, crediamo, con ragione, la pretesa della Comunità di adottare un provvedimento in materia di etichettatura dei mangimi fondandolo sull'art. 152, quarto paragrafo, lettera (b) del Trattato Ce, che persegue, invece, obiettivi di natura sanitaria.

L'avvocato che rappresenta il Consiglio dell'Unione europea ha sostenuto che se anche la base giuridica della direttiva contestata non è del tutto esatta, bisogna riconoscere alla Comunità europea il potere discrezionale di passar sopra ad un problema meramente formale.

Per parte mia, contesto decisamente questa tesi e proprio perché ci troviamo di fronte ad un problema di forma.

Il grande giurista del secolo XIX, Rudolf von Jhering nel suo celebre libro «Der Geist des Roemischen Rechts» ha affermato che «*la forma è nemica giurata dell'arbitrio e sorella gemella della libertà*».

Se vengono adottate regole specifiche che devono valere per tutti, tutti le devono osservare, a cominciare dalle istituzioni che le hanno adottate.

Nel nostro caso il Consiglio dell'Unione europea è proprio uno dei due organi (l'altro è il Parlamento) che hanno adottato la direttiva contestata.

Se quindi il Consiglio stesso riconosce che è stata commessa un'inesattezza è giusto e doveroso che tale inesattezza venga eliminata annullando la direttiva che noi abbiamo impugnato.

INGEGNERIA GENETICA. Relazione del Presidente dell'Associazione Galileo 2001 alla Commissione Parlamentare Agricoltura

L'Associazione Galileo 2001 è nata - per volontà di alcuni uomini di scienza italiani (tra cui cito gli ex ministri Giorgio Salvini e Umberto Veronesi, i fisici Carlo Bernardini e Tullio Regge, i chimici Franco Battaglia e Paolo Sequi, i biologi Francesco Sala e Tommaso Scarascia Mugnozza, gli oncologi Francesco Cognetti e Umberto Tirelli, i radioprotezionisti Giorgio Trenta e Paolo Vecchia) - per perseguire gli scopi esposti nello Statuto - consultabile in internet al sito www.galileo2001.it - e che possono così riassumersi:

1) fornire informazioni che siano scientificamente attendibili ai responsabili politici e ai cittadini, su quelle questioni in cui certo fondamentalismo ambientalista ha preferito diffondere ingiustificati allarmi;

2) far sì che le valutazioni politiche e il processo legislativo siano guidati da conoscenze scientifiche che siano accreditate. In particolare, in ordine alla questione che qui ci interessa, e cioè sull'uso dell'ingegneria genetica in agricoltura, l'Associazione ha più volte richiamato l'attenzione dei responsabili politici ai più alti livelli, compresa quella del Presidente della Repubblica (lettera del 11.11.04) e del Presidente del Consiglio (lettere del 28.11.02 e 23.05.03), sui rischi che corre il Paese se dovesse imporre immotivate restrizioni a quell'uso o, peggio, se dovesse abbandonarlo: ciò sarebbe, alla luce degli sviluppi della scienza e della tecnologia del settore, un vero e proprio suicidio per il futuro della nostra agricoltura.

È necessario ribadire che le conclusioni di tutti i rapporti di organi collegiali scientificamente accreditati, sia nazionali che internazionali, compresi quelli rappresentanti le varie associazioni scientifiche del settore e le varie Accademie delle Scienze di tutto il mondo, sono inequivocabili e possono così riassumersi: non esistono ragioni per ritenere che la pratica agricola che fa uso di organismi geneticamente modificati (ogm) sia rischiosa per la salute o per l'ambiente più di quanto non lo siano le pratiche agricole che non si servono di ogm; anzi, vi sono tutte le ragioni per ritenere che la prima sia più sicura della seconda. Ad analoghe conclusioni è pervenuta la Commissione europea, che negli ultimi anni ha stanziato oltre 70 milioni di euro al solo scopo di individuare eventuali rischi delle colture con Ogm. Insomma: non è vero che la scienza è divisa e, quando riferito ai prodotti immessi in commercio, l'acronimo "Ogm" potrebbe a buon diritto essere inteso come acronimo di "Organismi geneticamente migliorati".

In ordine al recente decreto del ministro Alemanno, ci permettiamo di avanzare le seguenti osservazioni.

Innanzitutto, prendiamo atto con vivo apprezzamento che esso abbia subito alcune sostanziali migliorie rispetto alla versione originale e che ritenemmo di criticare pubblicamente. In particolare, apprezziamo che nella sua versione definitiva il decreto:

1. Faccia esplicito riferimento alla Raccomandazione della Commissione Europea del 23.7.03, che è il vero testo normativo a cui far riferimento nella disciplina di coesistenza.
2. Non richiami più il concetto di "contaminazione" (che presume un danno alla salute o all'ambiente), avendolo

sostituito con quello di "presenza occasionale". Questa, infatti, può essere (anche se per discutibili ragioni) non desiderata, ma, ove ci fosse, non sarebbe certo una "contaminazione", non essendovi danno né ambientale né sanitario.

Rimangono, a nostro avviso le seguenti perplessità:

1. Il ddl vorrebbe garantire la coesistenza "in modo da evitare ogni forma di presenza occasionale". Non si capisce come sia tecnicamente possibile evitare "ogni forma di presenza occasionale" di semi di Ogm in sementi tradizionali e viceversa.

2. Il "Comitato in materia di coesistenza" istituito all'art. 7 sarebbe composto da "esperti qualificati in materia": ci sembra una dizione troppo generica, e sarebbe opportuno che si specificasse che i componenti siano tutti scientificamente e internazionalmente accreditati dal possesso di un adeguato curriculum nel campo delle biotecnologie agroalimentari.

3. Non sembra ben evincersi nel ddl l'impossibilità per gli enti locali di autodefinirsi "Ogm-free". Infatti, a parte il fatto che una tale scelta totalitaria rischia di potersi modificare a seconda di chi al momento governa l'ente locale, essa contraddice ogni volontà di regolare la coesistenza visto che la vieterebbe a priori.

4. Dovrebbe essere più esplicitamente indicata la perentorietà del termine del 31.12.2005 per l'appronto dei piani di coesistenza, magari con sanzioni per gli enti locali che non li rispettano: il rischio di prorogare i termini della moratoria sarebbe altrimenti fondato, alla luce di analoghe vicende italiane del passato (come la moratoria sul nucleare che, inizialmente di 5 anni, è diventata di fatto, definitiva).

Ricordiamo che nel febbraio 2001 i responsabili politici di allora dovettero (e non seppero) affrontare le proteste di oltre 1000 scienziati contro le posizioni ideologiche del ministro di allora; e recentemente, prima la Corte europea e poi il Tar del Lazio hanno bocciato il decreto con cui Giuliano Amato, allora presidente del consiglio, vietò la commercializzazione di alcune sementi con Ogm: incresciosi eventi entrambi, che si sarebbero potuti evitare se solo si fosse dato ascolto alla voce della scienza.

Alla luce di quanto detto, la nostra Associazione auspica che l'Italia non voglia perdere anche questa grande opportunità di miglioramento della nostra produzione agricola, sia servendosi - allorquando sia stato accertato che i rischi dell'uso di questa pratica non sono superiori (o sono addirittura inferiori, come spesso accade) a quelli delle pratiche tradizionali - sia incoraggiandone la ricerca e permettendo la sperimentazione in campo (una ricerca senza sperimentazione in campo, infatti, sarebbe pressoché inutile, non consentendo l'acquisizione di elementi valutativi sufficienti). Si augura che il Parlamento, nel decidere su questioni che sono indagabili col metodo scientifico, ascolti la voce degli organismi scientificamente accreditati e non quella di chi preferisce assumere posizioni ideologiche o di convenienza politica a danno degli interessi del Paese.

IL TOPONIMO NON FA AGGIO SUL MARCHIO

La coesistenza di un marchio e di una indicazione geografica è suscettibile di trarre in inganno il consumatore perché ingenera la convinzione che il prodotto così presentato e propagandato rappresenti il frutto di quanto offerto dalla regione dove ha sede l'impresa produttrice-trasformatrice. Questo è il principio che ha ispirato le conclusioni di cui alla sentenza qui pubblicata corredata da motivazioni doviziosamente elaborate. La sentenza rappresenta l'ultima tappa di una vicenda giudiziaria che nel 1997 era stata sottoposta all'esame dell'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato la quale aveva emesso provvedimento (n. 5563) di cessazione del messaggio costituito dal contenuto delle etichette delle confezioni di olio extra vergine di oliva Carli rappresentando lo stesso una fattispecie di pubblicità ingannevole. La successiva Legge 313 del 3 agosto 1998 (*Disposizioni per la etichettatura d'origine dell'olio extravergine di oliva, dell'olio di oliva vergine e dell'olio di oliva*) aveva sul punto specificato che l'olio extravergine di oliva, olio di oliva vergine e l'olio d'oliva possano essere venduti o comunque messi in commercio sia sfusi sia confezionati con le diciture "*prodotto in Italia*", "*fabbricato in Italia*", "*made in Italy*" relative all'origine italiana del prodotto, solo se l'intero ciclo di raccolta, produzione, lavorazione e condizionamento si è svolto nel territorio nazionale, mentre è vietato l'uso di diciture equipollenti. Su queste premesse il TAR Lazio (Sez. I, n. 2077 del 17 settembre 1999) aveva respinto il ricorso della Carli confermando la decisione dell'Autorità, sulla base dell'assunto che "*il messaggio potrebbe ingannare i consumatori un quanto lascia intendere, in modo non rispondente al vero, che l'olio in questione sia integralmente prodotto con materie prime raccolte in Liguria, regione che costituisce una delle zone rinomate per la qualità degli oli d'oliva prodotti con olive locali. L'olio Carli è solo in minima parte ligure*". L'esecuzione del provvedimento aveva però trovato un ostacolo nel Consiglio di Stato (Sez. VI, n. 1254 del 6 marzo 2001) il quale pur confermando le premesse che avevano portato alle decisioni dell'Autorità e del TAR aveva poi annullato la decisione per motivi formali, ritenendo tuttavia di dover esplicitamente "*convenire, con il primo giudice, che la dicitura "Oneglia", contenuta nel marchio, insieme con il richiamo al produttore dell'olio, può comportare una associazione logica tra il prodotto e la località geografica, che non può essere esclusa invocando la diligenza dell'uomo medio o tanto meno, la legislazione in materia di denominazione di origine controllata*". Dopo questi antefatti la sentenza che qui si pubblica conferma la consolidata giurisprudenza dell'Autorità Garante in materia di pubblicità ingannevole, che ha in più occasioni ritenuto che l'uso di toponimi in etichetta di luoghi rinomati per l'attività olearia, ancorché riproducenti la denominazione sociale del produttore o un marchio registrato, in mancanza di specificazioni sulla reale origine della materia prima utilizzata, fosse idoneo a trarre in inganno il consumatore sull'origine geografica dei prodotti. Inoltre il Tribunale torinese annulla l'incertezza procurata alla normativa dopo la recente circolare MIPAF che aveva ritardato l'operatività del D.L. 157/2004, convertito nella legge 3 agosto 2004, n. 204, che aveva reso obbligatorio riportare nell'etichettatura l'indicazione del luogo di coltivazione e di molitura delle olive (N.d.D.)

TRIBUNALE DI TORINO

Sezione IX civile

Sent. n. 36282/04 del 26.11.2004; Pres. Germano, rel. Vitro' nella causa promossa da VEZZA Spa contro FRATELLI CARLI Spa

CONCLUSIONI DELLE PARTI

Per l'attrice :

- ...*omissis*...

- Quanto alla nullità:

1) Accertare e dichiarare la nullità dei marchi a nome della Fratelli Carli spa, indicati nella narrativa dell'atto di citazione, ...*omissis*...

- a motivo della violazione dell'art. 18, lett. e), legge marchi;

- a motivo della violazione dell'art. 4 del Regolamento CE n. 1019/2002;

- a motivo della violazione dell'art. 4 del Regolamento CEE n. 2081/1992;

- a motivo della violazione del n. 3 dell'art. 4 del Reg. olio e pertanto, in considerazione del rimando che tale norma fa alla normativa sui marchi, a motivo della violazione dell'art. 3 n. 1, lett. g), della Dir. Marchi, nonché dell'art. 7, lett. g), del RMC;

2) Accertare e dichiarare comunque la nullità dei marchi indicati ai numeri 13 e 14 del citato paragrafo 9, per contraddistinguere olio d'oliva e prodotti affini, oltre che per i motivi sopra esposti, anche a motivo della violazione sotto altro profilo del n. 3 dell'art. 4 del Reg. Olio, in quanto le domande sono state depositate posteriormente al 31/5/2002;

3) Conseguentemente inibire ai sensi dell'art. 10 L. marchi alla Fratelli Carli spa di fare uso dei marchi registrati indicati in narrativa e numerati da 1 a 14, per contraddistinguere olio d'oliva e prodotti affini.

Quanto alla decadenza:

1) In subordine, accertare e dichiarare ai sensi dell'art. 41, lett. b), l.m., la decadenza dei marchi a nome della Fratelli Carli spa, indicati in narrativa ...*omissis*...

2) Conseguentemente inibire alla Fratelli Carli spa, ai sensi dell'art. 11 della l.m., di fare uso dei predetti marchi per contraddistinguere olio di oliva e prodotti affini.

Per la convenuta :

- Respingere le domande tutte proposte dalla società Vezza, con condanna a spese ed onorari di causa.

SVOLGIMENTO DEL PROCESSO

Con atto di citazione notificato in data 6/10/2003 la Vezza spa conveniva in giudizio la Fratelli Carli spa.

L'attrice riferiva:

- di operare dal 1924 nel settore della vendita di olio oliva e prodotti alimentari di qualità su tutto il territorio italiano, in particolare nel Nord Italia, con sede legale e stabilimento a Grinzane Cavour (CN) e filiali a Passirano (BS) e a Toscanella (BO) e che ai soci della Vezza era ricollegabile la San Lorenzo srl, società con sede in Imperia e operante nel settore della vendita diretta al consumatore di olio di oliva e prodotti alimentari di qualità;

- che la Vezza era uno dei principali concorrenti della Fratelli Carli spa, nel settore della vendita di olio di oliva per corrispondenza, col sistema del telemarketing e tramite internet;

- che tra la San Lorenzo e la F.lli Carli erano pendenti altre cause, in particolare due cause di concorrenza sleale, con reciproche domande, davanti al Tribunale di Imperia e una causa per concorrenza sleale proposta dalla Vezza davanti al Tribunale di Alba;

- che nel presente giudizio la Vezza aveva intenzione di sottoporre al Tribunale unicamente la questione dell'invalidità dei marchi utilizzati dalla Carli per l'olio di oliva e per prodotti affini, perché idonei ad ingenerare nel pubblico dei consumatori la falsa convinzione che l'olio Carli fosse un olio di oliva italiano, prodotto con olive liguri provenienti, dalla rinomata località di Oneglia.

In particolare, l'attrice affermava:

- che la provenienza non ligure, né italiana (se non in minima parte) dell'olio Carli era pacifica;

- che l'Autorità Garante per la Concorrenza e il mercato aveva, con la decisione n. 5563 del 18/12/1997, statuito che il messaggio pubblicitario, consistente nell'etichetta delle confezioni di olio Carli che menzionava la località di Oneglia, costituiva pubblicità ingannevole ai sensi dell'art. 2, lett. b) con riferimento all'art. 3, lett. a) del d. lgs. n. 74/92;

- che detta decisione dell'Autorità Garante era stata confermata in sede di ricorso a Tar e che, poi, il Consiglio di Stato, successivamente adito (decisione n. 1254 del 6/3/2001) aveva, nella sostanza, confermato il merito delle predette decisioni, pur annullando la decisione del Tar per omessa indicazione delle modalità di condotta atte a rettificare l'antecedente messaggio pubblicitario ingannevole;

- che l'idoneità dei marchi Carli, menzionanti la località di Oneglia, a ingenerare nel pubblico dei consumatori la falsa convinzione che l'olio Carli fosse al 100% italiano ed in particolare ligure era emersa anche dall'esame del testo scritto della trasmissione Report curata dalla giornalista Milena Gabanelli, andata in onda su Rai 3 il 10/3/2002 ore 23.00.

L'attrice, allora, chiedeva:

- che fosse dichiarata la nullità di una serie di marchi Carli (depositati dal 1983 in poi, con successivi rinnovi), per lo più aventi il seguente contenuto: "Fratelli Carli - Produttori olio di oliva - Imperia, e per i seguenti motivi:

- per violazione dell'art. 18, lett. e) l. marchi;

- per violazione dell'art. 4 del Regolamento CE n. 1019/2002;

- per violazione dell'art. 4 del Regolamento CEE n. 2081/1992;

- per violazione del n. 3 dell'art. 4 del Regolamento CE n. 1019/2002;

- per violazione dell'art. 3, n. 1, lett. g) della Direttiva comunitaria n. 104 del 21/12/1988 e dell'art. 7, lett. g) del Regolamento CE n. 40/94;

- che conseguentemente, fosse, ai sensi dell'art. 10 l.m., inibito alla Carli l'uso dei suddetti marchi;

- in via subordinata, che fosse dichiarata la decadenza dei marchi suddetti ai sensi dell'art. 41, lett. b., a motivo della sopravvenuta idoneità dei marchi a indurre in inganno il pubblico circa la provenienza geografica dell'olio Carli;

- che fosse conseguentemente, ai sensi dell'art. 11 della l.m. inibito l'uso di detti marchi.

In particolare, che i marchi contestati dall'attrice erano i seguenti:

1) 434.590; 2) 754.325; 3) 825.882; 4) 825.883; 5) 816.492; 6) 816.515; 7) 818.347; 8) 818.897; 9) Domanda n. TO2000 3648; 10) 815.256; 11) 815.257; 12) 815.260; 13) Domanda n. TO2003 1668; 14) Domanda n. TO2003 1669;

... omesse le indicazioni della data di deposito e delle classi...

La convenuta F.lli Carli spa, costituitasi con comparsa del 16/12/2003, contestava le domande attoree, affermando:

- che la decisione dell'Autorità Garante non aveva riguardato il marchio Carli, ma unicamente il messaggio al consumatore portato dall'etichettatura del prodotto;

- che, comunque, la Carli aveva dato piena esecuzione al provvedimento dell'Autorità Garante, specificando nella retro etichetta che l'olio in questione era "il frutto della sapiente, scrupolosa selezione dei migliori oli prodotti da olive raccolte nelle più esclusive e

prestigiose terre olivicole mediterranee";

- che il marchio Carli non era, di per sé stesso, decettivo, poiché da tempo proprio in Oneglia era situata l'azienda titolare del marchio;

- che, comunque, quand'anche si fosse voluto ritenere che l'indicazione della parola Oneglia come luogo di produzione di olio di oliva fosse tale da richiamare alla mente dei consumatori l'olio ligure, inteso come olio prodotto in Liguria con impiego solo di olive liguri, si sarebbe tuttavia potuto al massimo parlare di un uso decettivo di un marchio di per sé veritiero;

- che, però, allora, tale ipotetica sopravvenuta decettività avrebbe dovuto essere considerata sanata a seguito della introduzione di informazioni per i consumatori;

- che, inoltre, doveva anche essere considerato il fatto che il consumatore dell'olio Carli (che era venduto solo per corrispondenza) era più esperto del consumatore del consumatore medio, venendo esso costantemente tenuto informato con le comunicazioni inviate dalla Carli alla propria clientela.

Nelle proprie successive difese la convenuta sottolineava anche l'improcedibilità delle domande attoree nei confronti degli ultimi due marchi, oggetto di domande depositate nel 2003, senza che ancora fosse stata ottenuta la registrazione.

...omissis...

MOTIVI DELLA DECISIONE

1) In primo luogo si rileva che dagli atti risulta chiaramente che la F.lli Carli spa produce e commercializza olio ottenuto da olive provenienti, quasi totalmente, non dalla Liguria, provvedendo la Carli ad acquisire altrove olive e olio semilavorato, per lo più dall'estero (Spagna, Grecia, ecc.).

E tale provenienza non ligure della materia prima in questione ha da sempre caratterizzato l'attività della Carli.

Questa situazione di fatto emerge:

- dal contenuto del testo scritto della puntata della trasmissione televisiva Report, andata in onda su Rai 3 il 10/3/2002 ore 23.00 (doc. 2 attoreo: intervista al sig. Gianfranco Carli, amministratore delegato della Fratelli Carli) : "Gianfranco Carli: "L'olio d'oliva ligure è sempre stato famoso un po' più per il fatto che provenisse dalla Liguria perché quantitativi in Liguria non sono mai stati sufficienti per le aziende che c'erano, diciamo che la caratteristica che avevano queste aziende è sempre stata di fornire un prodotto che fosse il più possibile simile all'olio ligure e che fosse il più costante possibile durante gli anni, andandolo però a ricercare in altre varie zone dove c'è la produzione";

D. E anche all'estero?

Gianfranco Carli:- "Anche all'estero, in zone dove c'è la produzione";

Autore: Quindi un olio imbottigliato in Liguria, simile all'olio ligure, ma proveniente da altre parti d'Italia e dall'estero"

Gianfranco Carli: "Da varie zone dell'Italia, dalla Spagna, dalla Grecia";

- dalla istruttoria effettuata dall'Autorità Garante della concorrenza e del mercato (decisione n. 5563 del 18/12/1997, doc. 1 attoreo):

- "In data 8/10/1997 la società" (Carli) "in risposta a quanto ad essa richiesto evidenziava quanto segue:

- la società acquista sia olio che olive;

- le località di provenienza delle materie prime sono molteplici e variabili da anno in anno in funzione dell'andamento dei raccolti. Nel 1995 e nel 1996 l'olio semilavorato acquistato da Carli era quasi totalmente di provenienza italiana, mentre nel 1997 oltre i 2/3 dei semilavorati sono stati di provenienza estera;

- per quanto riguarda gli acquisti delle olive, che vengono molite direttamente nel frantoio della società, essi avvengono esclusivamente nella zona di Imperia e sempre per quantità molto piccole. Tali acquisti, infatti, danno luogo mediamente a una produzione di circa 500/1000 q. all'anno" (pari cioè, come non è contestato in atti, all'1-1,5% del totale di olio venduto da Carli);

- dalle difese della Carli stessa: nella comparsa di costituzione, infatti, la convenuta, dopo aver esposto le proprie argomentazioni dando per pacifico il fatto che l'olio Carli sia costituito da una miscela di oli prodotti da olive raccolte in varie località del Mediterraneo (pag. 7) sottolinea che tale situazione è sempre stata così caratterizzata (pag. 14): "Un fenomeno del genere" (sopravvenuta decettività del marchio) "sarebbe stato forse immaginabile se negli anni il marchio Carli fosse stato utilizzato per contraddistinguere l'olio prodotto in Liguria con olive liguri e da un certo momento in poi esso fosse stato abbinato a prodotti non completamente liguri. Ma ciò non è avvenuto".

A questo punto si osserva che va ritenuto che i marchi dalla

F.lli Carli spa (indicati nei numeri da 1 a 12 di cui alle pagg. 9 - 10 dell'atto di citazione), contenenti l'indicazione geografica "Oneglia" (più specificamente, questi marchi contengono per lo più le parole "Fratelli Carli- Imperia-Oneglia" o "Fratelli Carli - Produttori olio d'oliva - Imperia-Oneglia"), siano originariamente decettivi, ai sensi dell'art. 18, lett. e), R.D: n. 929 del 21/6/1942, modificato dal d.lgs. n. 480/1992.

In particolare, la normativa comunitaria e nazionale in materia di marchi, relativamente al tema dell'originaria decettività, così dispone:

- la Direttiva comunitaria n. 104 del 21/12/1988 (n. 89/104/CEE) stabilisce:

- all'art. 3, n. 1 lett. g), che siano esclusi dalla registrazione o, se registrati, possano essere dichiarati nulli, "i marchi di impresa che sono di natura tale da ingannare il pubblico, per esempio circa la natura, la qualità o la provenienza geografica del prodotto o del servizio";

- all'art. 3, n. 3, che "un marchio d'impresa non è escluso dalla registrazione o, se registrato, non può essere dichiarato nullo ai sensi del paragrafo 1, lettere b), c), d). se prima della domanda di registrazione o a seguito dell'uso che ne è stato fatto ha acquisito un carattere distintivo...";

- il Regolamento comunitario n. 40 del 20/12/1993 (Reg. CE 40/94) stabilisce:

- all'art. 7, n. 1, lett. g), che sono esclusi dalla registrazione "i marchi che sono di natura tale da ingannare il pubblico per esempio circa la natura, la qualità o la provenienza geografica del prodotto o del servizio";

- all'art. 7, n. 3, che "il paragrafo i, lett. b, c, d, non si applica se il marchio ha acquisito, per tutti i prodotti o servizi per i quali si chiede la registrazione, un carattere distintivo in seguito all'uso che ne è stato fatto".

- la legge marchi (nel recepimento, con il d.lgs. n. 480/1992, le suddette norme comunitarie) stabilisce, all'art. 18, lett. g): "Non possono costituire oggetto di registrazione come marchio d'impresa...g) i segni idonei ad ingannare il pubblico, in particolare sulla provenienza geografica, sulla natura o sulla qualità dei prodotti o servizi".

2.1) Venendo ad esaminare più specificamente la nullità del marchio ex art. 18, lett. g), e 47 legge marchi, per originaria decettività del medesimo; si osserva che, secondo la giurisprudenza (come si deduce, per es., da Cass. civ. sez. I, 9/4/1996 n. 3276) :

- si ha carattere ingannevole del segno quando il suo messaggio va oltre la funzione legittima, che è di identificare correttamente uno specifico prodotto da offrire al mercato, ed assegna invece al prodotto che pretende di identificare, un contenuto inesistente, capace di determinare una scelta distorta da parte del consumatore;

- La nullità originaria del marchio va sempre valutata in relazione al prodotto che si intende identificare, con riguardo all'essenza di quest'ultimo;

- Accertare che il marchio è nullo e che quindi esso può essere registrato, vuol dire accertare che il messaggio contenuto nel marchio non è aderente all'oggetto da identificare;

- Per valutare, allora, la decettività originaria del marchio, va accertato quali siano le caratteristiche del prodotto da esso contraddistinto che operino con maggiore forza il richiamo nei confronti del consumatore.

Tali argomentazioni valgono anche, in particolare, per il marchio geografico.

La liceità delle denominazioni e dei marchi geografici non è condizionata dalla circostanza che tutti gli elementi che compongono il prodotto contrassegnato provengano dalla

località indicata nel toponimo, ben potendo alcuni componenti essere prodotti anche altrove, ogni qualvolta la loro provenienza non influisca sulla qualità del prodotto stesso.

- "Ciò che conta, affinché il marchio e la denominazione non ingannino il pubblico, è che gli elementi e le fasi da cui dipende la qualità del prodotto, rispettivamente, provengano e siano realizzate nella località indicata nel toponimo" (Trib. Parma, 15/1/1999)".

- "Il marchio di impresa costituito da un toponimo estero e destinato a contraddistinguere prodotti di un'impresa operante in Italia, non è validamente registrabile in quanto suscettibile di trarre in inganno i consumatori circa l'effettiva provenienza geografica dei prodotti marcati" (Cass. civ., sez. I, 23/1/1993 n. 784).

- "E' idoneo a ingannare i consumatori sulla provenienza del prodotto l'uso pubblicitario di un marchio geografico (nella specie: Thaiti) per un bene (nella specie un bagnoschiuma) avente diversa origine" (Giuricod. aut. pubbl.ria, 7/6/1983 n. 12).

2.2 Nel caso del prodotto "olio d'oliva", si osserva che la provenienza geografica delle olive riveste un particolare significato e valore per il consumatore.

Infatti, se da un lato indubbiamente conta molto, ai fini della determinazione delle caratteristiche proprie delle varie tipologie di olio d'oliva, la tecnica di lavorazione di tale prodotto, dall'altro lato va rilevato che si tratta di un prodotto per il quale l'origine della materia prima (olive) viene a rivestire, per il consumatore, una imprescindibile e primaria rilevanza.

Tale situazione, oltre a costituire un dato di fatto con evidenza notorio, emerge anche dall'attenzione dedicata dalla legislazione comunitaria e nazionale alla particolare questione della provenienza geografica delle olive:

- Legge 3/8/1998 n. 313, art.1:

1. "L'olio extravergine di oliva, l'olio di oliva vergine e l'olio d'oliva possono essere venduti o comunque essere messi in commercio sia sfusi sia confezionati con le diciture prodotto in Italia, fabbricato in Italia, made in Italy, relative all'origine italiana del prodotto, solo se l'intero ciclo di raccolta, produzione, lavorazione e confezionamento si è svolto nel territorio nazionale. E' vietato l'uso di diciture equipollenti.

Per gli oli extravergini di oliva, di oliva vergini e di oliva ottenuti in Italia con oli in tutto o in parte di origine o provenienza da altri Paesi, l'etichettatura deve riportare.... una delle seguenti diciture in conformità con il contenuto: prodotto in parte con oli provenienti da... ovvero: prodotto totalmente con oli provenienti da ";

- Regolamento (CE) n. 1019/2002 del 13/6/2002:

Premesse: "A motivo degli usi agricoli o delle pratiche locali di estrazione o di taglio, gli oli di oliva vergini direttamente commercializzabili possono presentare qualità e sapore notevolmente diversi tra loro a seconda dell'origine geografica... E' pertanto necessario, per evitare rischi di distorsione del mercato degli oli d'oliva commestibili, stabilire norme comunitarie relative alla designazione dell'origine per l'olio extravergine di oliva e l'olio di oliva vergine" (si nota, fra l'altro, che, nel presente caso, i marchi Carli oggetto di causa sono tutti relativi ad olio extravergine di oliva, come emerge dalle etichette di cui a doc. 8 di parte convenuta);

art. 4, comma 2°, 3°: "La designazione dell'origine è possibile a livello regionale per i prodotti che beneficiano di una denominazione di origine protetta o di una indicazione geografica protetta a norma del Regolamento CE n. 2081/1992.

Non sono considerati come una designazione dell'origine soggetta alle disposizioni del presente regolamento il nome del marchio o dell'impresa, la cui domanda di registrazione sia stata presentata al più tardi il 31/12/1998 conformemente alla direttiva 89/104/CEE o al più tardi il 31/5/2002 conformemente al regolamento CEE n. 40/94".

- Ma, appunto da tali norme emerge anche la necessità di accertare la conformità o meno, per i marchi oggetto della presente causa - dal n. 1 al n. 12 dell'elenco riportato nell'atto di citazione -, alla normativa sui marchi riportata sopra, al punto 2; cioè, se anche è ammissibile una indicazione geografica all'interno del marchio, tale indicazione non deve essere decettiva; decettività che, invece, come si sta rilevando, risulta essere stata propria, sin dall'origine, relativamente ai marchi oggetto di causa.

La rilevanza dell'origine geografica della materia prima utilizzata per la produzione dell'olio è stata rilevata anche dalle seguenti pronunce:

- Autorità Garante della concorrenza e del mercato, n. 5563 del 18/12/1997 (su olio Carli; doc. 1 attoreo): "L'olio di oliva rappresenta un prodotto per il quale l'origine geografica delle materie prime assume particolare importanza per il consumatore, data la notorietà e l'apprezzamento di cui godono alcune specifiche zone del territorio italiano, tra cui la Liguria, per l'olio che in esse si produce";

- Tar Lazio sez. I 17/9/1999 n. 2077 (Soc. Carli c. Garante concorrenza mercato): nel valutare l'ingannevolezza di una etichetta-messaggio di un olio d'oliva, va "tenuto conto della centrale rilevanza per il consumatore delle indicazioni di carattere geografico del peculiare prodotto".

"2.3) Va ritenuto, allora, che l'indicazione geografica "Oneglia" (o "Imperia-Oneglia") nei marchi oggetto di causa (numerati da 1 a 12 nell'atto di citazione), che contraddistinguono l'olio Carli, abbia contenuto ingannatorio.

Considerato, in fatti, in particolare, che, per il prodotto olio - come sopra accertato - il consumatore attribuisce notevole importanza all'origine geografica delle olive, l'apposizione nel marchio di una indicazione geografica indurrà senz'altro il consumatore a prendere la stessa in particolare considerazione e il medesimo sarà allora facilmente indotto a ritenere che l'indicazione nel marchio di una località rinomata per la presenza di uliveti e la produzione di olive voglia significare che l'olio così marchiato sia prodotto con olive di tale località o, almeno di località immediatamente adiacenti, cioè, nel presente caso, con olive liguri. Mentre l'utilizzo di una tale materia prima, invece, da sempre, non corrisponde a realtà.

La parte convenuta sostiene, invece (pag. 13 della comparsa di costituzione) che: l'azienda titolare del marchio, la società F.lli Carli spa, è da tempo situata proprio in Oneglia, sicché il messaggio circa l'origine del prodotto che il marchio fornisce attraverso l'indicazione di questa località è assolutamente veritiero. Avendo, dunque, la convenuta sede in Oneglia, il marchio geografico in questione sarebbe in sé veritiero, avrebbe questo aggancio alla realtà. Ma, a questo proposito, vanno ritenute corrette le osservazioni formulate dall'Autorità Garante, con la decisione n. 5563 su citata (doc. 1 attoreo): "Sebbene - come osservato dalla parte resistente - la scritta sia inserita solo sotto la denominazione sociale della società con l'intento di indicarne la sede, difficilmente essa potrà essere interpretata dal consumatore esclusivamente nel senso voluto dalla parte. Costui, al contrario, proprio in considerazione della particolare rilevanza che per tale tipologia di prodotto viene attribuita alla provenienza geografica e in assenza di precisazioni di segno opposto, può essere ragionevolmente indotto a ritenere che l'indicazione sia tesa a sottolineare un pregio dell'olio Carli, costituito dalla specifica provenienza territoriale delle materie prime utilizzate. Impresione, questa,

ulteriormente avvalorata dalla specificazione "Produttori di olio di oliva", inserita dopo la denominazione Fratelli Carli e subito prima dell'indicazione Oneglia. Essa potrebbe contribuire a convincere il consumatore del fatto che l'azienda curi la produzione di olio di oliva locale....

Si ritiene, pertanto, che il messaggio.... sia atto a recare pregiudizio al comportamento economico dei consumatori, in quanto li induce a orientarsi verso tale prodotto a differenza di altri, presupponendo falsamente che esso, in quanto preparato con materie prime provenienti da Oneglia e quindi dalla Liguria, possieda le specifiche caratteristiche qualitative che contraddistinguono l'olio di tale area geografica rinomata nella produzione di olio di oliva". I suddetti principi sono stati ribaditi dall'Autorità garante in una lunga serie di altre pronunce in materia di oli commestibili:

- per esempio, prov. n. 5562 sull'olio Carapelli (doc. 5 attoreo): circa l'indicazione del toponimo "Firenze" accanto al patronimico Carapelli: "l'olio di oliva rappresenta un prodotto per il quale l'origine geografica delle materie prime assume particolare importanza per il consumatore, data la notorietà e l'apprezzamento di cui godono alcune specifiche zone del territorio italiano, tra cui la Toscana, per l'olio che in esse si produce.... Il messaggio appare inequivocabilmente alludere alla particolare qualità dell'origine toscana dell'olio Carapelli e che tale fatto - considerato che solo una parte di olio venduto dalla Carapelli proviene dalla Toscana - non è giustificabile con la presenza in Toscana della sede dell'azienda, poiché è noto che l'evocazione della provenienza dalla Toscana in materia di olio viene usualmente intesa come riferita al luogo di origine della produzione olearia, che notoriamente assume una elevata qualità nella regione in questione";

- prov. n. 4970 su Bertolli Lucca (doc. 6 attoreo): "In assenza di altre informazioni che precisino l'origine geografica dell'olio contenuto nella confezione, il consumatore è ragionevolmente indotto a ritenere, proprio in considerazione della particolarissima rilevanza che la connotazione geografica assume per la tipologia del prodotto, che la dicitura Lucca non faccia riferimento esclusivamente alla città di origine del fondatore, come sostenuto dalla parte resistente, ma anche alla derivazione territoriale dell'olio. Tale convincimento risulta erroneo, dato che nel corso dell'istruttoria è emerso che l'olio di oliva a marchio Bertolli non trae origine dalla città di Lucca o da zone limitrofe. L'olio viene infatti acquistato altrove, per poi essere lavorato e confezionato all'interno di tre stabilimenti, di cui uno, relativo soltanto alla fase finale di confezionamento, situato a Sorbano, presso Lucca";

- si vedano anche le ulteriori pronunce dell'Autorità Garante di cui ai doc. 7 e 26-31 attorei.

Nello stesso senso la decisione del Tar Lazio n. 2077/1999 su citata (sul ricorso della Carli contro la predetta decisione dell'Autorità Garante): "La legislazione sui marchi e quella sulla pubblicità ingannevole non sono confliggenti, ma anzi convergono nell'evitare ogni possibile inganno del pubblico nell'utilizzazione del marchio in genere e specialmente nel caso in cui sia inserito in un contesto pubblicitario: ne consegue l'ingannevolezza di una etichetta-messaggio di un olio di oliva che possa potenzialmente indurre in errore non già l'operatore del settore, ma il consumatore, circa la provenienza geografica dell'olio, frutto di olive non solo liguri, come dichiarato, ma di varia origine, tenuto conto della centrale rilevanza per il consumatore delle indicazioni di carattere geografico del peculiare prodotto". Nello stesso senso la decisione del Consiglio di Stato, in sede di appello contro la predetta decisione del Tar (sentenza Consiglio di Stato, sez. VI, 6/3/2001 n. 1254, doc. 4 attoreo):

- "Il Collegio deve convenire, con il primo giudice, che la dicitura Oneglia, contenuta nel marchio, insieme con il richiamo al produttore d'olio, può comportare una associazione logica tra il prodotto e la località geografica, che

non può essere esclusa invocando la diligenza dell'uomo medio...".

2.4) Ed appunto, giustamente il Consiglio di Stato, con la predetta decisione, ha ritenuto ingannevole l'indicazione geografica in questione alla luce dell'apprezzamento da parte del "consumatore medio". In tale senso la giurisprudenza: "Ai fini della decettività del marchio (art. 18 l.m.), è necessario accertare se il marchio sia di natura tale da trarre in inganno, inducendoli in errore, i consumatori interessati, dovendosi, a questo riguardo, fare riferimento, non già ad una ristretta cerchia elitaria, né ad un modello di consumatore del tutto sprovveduto e marginale, bensì alle capacità critiche del consumatore medio (secondo una tipologia culturale astratta e non statistica), che si identifica nel destinatario mediamente intelligente, accorto e informato sui prodotti del settore merceologico di appartenenza" (Cass. civ., sez. I, 26/3/2004 n. 6080, soc. Rovagnati c. soc. Parmacotto).

E, nel presente caso, va ritenuto che, appunto, il consumatore di livello medio, mediamente informato sui prodotti, sia indotto a ritenere (considerata la notevole rilevanza che, come sopra detto riveste l'origine geografica dell'olio) che l'inserimento nel marchio di un toponimo sia diretto ad indicare la provenienza geografica della materia prima utilizzata.

Ne può dirsi, come sostiene la convenuta Carli, che consumatore abituale dei prodotti Carli sia un consumatore particolarmente informato (più del consumatore medio), perché compra solo per corrispondenza, perché è tenuto costantemente al corrente, attraverso comunicazioni da parte della Carli, circa le caratteristiche dell'attività di quest'ultima.

Si osserva, infatti, che, per quanto riguarda gli acquisti per corrispondenza, tale circostanza non impedisce certo che il messaggio ingannevole contenuto nel marchio in questione pervenga ugualmente al consumatore (si veda, in tal senso, anche la decisione n. 5563 dell'Autorità Garante, su citata).

Si osserva, poi, che neppure può dirsi che il consumatore dell'olio Carli possa aver evitato la valenza ingannatoria del marchio in questione grazie alle comunicazioni che riceve dalla soc. Carli. Si nota, infatti, che dal testo delle comunicazioni prodotte in causa dalla convenuta (doc. 9) emerge che la Carli non ha quasi mai specificamente avvertito il consumatore della provenienza estera delle proprie olive, usando sempre giri di parole non chiari:

- lettera 15/1/1993: "Si deve pensare che non tutti gli anni la qualità migliore nasce nella stessa contrada e questo perché la qualità del frutto è condizionata da tante varianti": ma il consumatore potrebbe pensare che, quell'anno le olive sono state fatte arrivare dalla contrada vicina;

- lettera 15/1/1998: "sappiamo tutto noi che da parecchi mesi abbiamo i nostri esperti che si spostano da una regione all'altra per tenere sotto controllo il procedere della maturazione": non si parla di olive provenienti dall'estero;

- lettera 1/5/1998: "Questa è la ragione per cui, per avere sempre tutti gli anni un olio eccellente da fornire ai nostri clienti, il nostro compito è quello di correre in giro per vedere dove c'è il migliore, particolarmente in quegli anni in cui in Liguria il raccolto scarseggia": non si dice chiaramente che la materia prima con cui è fatto l'olio Carli proviene sempre, quasi totalmente, non dalla Liguria, ma soprattutto dall'estero;

- lettera 1/3/1999: "Una volta si importavano le banane e gli ananas, oggi si importa frutta fresca e secca di ogni genere, verdure di ogni tipo e persino le patate e il grano per fare la pasta": giri di parole, senza che nella lettera sia specificata la provenienza geografica dell'olio Carli;

- lettera 1/5/2000: "Ogni anno andiamo a prendere gli oli migliori dove si producono. Se il raccolto c'è da noi, sia ringraziato il buon Dio: il nostro frantoio, il più grande e bello

della Liguria, lavorerà in pieno. Se, al contrario, il raccolto è scarso e di qualità mediocre, andiamo a cercare il meglio nelle zone di produzione che abbiamo selezionato in tanti anni di lavoro...": oltre a darsi l'impressione - non corrispondente alla realtà, secondo quanto sopra accennato - che in alcuni anni l'intera produzione della Carli abbia luogo tramite l'utilizzo di olive della Liguria, non viene neppure specificato che la provenienza delle olive, negli altri casi, può essere addirittura non italiana, ma straniera.

Solo nelle ultime lettere (per es.: dell'1/10/2002 e dell'1/3/2002) la Carli accenna ai luoghi di produzione di olive in Spagna e Grecia. Ma ciò non toglie che non risulta provato che il consumatore dell'olio Carli sia sempre stato, sin dall'inizio, avvertito chiaramente della provenienza geografica della materia prima in questione, emergendo, anzi, dalle lettere della Carli prodotte dall'attrice (lettere dal 1989 al 2000, doc. 12-21 attorei), che da sempre i messaggi della Carli appaiono essere stati idonei a trasmettere al consumatore l'idea che si trattasse di olio di provenienza ligure (per es.: "Pensiamo che la scelta di portare il nostro olio di oliva, l'olio Carli, dalla Riviera ligure direttamente a casa sua, possa interessarla. A Oneglia, una zona riconosciuta nel mondo per le antiche tradizioni olearie, la nostra azienda produce, da oltre ottant'anni, un olio di oliva della migliore qualità. La scelta di olive sanissime, immediatamente frante con moderni impianti e una lavorazione accurata...").

2.5) Né il carattere ingannatorio del marchio in esame risulta poter essere eliminato con l'osservazione dell'assenza (tranne che per i marchi di cui ai numeri 13 e 14 dell'elenco dell'atto di citazione, relativi ad una produzione iniziata solo nel 2003 e di cui si parlerà più avanti) della "denominazione di origine protetta".

Come, infatti, giustamente ha osservato il Consiglio di Stato (sentenza n. 1254/2001, su citata):

- "Se è vero che l'apposizione della denominazione di origine è chiaramente avvertita dal consumatore più avveduto come garanzia della provenienza del prodotto da una determinata zona, non è vera l'affermazione reciproca, che, cioè, l'assenza di detta denominazione sia di per sé avvertibile come inequivoca manifestazione del fatto che la totalità del prodotto non provenga da una zona particolare, essendo evidentemente diverse le categorie di consumatori che si rivolgono ai prodotti doc, da quelle che, pur sprovviste di nozioni specifiche circa la legislazione in materia di denominazione d'origine, sono inclini, comunque, ad acquistare beni che presentino un qualche pregio rispetto alla massa e che possono, quindi, percepire l'indicazione di Oneglia quanto meno come maggiormente tranquillizzante circa la qualità, rispetto ad altri prodotti che tale indicazione non rechino o ne rechino una diversa".

2.6) Non può, poi, neppure affermarsi (come sostiene la convenuta) che l'Autorità Garante, il Tar e il Consiglio di Stato, nell'ambito delle decisioni sopra indicate, relative all'olio Carli, non possano avere fatto alcun riferimento al marchio Carli, essendosi occupate unicamente del tema della pubblicità ingannevole e non della decettività del marchio. Si nota, infatti che, al contrario, le pronunce in questione hanno fatto chiaro riferimento al carattere ingannatorio della dicitura facente parte del marchio Carli e al conseguente carattere ingannatorio del messaggio pubblicitario emergente dall'inserimento del suddetto marchio nell'etichetta. Le suddette autorità hanno formulato "le loro censure proprio in riferimento alla dicitura "Fratelli Carli, produttori olio di oliva. Oneglia". E il Tar stesso sottolinea, come sopra esposto: "La legislazione sui marchi e quella sulla pubblicità ingannevole non sono confliggenti, ma anzi convergono nell'evitare ogni possibile inganno del pubblico nell'utilizzazione del marchio

in genere e specialmente nel caso in cui sia inserito in un contesto pubblicitario.... Ai sensi delle disposizioni contenute negli artt. 18 lett. e) e 47 l.m., la non ingannevolezza dell'etichetta messaggio sulla provenienza del prodotto è richiesta non solo alle denominazioni di origine protetta, ma anche ai marchi a pena di nullità, con la conseguenza che le indicazioni di carattere geografico contenute nel marchio acquistano una rilevanza essenziale nella valutazione del consumatore, per la peculiare importanza che viene ad assumere l'origine della materia prima".

Ne può accogliersi la tesi della convenuta, secondo cui le autorità suddette avrebbero considerato il marchio lecito e non ingannatorio, perché altrimenti non avrebbero ritenuto sufficiente l'inserimento nell'etichetta di una informazione correttiva per i consumatori. In realtà, proprio a causa della valenza ingannatoria del marchio in questione, l'unico mezzo che le suddette autorità potevano suggerire per annullare il conseguente distorto messaggio pubblicitario (non potendo esse intervenire sul marchio, ma solo sulla valutazione della pubblicità ingannevole) era proprio quello dell'inserimento di una indicazione correttiva nell'etichetta (indicazione che non avrebbe escluso il carattere originariamente decettivo del marchio, ma avrebbe corretto il conseguente illecito messaggio pubblicitario).

2.7) Non può neppure ritenersi (come, in subordine, sostiene la convenuta) che il marchio sia perlomeno in sé comunque lecito e che di esso sia stato solo fatto un uso distorto. Si osserva, infatti, che, quello presente, non è un caso di decettività sopravvenuta, alla quale sarebbero applicabili gli artt. 41 e 11 della legge marchi (art. 41: "Il marchio di impresa decade nei casi seguenti: ...b) se il marchio diviene idoneo ad indurre in inganno il pubblico, in particolare circa la natura, qualità o convenienza dei prodotti o servizi, a causa del modo e del contesto in cui viene utilizzato dal titolare o con il suo consenso, per i prodotti o servizi per i quali è registrato"). Più specificamente, secondo la giurisprudenza:

"La decettività sopravvenuta, ovvero l'uso ingannevole del segno, considerato dalle norme di cui agli artt. 1 e 41 lett. b) l.m., concerne una conseguenza patologica del modo e del contesto in cui viene utilizzato il marchio dal titolare o con il suo consenso e, in quanto individua una ingannevolezza originariamente non sussistente, discende da uno specifico atteggiamento nel mercato da parte del titolare e non dal contenuto del marchio in sé" (Cass. civ., sez. I, 25/8/1998 n. 8409);

- "Il sistema della legge sui marchi distingue la nullità del marchio in quanto la decettività del segno vieta la registrazione, essendo essa intrinseca e originaria, dal caso in cui la decettività sopravvenuta sopravvenga per effetto dell'uso concreto.... La legge dunque si adegua alla direttiva CEE n. 104/1989, art. 12, e precisa la già nota nozione di decettività sopravvenuta, stabilendo che essa può derivare dalla mutata relazione tra significato del segno e natura del prodotto offerto, in relazione alle circostanze in cui l'offerta avviene" (v. motivazione della sentenza Cass.civ., sez. I, 9/4/1996 n. 3276).

Nel presente caso, come si è sopra argomentato, si tratta di ingannevolezza esistente sin dalla registrazione dei marchi qui in esame. Infatti, (tenuto conto del fatto che, come su osservato, la validità originaria o meno del marchio, per decettività, va valutata in relazione al prodotto sin dall'inizio così contraddistinto), nel presente caso risulta essersi sempre trattato di un prodotto costituito da olive di prevalente origine estera e comunque non ligure, per cui sin dall'inizio il marchio Carli, con riferimento alla città di Oneglia, ha acquisito valenza ingannatoria (corrispondendo ad esso, da sempre, un prodotto essenzialmente diverso, quanto a provenienza geografica delle materie prime. Ne deriva anche che non rileva il fatto che la convenuta abbia tentato, ultimamente, di mutare

il contesto dell'uso del marchio, effettuando comunicazioni alla clientela, inserendo nella etichetta posta sul retro della bottiglia l'espressione "olive raccolte nelle più esclusive e prestigiose terre olivicole mediterranee", e iniziando una produzione di olio a denominazione d'origine protetta.

Infatti da un lato:

- le comunicazioni alla clientela, come sopra indicato, sono sempre state vaghe ed equivoche, venendo fatto riferimento ad una provenienza estera delle olive in modo alquanto incerto e solo negli ultimissimi anni;

- l'espressione riportata sul retro dell'etichetta non è univoca, potendo il consumatore intendere che le più esclusive e prestigiose terre olivicole mediterranee siano appunto quelle liguri;

- la produzione di olio Dop è stata iniziata solo nel 2003 (v. doc. 9 di parte convenuta).

Dall'altro lato, si osserva che, comunque, la decettività originaria (così come è stata individuata nel presente caso) non è sanabile, come si può dedurre dall'art. 3 della Direttiva n. 89/104/CEE e dall'art. 7 del Regolamento comunitario CE 40/94, su citati.

2.8) Pertanto, va dichiarata la nullità, ai sensi dell'art. 18, lett. e), legge marchi (che attua anche la legislazione comunitaria relativa ai marchi, su riportata; mentre non è direttamente applicabile il Regolamento CE n. 1019/2002, che rimanda, per i marchi la cui domanda è stata presentata prima del maggio 2002, appunto alla legislazione sui marchi) dei marchi Carli di cui ai numeri da 1 a 12 indicati nell'atto di citazione.

In accoglimento della domanda attorea, va anche, conseguentemente inibito alla convenuta, ai sensi dell'art. 10 legge marchi ("E' vietato a chiunque di far uso di un marchio registrato dopo che la relativa registrazione è stata dichiarata nulla, quando la causa di nullità comporta la illiceità dell'uso del marchio"), di fare uso dei suddetti marchi, per contraddistinguere olio di oliva e prodotti affini.

Per quanto riguarda, invece, i marchi Carli di cui ai numeri 13 e 14 dell'atto di citazione (domanda n. T02003 1668 e domanda n- T02003 1669, depositate entrambe in data

12/6/2003, senza che sia ancora intervenuta la registrazione), le domande attoree vanno dichiarate improcedibili, per difetto di giurisdizione del giudice ordinario, non risultando essersi ancora conclusa la procedura di rilascio della registrazione del marchio (si argomenta in tal senso, per es., da: Trib. Orvieto 21/5/1992; Cass. civ., sez. I, 14/4/1988 n. 2965; Corte App. Torino 16/1/1998; Trib. Lucca 18/3/1997; Trib. Parma 8/6/1992; Cass. civ., sez. un., 8/8/1989 n. 3657).

4) Le spese processuali seguono il principio della soccombenza e si liquidano, a favore della parte attrice, come indicato nel dispositivo.

P.Q.M.

Definitivamente pronunciando nel contraddittorio delle parti; ogni diversa istanza, eccezione e deduzione disattesa o respinta;

In accoglimento delle domande attoree, dichiara la nullità, ai sensi dell'art. 18, lett. e), legge marchi, dei seguenti marchi, per contraddistinguere olio di oliva e prodotti affini:

1) 434 590; ...omissis ... 2) 754.325 ... omissis...3) 815 882 ...omissis...4) 815 883 ...omissis...5) 816 492 ...omissis...6) 816 515 ...omissis...7) 818 347 ...8) 817 897 ...omissis...9) Domanda T02000 3648 ...omissis...10) 815.256 omissis... 11) 815 257 ...omissis...12) 815 260 ...omissis...

Inibisce alla convenuta, ai sensi dell'art. 10 legge marchi, di fare uso dei predetti marchi registrati, per contraddistinguere olio di oliva e prodotti affini;

Dichiara improcedibili le domande attoree di nullità o decadenza, per difetto di giurisdizione del giudice ordinario, in relazione alle seguenti domande di registrazione.

13) Domanda n. T02003 1668 ...omissis...14) Domanda n. T02003 1669 ...omissis...

condanna la convenuta Fratelli Carli spa a rimborsare all'attrice Vezza spa le spese processuali,omissis...

Dispone la trasmissione di copia della presente sentenza all'Ufficio italiano brevetti e marchi ai sensi dell'art 60 l. m.

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

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

Registrazione del Trib. di Milano n. 128 del 13.3.1993 - Stampato in proprio - Abbonamento per il 2005 € 52

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