

Ermenegildo Mario Appiano

**Le pratiche enologiche e la tutela delle indicazioni di
qualità nell'accordo UE/USA sul commercio del vino
ed in altri trattati della Comunità**

Estratto da
L'Italia e la vita giuridica internazionale
collana diretta da Fausto Pocar

**Benedetta Ubertazzi
Esther Muñiz Espada**

Le indicazioni di qualità degli alimenti
Diritto internazionale ed europeo



Giuffrè Editore - 2009

LE PRATICHE ENOLOGICHE E LA TUTELA DELLE INDICAZIONI
DI QUALITÀ NELL' ACCORDO UE/USA SUL COMMERCIO DEL
VINO ED IN ALTRI TRATTATI STIPULATI DALLA COMUNITÀ (*)

SOMMARIO: 1. Introduzione; 2. Le pratiche enologiche nell'Accordo UE/USA; 3. Altri accordi internazionali sulle pratiche enologiche; 4. Cenni alla disciplina internazionale delle denominazioni d'origine sino alla stipulazione degli accordi TRIPS; 5. La tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche nell'Unione Europea e negli USA dopo gli accordi TRIPS; 6. Le disposizioni in materia di alcuni «termini» e dei «nomi» di origine contenuta nell'Accordo UE/USA; 7. Altre indicazioni di qualità in etichetta nell'Accordo UE/USA; 8. Denominazioni di origine, indicazioni geografiche ed altre indicazioni di qualità in differenti accordi internazionali; 9. Considerazioni finali.

1. L'Accordo UE/USA ⁽¹⁾, che non intende pregiudicare i diritti e gli obblighi delle parti derivanti dalla loro adesione alla Organizzazione Mondiale del Commercio ⁽²⁾, ha per oggetto varie questioni cruciali per gli scambi commerciali di vino tra la Comunità Europea e gli Stati Uniti d'America: le pratiche di cantina, la tutela delle denominazioni d'origine, l'etichettatura, la certificazione del prodotto e le modalità di espletamento per le relative incombenze burocratiche.

Sebbene sia entrato in vigore già il 10 marzo 2006 ⁽³⁾, solo dal 1 aprile 2007 ⁽⁴⁾ l'Accordo UE/USA può dirsi interamente applicabile: sino a quest'ultima data, infatti, ciò non valeva per le sue disposizioni in materia di pratiche di cantina (art.4) nonché di certificazione del vino (art.9). L'entrata in vigore di dette previsioni, infatti, era stata subordinata ⁽⁵⁾ alla circostanza che gli Stati Uniti d'America avessero provveduto a modificare la propria normativa interna, in modo da riservare ai vini di origine comunitaria l'uso in etichetta dei «termini» indicati nell'Allegato II all'Accordo stesso

(*) Questo scritto costruisce un aggiornamento ed un ampliamento di un precedente lavoro, pubblicato su *Contratto e Impresa / Europa*, I, 2007, p.455, che era stato scritto insieme a DINDO, il quale aveva curato la trattazione della tutela delle denominazioni di origine secondo gli Accordi TRIPS e negli Stati Uniti d'America.

(1) La Comunità Europea ha approvato la conclusione del trattato mediante la decisione del Consiglio n.2006/232/CE del 20 dicembre 2005, *relativa alla conclusione dell'accordo tra la Comunità Europea e gli Stati Uniti d'America sul commercio del vino* (da ora semplicemente «l'Accordo UE/USA») in *GUCÉ* n. L 87 del 24 marzo 2006, p.75. Il testo di tale Accordo è pubblicato in calce alla decisione stessa, *ibidem* p.2

(2) Accordo UE/USA, art.12, comma 1, lettera a).

(3) Informazione sull'entrata in vigore della decisione del Consiglio 2006/232/CE *relativa alla conclusione dell'accordo tra la Comunità Europea e gli Stati Uniti d'America sul commercio del vino*, in *GUCÉ* n. L 87 del 24 marzo 2006, p.1.

(4) Comunicazione della Commissione 2007/C 176/09, ove si informa che gli Stati Uniti d'America hanno provveduto a modificare lo status giuridico per le menzioni «semigeneriche» (di cui infra nel testo) mediante la «*Tax Relief and Health Care Act of 2006 — Section 422*», promulgata come legge il 20 dicembre 2006.

(5) Accordo UE/USA, art.6, comma 3, nonché art.17, comma 2.

Ad ogni modo, l'Accordo UE/USA è reciprocamente considerato dai contraenti solo come un primo passo verso la definizione di un trattato di più ampio respiro sul commercio del vino ⁽⁶⁾, avendo essi già individuato – mediante una dichiarazione congiunta ⁽⁷⁾ – la necessità di instaurare dialoghi futuri sui seguenti punti: le indicazioni geografiche ed i nomi di origine (problema non ancora completamente risolto, come si spiegherà); i vini esclusi dal campo di applicazione dell'Accordo siglato; le pratiche enologiche; la certificazione e l'istituzione di un comitato congiunto sulle questioni vinicole.

Considerato come le parti hanno concepito i loro attuali rapporti, non ci si può allora esimere dall'avvisare preliminarmente che la disciplina portata dall'Accordo UE/USA è dunque caratterizzata da una certa provvisorietà, visto peraltro che i dialoghi futuri verteranno anche su buona parte delle materie su cui si è appena concordato.

Nell'approfondire la materia si procederà altresì a comparare – in via sintetica e senza alcuna pretesa di completezza – l'Accordo UE/USA ai più significativi altri trattati internazionali in materia, conclusi dalla Comunità con Stati terzi a partire dagli anni '90.

Infine, sebbene l'Accordo UE/USA sia stato stipulato prima delle recente riforma ⁽⁸⁾ dell'organizzazione comune di mercato per il settore vitivinicolo e, conseguentemente, abbia come riferimento il quadro normativo comunitario caratterizzante il precedente regime ⁽⁹⁾, tenteremo di dare conto anche di detta riforma ⁽¹⁰⁾, per cercare di capire quali implicazioni quest'ultima comporta sulla materia in esame.

Puntiglio forse eccessivo impone tuttavia di precisare ancora che, in questo lavoro, per «indicazioni di qualità» si intendono le denominazioni di

⁽⁶⁾ Accordo UE/USA, art.1, punto b), nonché art.10, ove già si prevede la data di avvio dei futuri negoziati, ormai già passata. Si veda altresì la decisione n.2006/232/CE del Consiglio, *cit.*, di approvazione dell'Accordo UE/USA, ove quest'ultimo viene definito «di prima fase».

⁽⁷⁾ La dichiarazione congiunta (GUCE n.87 del 24 marzo 2006, p.72) è pubblicata insieme all'Accordo.

⁽⁸⁾ Regolamento CE del Consiglio n.479/2008 del 29 aprile 2008, *relativo all'organizzazione comune del mercato (OCM) vitivinicolo* (GUCE L 148 del 6 giugno 2008). Per asserite ragioni di semplificazione legislativa, in un futuro alquanto prossimo la OCM Vino è destinata ad essere inglobata nella OCM unica per il settore agricolo (regolamento CE del Consiglio 1234/2007 del 22 ottobre 2007, *ibidem* L 299 del 16 novembre 2007, p.1). Al riguardo, l'accordo politico è ormai stato raggiunto, per cui si attendono solo i tempi tecnici per il completamento della relativa procedura legislativa. Tale operazione – si veda la proposta legislativa elaborata dalla Commissione: COM(2008) 489 def. – comporterà dunque la traslazione del contenuto del regolamento CE 479/2008 del Consiglio (portante la nuova OCM Vino) all'interno della OCM Unica.

⁽⁹⁾ Regolamento CE n.1493/1999 del Consiglio del 17 maggio 1999, *relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo* (in GUCE L 179 del 14 gennaio 1999, p.1).

⁽¹⁰⁾ Sul piano terminologico, la citata riforma dell'organizzazione comune di mercato nel settore vitivinicolo elimina la dizione «vini di qualità prodotti in regione determinata» («v.q.p.r.d.»), nonché quelle corrispondenti per i vini spumati e per quelli liquorosi, forse poco felici anche nell'ottica commerciale, sostituendole – per i vini appartenenti a tale classe, che resta – con la dizione «denominazione di origine». Per contro, resta sostanzialmente invariata la denominazione della classe relativa ai vini a «indicazione geografica». Così l'art.34 del regolamento CE del Consiglio n.479/2008, *cit.*, che nelle altre sue norme – per riferirsi proprio a dette due classi di vini – usa rispettivamente le espressioni «denominazione di origine protetta» e «indicazione geografica protetta» (aggiunge cioè l'aggettivo «protetta»), analoghe a quelle già usate per distinguere i prodotti agricoli di qualità diversi dal vino (per queste ultime, si veda il regolamento CE del Consiglio n.510/2006 del 20 marzo 2006, in GUCE L 93 del 31 marzo 2006, p.12, e successive modifiche). In proposito, si veda anche il successivo regolamento CE della Commissione n.114/2008 del 6 febbraio 2009 (GUCE L 38 del 7 febbraio 2009, p.26).

origine e le indicazioni geografiche ⁽¹¹⁾, su cui si concentrerà principalmente l'attenzione, salvo dare succintamente conto anche delle altre menzioni (quelle tradizionali complementari e quelle specifiche) o termini rilevanti per l'etichettatura del vino che partecipano a rafforzare o specificare tale immagine agli occhi del consumatore ⁽¹²⁾.

2. Le tecniche di cantina rappresentano le modalità con cui viene prodotto il vino, spesso comportanti l'utilizzo di additivi, talora suscettibili di lasciare residui nella bevanda finale (uno per tutti, l'anidride solforosa utilizzata come conservante). Inoltre, se la qualità di un vino discende soprattutto o, addirittura, unicamente dall'insieme dei trattamenti somministrati durante la sua lavorazione, al punto da fargli perdere o rendere molto labile il collegamento con le caratteristiche dell'uva pigiata, insorge il rischio per il consumatore di essere tratto in inganno sulle reali qualità del prodotto acquistato.

La legislazione su tale materia persegue allora una duplice finalità: tutelare sia la salute sia l'interesse economico del consumatore. Disciplinare le regole sulle tecniche di cantina comporta fissare specifiche di produzione, foriere però di creare ostacolo agli scambi (rallentandoli con gravose incombenze burocratiche ovvero impedendoli) tra la Comunità e gli Stati terzi, qualora il paese importatore non riconosca o ponga limiti o ancor più non ammetta tout court il ricorso ad una determinata pratica, invece normalmente utilizzata nel paese ove un vino viene prodotto.

Per siffatte ragioni, l'Accordo UE/USA concerne anche le «*pratiche enologiche*» (intendendo per tali «*un processo, un trattamento, una tecnica ovvero un materiale utilizzato per la produzione di vino*» ⁽¹³⁾) e le relative specifiche tecniche, partendo dal presupposto ⁽¹⁴⁾ che debbano essere ammesse solo le «*buone pratiche enologiche*». In base a quanto concordato dai contraenti, rientrano in quest'ultima categoria tutte le tecniche di cantina che, senza condurre alla realizzazione di un vino capace di generare «*un'impressione erronea*» sul suo carattere e sulla sua composizione, ri-

⁽¹¹⁾ Sul piano giuridico – ai sensi dell'art.34 del regolamento CE del Consiglio n.479/2008, *cit.* – le differenze tra un vino che si può fregiare di una «*denominazione di origine*» rispetto ad un vino etichettato con una «*indicazione geografica*» sono le seguenti. In primo luogo, fermo restando per entrambe è vietata la produzione in luogo diverso rispetto a quello ove sono originari, mentre le qualità e le caratteristiche di un vino appartenente alla prima tipologia sono dovute «*essenzialmente o esclusivamente al particolare ambiente geografico*» ove le uve vengono coltivate e vinificate nonché «*ai fattori naturali e umani*» di tale territorio, la seconda tipologia possiede semplicemente «*qualità, notorietà o altre caratteristiche specifiche attribuibili alla sua origine geografica*». In secondo luogo, mentre la prima tipologia è ricavabile solo da uve provenienti esclusivamente da tale zona, che siano state generate solo da varietà di viti appartenenti alla specie *Vitis vinifera*, per la seconda tipologia è sufficiente che le uve da cui il vino è ottenuto provengono per almeno l'85 % esclusivamente dalla zona geografica in questione e possono derivare anche da viti costituenti un incrocio tra la specie *Vitis vinifera* e altre specie del genere *Vitis*. Sul piano organolettico, però, ciò forse non si traduce automaticamente in una superiorità qualitativa dei vini a denominazione di origine rispetto a quelli con mera indicazione geografica: tuttavia, ci si deve doverosamente arrestare qui, siccome diversamente si invaderebbero le competenze degli enologi e degli assaggiatori.

⁽¹²⁾ Per meglio individuare le menzioni tradizionali e gli altri termini rilevanti per il commercio del vino, rinviamo al paragrafo 5 di questo stesso lavoro.

⁽¹³⁾ Accordo UE/USA, art.2, comma 1, punto a).

⁽¹⁴⁾ Accordo UE/USA: art.4, comma 1, per quanto concerne le «*pratiche e le specifiche esistenti*» al momento dell'Accordo stesso; art.5, comma 3, per quanto concerne quelle «*nuove*». In merito alla distinzione tra tali pratiche, si rinvia a quanto verrà in appresso detto nel testo.

spondono alla ragionevole esigenza del produttore di accrescere nel proprio vino la serbevolezza⁽¹⁵⁾, la stabilità o altre qualità. Considerata l'ampiezza di quest'ultimo obiettivo, allora, sembra lecito affermare che – nell'ottica dell'Accordo – l'unico limite alle tecniche di cantina sia quello di non arrivare al punto di fuorviare la sensazione del consumatore sulle qualità organolettiche del prodotto finale, creando un vino in cui non sia più riconoscibile il «*carattere*» conferitogli dalle uve da cui trae origine. Resta tuttavia indeterminato un punto essenziale: in via di principio, quanto deve essere riconoscibile detto «*carattere*»?

Le tecniche di cantina rilevano dunque nell'Accordo sotto il profilo della protezione del solo interesse economico del consumatore (e ovviamente delle conseguenti ripercussioni per i produttori sul piano commerciale), esulando invece quello della tutela della sua salute. Sebbene i due aspetti siano strettamente correlati⁽¹⁶⁾ e – come detto – vengano solitamente contemplati entrambe dalle normative in tema di pratiche di cantina, le parti contraenti dell'Accordo restano comunque libere di adottare i più opportuni provvedimenti per salvaguardare la sicurezza alimentare⁽¹⁷⁾, anche nei confronti dei vini prodotti applicando le «*buone pratiche enologiche*».

Entrando nel dettaglio, l'Accordo distingue a seconda che sul territorio di una delle parti una «*pratica enologica*» sia nota e già oggetto di regolamentazione ovvero risulti nuova e, come tale, non ancora autorizzata.

Quanto alla prima ipotesi, è introdotto il principio del mutuo riconoscimento delle norme in tema di «*pratiche enologiche*», rispettivamente vigenti sul territorio di ciascun contraente, che risultano espressamente richiamate nell'Allegato I all'Accordo UE/USA. Le tecniche di cantina, così individuate, vengono reciprocamente considerate come interventi comportanti nel vino modificazioni comunque rispettose del «*carattere*» originariamente conferito al prodotto dalle uve da cui è composto: esplicando tale limitato effetto, dette tecniche rispettano i requisiti per le «*buone pratiche enologiche*»⁽¹⁸⁾.

Il principio del reciproco riconoscimento vede come suo naturale corollario l'obbligo per ciascuna parte dell'Accordo UE/USA a non creare ostacolo – invocando le proprie disposizioni interne concernenti le specifiche per le tecniche di cantina – all'importazione, alla commercializzazione ed alla vendita sul proprio territorio di un vino originario del territorio dell'altro contraente, quando il prodotto sia stato ottenuto applicando esclusivamente le «*pratiche enologiche*» contemplate nel citato Allegato I⁽¹⁹⁾. Come in precedenza spiegato, resta comunque salva la possibilità di bloccare detti flussi commerciali per esigenze ricollegabili alla tutela della salute pubblica.

⁽¹⁵⁾ Il termine «*serbevolezza*» corrisponde a «*keeping*» nella versione inglese, a «*conservabilité*» in quella francese, a «*estabilidad*» in quella spagnola.

⁽¹⁶⁾ La correlazione tra la tutela della salute e la protezione dell'interesse del consumatore è chiaramente enunciata ai considerando 48 e 50 del regolamento CE n.1493/1999 del Consiglio del 17 maggio 1999, cit. Così anche all'art.30, lettera b, del regolamento CE del Consiglio n.479/2008, cit.

⁽¹⁷⁾ Accordo UE/USA, art.3, comma 2.

⁽¹⁸⁾ Accordo UE/USA, art.4, comma 1.

⁽¹⁹⁾ Accordo UE/USA, art.4, comma 2.

Opportune due precisazioni, in merito all'ambito di operatività dell'obbligo in questione.

In primo luogo ⁽²⁰⁾, il vino deve non solo essere «*originario*» del territorio di una parte contraente l'Accordo UE/USA, nel senso di derivare interamente da uve lì coltivate, ma anche essere stato prodotto in modo pienamente conforme a norme vigenti sul medesimo territorio che siano incluse nell'Allegato I.

In secondo luogo, oltre avere le caratteristiche appena indicate, bisogna altresì che il vino risponda ai requisiti fissati nell'art.3 dell'Accordo stesso, e precisamente: derivare dalla fermentazione alcolica totale o parziale di uve fresche (della specie *vitis vinifera* ⁽²¹⁾), pigiate o meno, eventualmente addizionata di una qualsiasi delle componenti delle uve fresche autorizzate dalla parte produttrice in conformità alle pratiche di cantina previste nell'Allegato I; avere un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 7% e non superiore a 22%; non contenere coloranti artificiali, né aromatizzanti ⁽²²⁾, né aggiunta di acqua oltre a quanto necessario per esigenze tecniche ⁽²³⁾.

Passiamo ora ad illustrare il contenuto del menzionato Allegato I, che in buona sostanza (ma con le avvertenze che si diranno) comporta la reciproca accettazione dell'intera normativa in tema di tecniche di cantina, vigente sul territorio dei due contraenti al momento della conclusione dell'Accordo ⁽²⁴⁾.

Infatti, gli USA riconoscono i due strumenti legislativi (limitatamente alle loro parti disciplinanti la materia oggetto dell'Accordo) che – al momento della conclusione del trattato – regolamentavano a livello comunitario le «*pratiche enologiche*». Il primo è il regolamento del Consiglio n.1493/1999 ⁽²⁵⁾, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo ⁽²⁶⁾, i cui allegati IV e V (le sole parti del provvedimento ad essere ri-

⁽²⁰⁾ Art.4, comma 2, dell'Accordo UE/USA, letto alla luce della definizione di vino «*originario*» contenuta all'art.2, comma 1, lettera c), dello stesso.

⁽²¹⁾ Per quanto concerne i vini originari degli USA, l'Allegato I limita l'operatività dell'Accordo ai prodotti ottenuti da uve appartenenti alla specie *vitis vinifera*, fatte salve alcune limitate eccezioni per il vino Kasher ottenuto secondo metodi tradizionali da varietà di uva diverse. Per quanto concerne i vini originari della UE, invece, l'Accordo non contempla una norma analoga, giacché è il regolamento CE n.1493/1999 (incluso nello stesso Allegato I) a prevedere all'art.19 che le varietà di vite idonee alla produzione di vino in Europa appartengano alla specie *vitis vinifera* ovvero ad un incrocio tra le predetta ed altre specie di vite (cosa però esclusa per le uve destinate a produrre vini *v.q.p.r.d.*, ai sensi del comma 2 della norma citata). Precisa poi l'art.2 del regolamento CE n.1622/2000 della Commissione, che fissa talune modalità d'applicazione del regolamento CE 1493/1999 e che istituisce un codice comunitario delle pratiche e dei trattamenti enologici (in *GUCE* L 194 del 31 luglio 2000, p.1), il divieto di vinificare nella Comunità uve provenienti da varietà unicamente classificate come «*da tavola*», poi ripreso dall'art.2 del regolamento CE n.423/2008 della Commissione. Nella nuova OCM vino vigono regole analoghe, ai sensi dell'art.24 del regolamento CE n.479/2008 del Consiglio, *cit.*

⁽²²⁾ In base all'Allegato I, gli USA non considerano che contenga aromatizzanti il vino denominato «*retzina*» (originario della Grecia), il quale viene tradizionalmente trattato con resina di pino d'Aleppo.

⁽²³⁾ L'art.42, comma 3, del regolamento CE n.1493/1999 esclude che le pratiche ed i trattamenti enologici autorizzati nella Comunità possano comportare aggiunta di acqua nel vino, a meno che ciò non sia dovuto da esigenze tecniche (ad esempio, sciogliere degli additivi autorizzati).

⁽²⁴⁾ L'Allegato I individua la data del 14 settembre 2005 quale momento di riferimento.

⁽²⁵⁾ Regolamento CE n.1493/1999 del Consiglio del 17 maggio 1999, *cit.*, articoli da 42 a 46.

⁽²⁶⁾ Regolamento CE n.1493/1999 del Consiglio, *cit.*, in ultimo modificato dal regolamento CE del Consiglio n.2165/2005 del 20 dicembre 2005 (in *GUCE* L 345 del 28 dicembre 2005, p.1, non indicato nell'accordo UE/USA), il quale ha ammesso le seguenti pratiche di cantina: estensione a tutti i mosti ed a tutti i vini ancora in fermentazione della possibilità di procedere a trattamento con carbone per

chiamate dall'Accordo ⁽²⁷⁾) procedevano ad individuare in modo alquanto dettagliato e puntuale i trattamenti enologici autorizzati nella Comunità. I citati allegati al regolamento del Consiglio, tuttavia, non erano esaustivi, giacché mentre essi disciplinavano integralmente solo alcune pratiche di cantina, per altre dettavano semplicemente disposizioni di massima, rinviando poi a loro volta ad un regolamento di attuazione ⁽²⁸⁾ affidato alla Commissione (il n.1622/2000, noto come *Codice comunitario delle pratiche e dei trattamenti enologici* ⁽²⁹⁾), e cioè il secondo strumento legislativo contemplato (quasi integralmente ⁽³⁰⁾) nell'Allegato I all'Accordo UE/USA.

Ai fini del mutuo riconoscimento in questione, risulta peraltro irrilevante che – in epoca successiva alla stipulazione dell'Accordo – i due regolamenti comunitari, richiamati nel suo Allegato I, sono stati entrambe abrogati e rispettivamente sostituiti dal regolamento n.479/2008 del Consiglio (portante la riforma dell'organizzazione comune di mercato per il settore vitivinicolo ⁽³¹⁾) e n.423/2008 della Commissione (comportante la codificazione legislativa del citato *Codice comunitario delle pratiche e dei trattamenti enologici* ⁽³²⁾).

Ciò in quanto detto Allegato I dell'Accordo UE/USA contempla verosimilmente un rinvio non ricettizio alla legislazione interna delle parti contraenti: a suffragarlo, vale anche la circostanza che, qualora queste ultime intendano variare le pratiche di cantina disciplinate dalle proprie norme oggetto di mutuo riconoscimento, l'Accordo stesso impone di seguire una particolare procedura (su cui si dirà), destinata a concludersi con una modifi-

uso enologico, prima ammesso solo per i mosti bianchi e vini bianchi ancora in fermentazione; aggiunta di acido L-ascorbico per la disacidificazione; addizione di sostanze proteiche di origine vegetale per la chiarificazione; aggiunta di dimetildicarbonato (DMDC) per garantire la stabilizzazione microbiologica; aggiunta di mannoproteine di lieviti per garantire la stabilizzazione tartrica e proteica dei vini; uso di pezzi di legno di quercia nella lavorazione dei vini). Al momento della conclusione dell'Accordo UE/USA, il testo in vigore del citato regolamento CE n.1493/1999 del Consiglio era quello risultante nella versione consolidata 01999R1493-20060104.

⁽²⁷⁾ Il regolamento CE n.1493/1999 del Consiglio, *cit.*, definisce al capo I del suo titolo V i principi sulle pratiche e sui trattamenti enologici autorizzati nella Comunità, rinviando poi per la dettagliata individuazione di questi ultimi a due allegati, il IV ed il V.

⁽²⁸⁾ Regolamento CE n.1493/1999 del Consiglio, *cit.*, art.43 e art.46, comma 1, lettera b).

⁽²⁹⁾ Regolamento CE n.1622/2000 della Commissione, *cit.*, in ultimo modificato dal regolamento CE n.643/2006 della Commissione del 27 aprile 2006 (in *GUCE* L 115 del 28 aprile 2006, p.6). Al momento della stipulazione dell'Accordo UE/USA, il testo in vigore di detto regolamento era quello risultante nella versione consolidata 02000R1622-20060505. Il regolamento in questione risulta essere stato modificato anche dal regolamento CE della Commissione n.1428/2004 del 9 agosto 2004 (*ibidem* L 263 del 10 agosto 2004, p.7), che è espressamente citato dall'Accordo UE/USA (anche se lì il regolamento della Commissione n.1428/2004 è impropriamente inteso come una modifica al regolamento del Consiglio n.1493/1999, *cit.*, giacché – in sostanza – il regolamento attuativo produce comunque effetto sulla normativa originata dal regolamento di base stesso).

⁽³⁰⁾ In questo caso l'Allegato I all'Accordo UE/USA richiama tutti i titoli (fuorché il I) in cui è diviso il testo del regolamento CE della Commissione n.1622/2000, *cit.*, oltre a buona parte dei suoi allegati, e precisamente quelli da IV a XVII.

⁽³¹⁾ Regolamento CE n.479/2008 del Consiglio, *cit.* Merita evidenziare che, contestualmente alla sua adozione, veniva promulgata anche la riforma per il settore delle bevande alcoliche mediante il regolamento CE n.110/2008 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 gennaio 2008, *relativo alla definizione, alla designazione, alla presentazione, all'etichettatura e alla protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose* (*GUCE* L 39 del 13 febbraio 2008, p.16). Per un commento a quest'ultimo, ci si permette di rinviare a E. M. APPIANO, *Il nuovo regolamento CE sulle bevande spiritose*, in *Contratto e Impresa / Europa*, I, 2008, p.444.

⁽³²⁾ Regolamento CE n.423/2008 della Commissione dell'8 maggio 2008 (*GUCE* L 127 del 15 maggio 2008, p.13), come successivamente modificato dal regolamento n.981/2008 della Commissione del 7 ottobre 2008 (*ibidem* L 267 dell'8 ottobre 2008, p.5).

cazione allo stesso suo Allegato I ⁽³³⁾. Cosa peraltro a tutt'oggi non verificata.

Comunque, per quanto qui interessa, tali vicende del corpus normativo comunitario al momento paiono anche alquanto irrilevanti.

Nel nuovo regolamento base sull'organizzazione comune di mercato, le pratiche enologiche ricevono una regolamentazione meno puntuale e dettagliata rispetto al passato ⁽³⁴⁾, siccome la scelta legislativa è stata quella di ribadire solo alcuni previgenti principi, quelli ritenuti politicamente più significativi, delegando più estesamente la Commissione a disciplinare la materia sulla base di appositi prefissati criteri ⁽³⁵⁾. Tuttavia, sebbene il citato nuovo regolamento sia già in vigore, le sue norme concernenti le pratiche enologiche si applicheranno solo a partire dal 1 agosto 2009, vigendo nel frattempo ancora quelle dell'abbandonato regolamento n.1493/1999 del Consiglio ⁽³⁶⁾. Ciò consente di capire perché a quest'ultimo ancora oggi faccia riferimento il nuovo menzionato regolamento n.423/2008 della Commissione, emanato per consolidare in un unico testo la normativa comunitaria in materia di pratiche e trattamenti enologici ⁽³⁷⁾. A ben vedere, però, la codificazione così compiuta dalla Commissione restituisce un quadro giuridico per i trattamenti enologici che sostanzialmente ancora coincide con quello portato dal proprio precedente suo regolamento n.1622/2000, nel testo vigente al momento della conclusione dell'Accordo UE/USA nonché richiamato dal suo Allegato I.

In definitiva, sul piano pratico la natura non ricettizia del rinvio contenuto nell'Allegato I all'Accordo verrà in rilievo solo se, in futuro ⁽³⁸⁾, la Commissione intenderà disciplinare le tecniche di cantina o i trattamenti enologici in modo diverso rispetto a quanto oggi avviene in base ai regolamenti attualmente in vigore, anche se ormai essi non coincidono più totalmente con quelli richiamati nell'Allegato stesso.

Dal punto di vista dei produttori comunitari, i paletti – fissati in via generale dai menzionati regolamenti comunitari alla libertà di effettuare trattamenti enologici – costituiscono un limite massimo, oltre al quale non è loro dato spingersi (se non in via sperimentale ⁽³⁹⁾). Quando applicate a vini con indicazione di qualità, le pratiche di cantina così autorizzate sono però

⁽³³⁾ Accordo UE/USA, art.5.

⁽³⁴⁾ Regolamento CE n.479/2008 del Consiglio, *cit.*, articoli da 26 a 28, nonché allegati V e VI.

⁽³⁵⁾ Regolamento CE n.479/2008 del Consiglio, *cit.*, art.29.

⁽³⁶⁾ Regolamento CE n.479/2008 del Consiglio, *cit.*, art.129, comma 2, lettera e).

⁽³⁷⁾ Regolamento CE n.423/2008 della Commissione, *cit.*, primi tre considerando.

⁽³⁸⁾ In effetti, è attualmente già in essere la procedura per l'emanazione di un nuovo regolamento della Commissione sulle tecniche di cantina, che andrà verosimilmente a sostituire integralmente il citato regolamento n.423/2008. Tali operazioni dovranno necessariamente avvenire tenendo in considerazione gli obblighi assunti dalla Comunità mediante i vari trattati in materia e seguendo le modalità all'uopo previste (di cui infra nel testo) per la modificazione delle pratiche di cantina reciprocamente riconosciute ovvero per l'introduzione di nuove.

⁽³⁹⁾ Regolamento CE n.1622/2000 della Commissione, *cit.*, art.41. Nel concreto, ad esempio, mediante la decisione della Commissione del 25 gennaio 2001 (in *GUCE* n. L 43 del 14 febbraio 2001, p.37), l'Austria aveva ottenuto l'autorizzazione alla sperimentazione dell'impiego: dell'acido ossalico per abbassare il tenore di calcio nei vini; dell'acido metatartarico per la stabilizzazione tartarica; del cloruro d'argento per eliminare difetti di gusto o di odore. Negli Stati Uniti, invece, l'autorizzazione di nuovi trattamenti enologici è disciplinata da *27 CFR Part 24, Subpart F, Production of wine*, §24.249, *Experimentation with new treating material or process* (su cui infra in generale).

solitamente sottoposte a condizioni più restrittive ⁽⁴⁰⁾, variabili a seconda delle zone geografiche ⁽⁴¹⁾. Lo stesso dicasi per la disciplina delle caratteristiche di tali prodotti – quali, ad esempio, il grado alcolometrico e l'acidità volatile – nonché per le pratiche culturali e le zone di vinificazione ⁽⁴²⁾ (materie, queste ultime due, però non contemplate dall'Accordo, ma intimamente legate all'idea stessa di tutelare le denominazioni d'origine). Infine, agli Stati membri è riconosciuta la facoltà di inasprire ulteriormente i paletti posti a livello comunitario, al fine di garantire la conservazione delle caratteristiche essenziali proprio dei vini con indicazione di qualità prodotti sul loro territorio. In Italia ciò avviene mediante la miriade dei noti disciplinari ⁽⁴³⁾, principalmente adottati mediante decreto ministeriale ⁽⁴⁴⁾, che regolano (con maggiore o minore puntiglio, a seconda dei casi) la produzione dei vini *igt* ⁽⁴⁵⁾, *doc* ⁽⁴⁶⁾ e *docg* ⁽⁴⁷⁾ del nostro paese.

A tali più rigorose specifiche (che, vista la loro genesi, rientrano di per sé nell'Allegato I all'Accordo UE/USA, il che spiega perché non sono state specificamente prese in considerazione ⁽⁴⁸⁾) deve dunque volontariamente sottostare chi aspiri a commercializzare i propri vini recando sull'etichetta un'indicazione di origine, confidando di rendere così il prodotto più appetibile sul mercato ⁽⁴⁹⁾. Ovviamente, ciò comporta spesso il farsi carico di uno sforzo economico non indifferente, a fronte del quale è vitale la tutela delle denominazioni d'origine.

Per effetto dell'Accordo UE/USA, la Comunità riconosce a sua volta quelle parti della normativa federale americana dal cui insieme si ricava la regolamentazione delle pratiche di cantina. Con riferimento alle disposizioni statunitensi individuate nell'Allegato I ⁽⁵⁰⁾, occorrono comunque due

⁽⁴⁰⁾ Allegato V al regolamento CE n.1493/1999 del Consiglio, *cit.*

⁽⁴¹⁾ Le cosiddette "zone vinicole" sono indicate dal regolamento CE n.1493/1999 del Consiglio, *cit.*, allegato III. L'Italia è divisa tra la zona C I b, la C II e la C III b. Nel regolamento CE 479/2008 del Consiglio, *cit.*, si veda invece l'allegato IX.

⁽⁴²⁾ Considerando n.59 nonché allegati V e VI al regolamento CE n.1493/1999 del Consiglio, *cit.*

⁽⁴³⁾ CALDANO, ROSSI, *Codice denominazioni di origine dei vini*, Milano, 2008.

⁽⁴⁴⁾ Peculiare quanto alle fonti la disciplina del vino Marsala, contenuta in una legge (28 novembre 1984, n.851, in *GU* 19 dicembre 1984, n.347) oltre che nei collegati disciplinari adottati con decreto ministeriale.

⁽⁴⁵⁾ IGT, indicazione geografica tipica (trattasi di un vino a indicazione geografica protetta, giacché la sigla IGT è un termine per indicare i vini italiani appartenenti a tale categoria di prodotti).

⁽⁴⁶⁾ DOC, denominazione di origine controllata (trattasi dunque di un vino a denominazione di origine protetta, siccome la sigla DOC rappresenta una menzione specifica tradizionale per i vini italiani che rientrano in tale categoria di prodotti).

⁽⁴⁷⁾ DOCG, denominazione di origine controllata e garantita (trattasi dunque di un vino a denominazione di origine protetta, siccome anche la sigla DOCG rappresenta una menzione specifica tradizionale per i vini italiani che rientrano in tale nella tipologia di prodotti).

⁽⁴⁸⁾ In effetti, l'Allegato I all'Accordo UE/USA non richiama l'allegato VI al regolamento CE n.1493/1999, *cit.*, dedicato ai vini di qualità prodotti in regioni determinate.

⁽⁴⁹⁾ P. CAVIGLIA, *Manuale di diritto vitivinicolo*, 2005.

⁽⁵⁰⁾ Come indicato nell'Allegato I, la Comunità riconosce le seguenti norme USA. A livello legislativo, sono due le fonti. La prima è *26 USC Part III – Cellar treatment and classification of wine*, limitatamente ai seguenti punti: *26 USC 5381 – Natural Wine*; *26 USC 5382 – Cellar treatment of natural wine*; *26 USC 5383 – Amelioration and sweetening limitations for natural grape wines*; *26 USC 5385 – Specially sweetened natural wines*; *26 USC 5351 – Bonded wine cellar*. La seconda è *26 USC Part II – Operations*, limitatamente ai seguenti punti: *26 USC 5361 – Bonded wine cellar operations*; *26 USC 5363 – Tax paid wine bottling house operations*; *26 USC 5373 – Wine spirits*. Entrambe le fonti legislative citate sono contenute nello *United States Code Annotated Currentness (USC), Title 26 – Internal Revenue Code, Subtitle E – Alcohol, Tobacco and Certain Other Exercise Taxes, Chapter 51 – Distilled Spirits, Wines and Beer, Subchapter III – Bonded and Taxpaid Wine premises*, entro il quale sono contenute le citate *Part II* e *Part III*. A livello regolamentare, sono parimenti due le fonti USA ri-

importanti rilievi. Innanzitutto, esse sono contenute in testi normativi di portata molto più ampia ed eterogenea rispetto a quelli comunitari, essendo i primi da un canto non specificamente dedicati al settore vitivinicolo e, dall'altro, incentrati piuttosto su questioni di carattere fiscale. Inoltre, le disposizioni americane – ritagliate da tale precipuo contesto dall'Allegato I – non sono comunque *tout court* applicabili ai rapporti con la Comunità, giacché esse concernono le tecniche di cantina per la produzione non solo di «vino» come inteso al menzionato art.3 dell'Accordo UE/USA, ma anche per quella di altre bevande⁽⁵¹⁾ non rientranti nell'ambito di applicazione dell'Accordo stesso⁽⁵²⁾, sebbene definite nella legislazione americana come particolari categorie di «wine»⁽⁵³⁾. Queste ultime, infatti, sono bevande ottenute dalla fermentazione di frutti diversi dall'uva⁽⁵⁴⁾ oppure risultanti dalla miscela di vino d'uva con aromatizzanti o altri prodotti⁽⁵⁵⁾. A ben vedere, allora, beneficia dell'Accordo solo il «*natural grape wine*»⁽⁵⁶⁾,

conosciute dalla Comunità. La prima è 27 CFR Part 24 – Wine, limitatamente ai seguenti punti: Subpart B – Definitions; Subpart F – Products practices; Subpart G – Production of effervescent wine; Subpart K – Spirits (però solamente i seguenti punti: 24.225 – General; 24.233 – Addition of spirits to wine; 24.233 – Other use of spirits; 24.237 – Spirits added to juice or concentrated fruit juice); Subpart L – Storage, treatment and finishing of wine. La seconda fonte regolamentare USA è: 27 CFR Part 4 – Labeling and advertising of wine, limitatamente ai seguenti punti: Subpart B – Definitions; Subpart C – Standard of identity of wine (unicamente però questi punti: 4.21 – The standards of identity; 4.22 – Blends, cellar treatment, alteration of class or type). Entrambe le citate fonti regolamentari americane sono contenute nel Code of Federal Regulations Currentness (CFR), Title 27 – Alcohol, Tobacco and Firearms, Chapter I – Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau, Department of the Treasury – Subchapter A – Alcohol, entro il quale sono contenute le menzionate Part 24 e Part 4. Nelle seguenti note si riprodurrà la normativa Americana nel testo cui l'Accordo fa richiamo.

⁽⁵¹⁾ In base alle classificazioni contenute a livello legislativo in 26 USC – Part III, cit., esulano dall'ambito di applicazione dell'Accordo UE/USA i seguenti prodotti: *natural fruit wine* e *natural berry wine* (§5381 letto congiuntamente al §5384, quest'ultimo non incluso nell'Allegato I); *special natural wine* (§5386, non incluso); *agricultural wine* (§5387, parimenti non incluso). Per quanto concerne le tecniche di cantina tale classificazione viene ripresa a livello regolamentare in 27 CFR Part 24, Subpart B, cit., §24.10., ove vengono individuate alcune sotto-categorie di tali bevande. Sempre a livello regolamentare ma con riferimento all'etichettatura ed alla pubblicità, in 27 CFR – Part 4, Subpart B, cit., §4.10. vengono definiti gli *standards of identity*. In base a quanto sancito all'art.3 dell'Accordo UE/USA, esulano dal suo campo di applicazione i *wines* così classificati dalla norma americana in ultimo citata: *citrus wine, fruit wine, wine from other agricultural products; aperitif wine, imitation and substandard or other than standard wine* (lettere da *d* alla *h* della norma in questione, corrispondenti alle *class* da 3 a 8).

⁽⁵²⁾ Nelle dichiarazioni congiunte all'Accordo UE/USA le parti hanno fra l'altro espresso la loro intenzione di procedere in futuro ad avviare dialoghi sui vini esclusi dal campo di applicazione del trattato stesso.

⁽⁵³⁾ In effetti, nella normativa americana il termine *wine* è assolutamente generico: 27 FRP Part 24, Subpart B, cit., §24.10. Parimenti generico il termine *standard wine*, giacché indica solo un *wine* prodotto in conformità alle specifiche tecniche al caso applicabili: *ibidem*.

⁽⁵⁴⁾ *Natural fruit wine* e *natural berry wine* (anche nella versione *specially sweetened* e *special natural*, quest'ultima a sua volta comprensiva degli *heavy-bodied blending wine*, i quali sono descritti in 27 CFR Part 24, Subpart B, §24.10., cit.); *agricultural wine*.

⁽⁵⁵⁾ *Special natural grape wine* (a cui sono riconducibili i seguenti *standards of identity*: *carbonated grape wine* e *aperitif wine*).

⁽⁵⁶⁾ 26 USC – Part III, cit., §5381: il *natural grape wine* è uno dei tre tipi di *natural wine* lì disciplinati, ma è l'unico che rientra nell'Accordo UE/USA, giacché le altre due tipologie (*natural fruit wine* e *natural berry wine*) invece vi esulano, come già detto, non essendo originate da uva. Giova a questo punto ricordare come quest'ultimo venga definito dalla norma appena menzionata: «*Natural wine is the product of the juice or must of sound, ripe grapes or other sound, ripe fruit, made with such cellar treatment as may be authorized under section 5382 and containing not more than 21 percent by weight of total solids. Any wine conforming to such definition except for having become substandard by reason of its condition shall be deemed not to be natural wine, unless the condition is corrected*». In base a quanto stabilito in 27 CFR – Part 4, Subpart B, §4.10., cit., gli *standards of identity* applicabili al *natural grape wine* sono sicuramente: *grape wine* e *sparkling grape wine* (lettere *a* nonché *b* della norma in questione, corrispondenti alle *class* 1 e 2). A loro volta, i due *standards of identity* appena menzionati

anche nella versione «*specially sweetened*»⁽⁵⁷⁾. Ciò resta ovviamente fermo, anche se mediante la recente riforma della legislazione comunitaria sull'organizzazione comune di mercato si è ammesso che il termine «vino» possa essere usato per indicare anche bevande ottenute dalla fermentazione di frutti diversi dall'uva, purché tale circostanza emerga chiaramente dall'etichettatura⁽⁵⁸⁾.

Alla luce dei principi generali enunciati dalla legislazione americana, le specifiche di tale paese sulle tecniche di cantina sono essenzialmente ispirate alla finalità di regolare la produzione di bevande «*acceptable in good commercial practice*»⁽⁵⁹⁾. Almeno in via di principio l'approccio comunitario pare un poco differente, giacché pone enfasi sulle finalità qualitative attribuite alle specifiche in tema di tecniche di cantina, sancendo che queste ultime «*sono impiegate soltanto per consentire una buona vinificazione, una buona conservazione o un buon affinamento dei prodotti*»⁽⁶⁰⁾. Ad una lettura più attenta, tuttavia, in passato detta discrasia sfumava un poco, se si abbinava detto principio ispiratore delle norme sulle tecniche di cantina al divieto, contestualmente fatto sul territorio della Comunità, di offrire o avviare al consumo umano vini che non sono di «*qualità sana, leale o mercantile*»⁽⁶¹⁾, affermato in via generale dal vecchio regolamento di base sulla organizzazione comune di mercato per il settore vitivinicolo. In quello nuovo, invece, la cennata discrasia emergere più chiaramente, giacché tale divieto si resta, ma è ricollegato ad un'ipotesi piuttosto marginale, rappresentata dai sottoprodotti ottenuti mediante la pressatura delle fecce di vino e la rifermentazione della vinaccia⁽⁶²⁾. Per contro, viene oggi rafforzata l'attenzione alla tutela della qualità, chiarendo che la Commissione potrà autorizzare solo le tecniche di cantina che permettono di «*preservare le caratteristiche naturali ed essenziali del vino senza causare modifiche sostanziali nella composizione del prodotto*», fermo restando che dovrà pari-

comprendono varie sotto-definizioni. Qualche dubbio per lo *standard of identity* di *carbonated grape wine* (lettera *c* della citata norma americana), che dovrebbe forse ammettersi, se si nega che l'aggiunta di anidride carbonica rappresenti quella di un colorante o un aromatizzante ai sensi dell'art.3, comma 2, dell'Accordo UE/USA.

⁽⁵⁷⁾ 26 USC – Part III, *cit.*, §5385: «*Definition.--Specially sweetened natural wine is the product made by adding to natural wine of the winemaker's own production a sufficient quantity of pure dry sugar, or juice or concentrated juice from the same kind of fruit, separately or in combination, to produce a finished product having a total solids content in excess of 17 percent by weight and an alcoholic content of not more than 14 percent by volume, and shall include extra sweet kosher wine and similarly heavily sweetened wines*». Gli *standards of identity* applicabili a questo tipo di vino sono parimenti rinvenibili in 27 CFR – Part 4, Subpart B, §4.10., *cit.*, lettere *a* nonché *b*, corrispondenti alle *class* 1 e 2.

⁽⁵⁸⁾ Regolamento CE n.479/2008, *cit.*, art.25, comma 2, secondo paragrafo.

⁽⁵⁹⁾ 26 USC – Part III, *cit.*, §5382, punto (a)(1)(A): «*(a) Proper cellar treatment. (1) In general. Proper cellar treatment of natural wine constitutes (A) subject to paragraph 2, those practices and procedures in the United States, whether historical or newly developed, of using various methods and materials to stabilize the wine, or the fruit juice from which it is made, so as to produce a finished product acceptable in good commercial practice in accordance with regulations prescribed by the Secretary; and (B) ... omissis ...*». Il *paragraph 2* («*Recognition of continuing treatment*»), indicato nel testo appena trascritto, è riportato in nota seguente.

⁽⁶⁰⁾ Regolamento CE del Consiglio n.1493/1999, *cit.*, art.42, comma 2, il cui contenuto è stato traslato nell'art.27, comma 3, del regolamento CE 479/2008, *cit.*, con l'unica differenza che in quest'ultimo il termine «*invecchiamento*» è stato sostituito con «*affinamento*». Ciò coincide con quanto stabilito dall'Accordo UE/USA al menzionato art.2, comma 2, su cui si è già detto in precedenza nel testo.

⁽⁶¹⁾ Regolamento CE n.1493/1999 del Consiglio, *cit.*, art.45, comma 1, lettera b).

⁽⁶²⁾ Regolamento CE 479/2008 del Consiglio, *cit.*, allegato VI, punto D.

menti essere adeguatamente tenuto in debito conto la necessità sia di proteggere la salute umana, sia di evitare che «*i consumatori siano indotti in errore rispetto alle loro aspettative e abitudini*»⁽⁶³⁾. Nella recente normativa comunitaria, dunque, passano forse in secondo piano gli interessi prettamente mercantili o, quanto meno, la loro tutela viene intesa come una mera conseguenza delle esaminate finalità espressamente attribuite dal legislatore europeo alle tecniche di cantina.

Esaminando più da vicino la normativa americana oggetto di riconoscimento, ci si può interrogare innanzitutto su quale sia la portata di 26 USC Part III⁽⁶⁴⁾, §5382, paragrafo (a)(2), quando inserito nel contesto dell'Accordo UE/USA. In effetti, sul piano interno americano detta norma ha un significato abbastanza evidente, nel senso che ammette la legittimità delle tecniche di cantina tradizionali nella prassi commerciale di tale paese, anche qualora esse non siano disciplinate a mezzo di un provvedimento legislativo o regolamentare. Se però si legge la medesima norma nell'ambito dell'Accordo, si scontrano forse due interpretazioni antitetiche. In base ad una prima chiave di lettura, infatti, la regola americana manterrebbe tutta la sua valenza, giacché espressamente richiamata nell'Allegato I. Pertanto, grazie a detta disposizione, la Comunità avrebbe accettato di lasciare una porta aperta in favore di tutte quelle tecniche di cantina tradizionali sul territorio statunitense che, proprio per tale ragione storica, non sono mai state regolamentate. A suffragio di ciò potrebbe anche deporre la circostanza che, qualora dovessero insorgere pericoli per la salute pubblica derivanti dall'utilizzo di una tecnica di cantina tradizionale, la Comunità potrebbe comunque intervenire a bloccare la commercializzazione, trattandosi di una questione non coperta dall'Accordo stesso (per effetto del suo art.3, comma 2, come già spiegato). A tale tesi si contrappone una seconda chiave di lettura forse più appropriata, incentrata invece sull'idea che le parti dell'Accordo hanno inteso individuare in modo specifico le «*pratiche enologiche*» oggetto del mutuo riconoscimento, cosa dunque incompatibile all'esistenza di un meccanismo di legittimazione quale quello discendente dalla norma americana in questione. Ciò a maggior ragione, se si considerano i problemi insorti per effetto dell'evoluzione avuta dalla normativa comunitaria in epoca successiva alla conclusione dell'Accordo UE/USA, come già spiegato.

Tale delicata questione resta comunque aperta. Pare quindi auspicabile che essa venga discussa nel contesto dei futuri colloqui tra le parti contraenti, in modo da risolvere simile dubbio in occasione dei prossimi eventuali accordi sul commercio del vino.

Procediamo nella disamina di quanto stipulato nell'Accordo UE/USA. Essenzialmente, le pratiche enologiche americane per il «*natural wine*», riconosciute dalla Comunità, sono quelle indicate – a livello legislativo – in-

⁽⁶³⁾ Regolamento CE 479/2008 del Consiglio, *cit.*, art.30, lettere b), c), d).

⁽⁶⁴⁾ 26 USC – Part III, *cit.*, *cit.*, §5382, punto (a)(2): «*Recognition of continuing treatment.--For purposes of paragraph (1)(A), where a particular treatment has been used in customary commercial practice in the United States, it shall continue to be recognized as a proper cellar treatment in the absence of regulations prescribed by the Secretary finding such treatment not to be proper cellar treatment within the meaning of this subsection*». Il punto (a)(1)(A) del §5382, qui citato, è riportato in nota precedente.

nanzitutto nei §5382⁽⁶⁵⁾ e 5383⁽⁶⁶⁾ di 26 USC Part III. Come spiegato, esse vanno lette con discernimento giacché bisogna estrapolarle, individuando

⁽⁶⁵⁾ Di particolare interesse in 26 USC – Part III, §5382, cit., innanzitutto il punto (b), dedicato agli «Specifically authorized treatments», che così dispone: «The practices and procedures specifically enumerated in this subsection shall be deemed proper cellar treatment for natural wine: (1) The preparation and use of pure concentrated or unconcentrated juice or must. Concentrated juice or must reduced with water to its original density or to not less than 22 degrees Brix or unconcentrated juice or must reduced with water to not less than 22 degrees Brix shall be deemed to be juice or must, and shall include such amounts of water to clear crushing equipment as regulations prescribed by the Secretary may provide. (2) The addition to natural wine, or to concentrated or unconcentrated juice or must, from one kind of fruit, of wine spirits (whether or not taxpaid) distilled in the United States from the same kind of fruit; except that (A) the wine, juice, or concentrate shall not have an alcoholic content in excess of 24 percent by volume after the addition of wine spirits, and (B) in the case of still wines, wine spirits may be added in any State only to natural wines produced by fermentation in bonded wine cellars located within the same State. (3) Amelioration and sweetening of natural grape wines in accordance with section 5383. (4) Amelioration and sweetening of natural wines from fruits other than grapes in accordance with section 5384. (5) In the case of effervescent wines, such preparations for refermentation and for dosage as may be acceptable in good commercial practice, but only if the alcoholic content of the finished product does not exceed 14 percent by volume. (6) The natural darkening of the sugars or other elements in juice, must, or wine due to storage, concentration, heating processes, or natural oxidation. (7) The blending of natural wines with each other or with heavy-bodied blending wine or with concentrated or unconcentrated juice, whether or not such juice contains wine spirits, if the wines, juice, or wine spirits are from the same kind of fruit. (8) Such use of acids to correct natural deficiencies and stabilize the wine as may be acceptable in good commercial practice. (9) The addition: (A) to natural grape or berry wine of the winemaker's own production, of volatile fruit-flavor concentrate produced from the same kind and variety of grape or berry at a plant qualified under section 5511, or (B) to natural fruit wine (other than grape or berry) of the winemaker's own production, of volatile fruit-flavor concentrate produced from the same kind of fruit at such a plant, so long as (per entrambe i casi A e B: n.d.r.) the proportion of the volatile fruit-flavor concentrate to the wine does not exceed the proportion of the volatile fruit-flavor concentrate to the original juice or must from which it was produced. The transfer of volatile fruit-flavor concentrate from a plant qualified under section 5511 to a bonded wine cellar and its storage and use in such a cellar shall be under such applications and bonds, and under such other requirements, as may be provided in regulations prescribed by the Secretary.» Meritevole inoltre di segnalazione il punto (d) della medesima norma, concernete lo «Use of juice or must from which volatile fruit flavor has been removed», così formulato: «For purposes of this part, juice, concentrated juice, or must processed at a plant qualified under section 5511 may be deemed to be pure juice, concentrated juice, or must even though volatile fruit flavor has been removed if, at a plant qualified under section 5511 or at the bonded wine cellar, there is added to such juice, concentrated juice, or must, or (in the case of a bonded wine cellar) to wine of the winemaker's own production made therefrom, either the identical volatile flavor removed or (1) in the case of natural grape or berry wine of the winemaker's own production, an equivalent quantity of volatile fruit-flavor concentrate produced at such a plant and derived from the same kind and variety of grape or berry, or (2) in the case of natural fruit wine (other than grape or berry wine) of the winemaker's own production, an equivalent quantity of volatile fruit-flavor concentrate produced at such a plant and derived from the same kind of fruit».

⁽⁶⁶⁾ 26 USC – Part III, §5382, cit., è interamente applicabile, essendo esclusivamente dedicato ai natural grapes wines, di cui ne disciplina amelioration and sweetening. Nel dettaglio, il suo paragrafo (a) si occupa dello «sweetening of grape wines», così sancendo: «Any natural grape wine may be sweetened after fermentation and before tax payment with pure dry sugar or liquid sugar if the total solids content of the finished wine does not exceed 12 percent of the weight of the wine and the alcoholic content of the finished wine after sweetening is not more than 14 percent by volume; except that the use under this subsection of liquid sugar shall be limited so that the resultant volume will not exceed the volume which could result from the maximum authorized use of pure dry sugar only». Il paragrafo (b) della stessa norma disciplina gli «high acid wines» nel seguente modo: «(1) Amelioration. Before, during, and after fermentation, ameliorating materials consisting of pure dry sugar or liquid sugar, water, or a combination of sugar and water, may be added to natural grape wines of a winemaker's own production when such wines are made from juice having a natural fixed acid content of more than five parts per thousand (calculated before fermentation and as tartaric acid). Ameliorating material so added shall not reduce the natural fixed acid content of the juice to less than five parts per thousand, nor exceed 35 percent of the volume of juice (calculated exclusive of pulp) and ameliorating material combined. (2) Sweetening. Any wine produced under this subsection may be sweetened by the producer thereof, after amelioration and fermentation, with pure dry sugar or liquid sugar if the total solids content of the finished wine does not exceed (A) 17 percent by weight if the alcoholic content is more than 14 percent by volume, or (B) 21 percent by weight if the alcoholic content is not more than 14 percent by volume. The

do solo quelle applicabili al prodotto ottenuto da «*juice or must of sound, ripe grapes*» (e cioè «*natural wine*» originato da uva⁽⁶⁷⁾ sana e matura, fermo restando che per l'Accordo UE/USA⁽⁶⁸⁾ deve inoltre essere generata da piante della specie *vitis vinifera*) ed escludendo quelle concernenti prodotti derivanti da «*other sound, ripe fruit*» («*natural wine*» originato da qualsiasi tipo di frutta diverso dall'uva). Lo stesso dicasi per le specifiche relative allo «*pecially sweetened natural wine*», contenute nel §5385 di detto atto⁽⁶⁹⁾. A livello regolamentare, poi, le pratiche enologiche in questione vengono più dettagliatamente individuate⁽⁷⁰⁾ nelle *subparts F e G* di *27 CFR Part 24*⁽⁷¹⁾, ferma anche qui la medesima avvertenza.

Scorrendo poi come il diritto americano regola nel merito le «*pratiche enologiche*», emerge che in buona sostanza esse sono abbastanza simili a quelle comunitarie, sebbene la disciplina delle prime sia decisamente meno puntuale, specie se confrontata alla meticolosità riservata dal diritto comunitario alle specifiche tecniche per i vini con denominazione di origine protetta.

Esistono comunque alcune differenze⁽⁷²⁾.

Alcuni esempi. Negli USA, è innanzitutto ammesso l'uso di acqua durante la pigiatura e la fermentazione⁽⁷³⁾ nonché per ridurre l'acidità⁽⁷⁴⁾, mentre nella Comunità è vietato⁽⁷⁵⁾. A prima vista, l'Accordo stesso sembrerebbe apportare correttivi, giacché esso comprende nel suo ambito di applicazione solo i vini cui non sia stata aggiunta acqua, oltre a quanto necessario «*per esigenze tecniche*»⁽⁷⁶⁾. Tuttavia ciò non è così chiaro. Interpretando l'Accordo, infatti, a queste ultime potrebbe benissimo attribuirsi una portata che non si limita alla concezione comunitaria di impiegare

use under this paragraph of liquid sugar shall be limited to cases where the resultant volume does not exceed the volume which could result from the maximum authorized use of pure dry sugar only. (3) Wine spirits. Wine spirits may be added (whether or not wine spirits were previously added) to wine produced under this subsection only if the wine contains not more than 14 percent of alcohol by volume derived from fermentation».

⁽⁶⁷⁾ Giova rammentare che deve trattarsi di uva derivante da *vitis vinifera*.

⁽⁶⁸⁾ Allegato I, punto a.1, all'Accordo UE/USA.

⁽⁶⁹⁾ *26 USC – Part III, §5385, cit.*, punto (b), così dispone in merito al *cellar treatment*: «*Specially sweetened natural wines may be blended with each other, or with natural wine or heavy bodied blending wine in the further production of specially sweetened natural wine only, if the wines so blended are made from the same kind of fruit. Wines produced under this section may be cellar treated under the provisions of section 5382(a) and (c). Wine spirits may not be added to specially sweetened natural wine*». La *section 5382(a)* è stata riportata in una nota precedente, quella (c) invece in appresso.

⁽⁷⁰⁾ A livello legislativo, *26 USC – Part III, §5382, cit.*, punto (c), attribuisce infatti il potere regolamentare di imporre restrizioni alle pratiche di cantina autorizzate al precedente punto (b) della medesima norma (riportata in nota precedente): «*Other authorized treatment. The Secretary may by regulations prescribe limitations on the preparation and use of clarifying, stabilizing, preserving, fermenting, and corrective methods or materials, to the extent that such preparation or use is not acceptable in good commercial practice*».

⁽⁷¹⁾ *Cit.*

⁽⁷²⁾ Si confronti soprattutto il regolamento CE n.1622/2000 della Commissione (e cioè il *Codice comunitario delle pratiche e dei trattamenti enologici*), *cit.*, con *27 CFR Part 24, cit., subpart F, Production of wine*, nonché *subpart L, Storage, treatment and finishing of wine*.

⁽⁷³⁾ *27 CFR Part 24, Subpart F, Production of wine, cit.*, §24.176, *Crushing and fermentation*.

⁽⁷⁴⁾ *27 CFR Part 24, Subpart F, Production of wine, cit.*, §24.178, *Amelioration*.

⁽⁷⁵⁾ Regolamento CE del Consiglio n.1493/1999, *cit.*, art.42, comma 3, dove si ammette l'uso di acqua solo per esigenze tecniche, ad esempio quale diluente. Così anche nel regolamento CE del Consiglio n.479/2008, *cit.*, allegato VI, punto A, n.1). L'impiego dell'acqua è regolato negli USA da *27 CFR Part 24, Subpart F, Production of wine, cit.*, §24.246, *Material authorized for the treatment of wine and juice*, punto (a)(2).

⁽⁷⁶⁾ Accordo UE/USA, art.3, comma 2.

l'acqua quale mero diluente, ma che si estende alla prassi americana di ricorrere a tale mezzo anche per facilitare pigiatura, fermentazione e disacidificazione. Inoltre (e questo pare un argomento forte), le norme statunitensi permissive quanto all'uso dell'acqua rientrano proprio fra quelle espressamente indicate nell'Allegato I, il che porterebbe a concludere che la Comunità abbia consentito tali pratiche sui vini americani importati. Bisogna poi domandarsi – sul piano pratico, se si volesse seguire la meno probabile tesi restrittiva – quanto una violazione dell'Art.3 dell'Accordo sia verificabile mediante un controllo effettuato nel luogo di importazione sul vino ormai pronto al consumo.

Inoltre, negli USA il «taglio» del vino è ampiamente consentito (unico limite è che deve trattarsi di prodotti fatti con il medesimo tipo di frutta⁽⁷⁷⁾), mentre in Europa sussistono limitazioni⁽⁷⁸⁾.

Ancora: negli Stati Uniti è ammessa sia la vinificazione del succo d'uva nonché l'aggiunta ad esso di «*volatile fruit-flavor concentrate*»⁽⁷⁹⁾ per ripristinare profumi andati persi durante la trasformazione dell'uva in succo, cose invece vietate in Europa, dove invece si permette nella vinificazione il solo impiego di mosto d'uva, concentrato o meno⁽⁸⁰⁾, purché di origine comunitaria⁽⁸¹⁾.

Con riferimento poi ai vari prodotti utilizzabili per le pratiche di cantina, merita evidenziare il principio di fondo della normativa americana (espresso a livello regolamentare, così recependo quanto sancito a livello normativo⁽⁸²⁾, su cui si è già detto), secondo cui non è permessa l'aggiunta di qualsiasi sostanza estranea al vino che ne cambia il carattere, se ciò risulta non conforme alla «*good commercial practice*»⁽⁸³⁾. Segue poi un elenco

⁽⁷⁷⁾ 27 CFR Part 24, Subpart F, Production of wine, cit., §24.176, *Crushing and fermentation*, punto (a): pertanto un "natural grape wine" potrà essere tagliato solo con un altro prodotto analogo.

⁽⁷⁸⁾ Regolamento CE del Consiglio n.1493/1999, cit., art.42, comma 6 (divieto di tagliare vino da tavola bianco con vino da tavola rosso, che viene però superato nella nuova OCM vino), e art.44, comma 14 (divieto di tagliare vini di origine comunitaria con vini di paesi terzi ovvero vini di paesi terzi fra loro, che resta in vigore nella nuova OCM vino, visto l'Allegato VI, punto C, al regolamento del Consiglio n.479/2008 cit., mentre al suo art.60, comma 2, lettera c, invece si acconsente al taglio di vini comunitari tra loro); regolamento CE della Commissione n.1622/2000, cit., considerando n.25 ed art.34 nonché 35. Così anche il regolamento CE del Consiglio n.479/2008, cit., allegato VI, punto C, nonché il regolamento CE della Commissione n.4423/2008, cit., art.38 e 39, oltre al considerando 23 e 24.

⁽⁷⁹⁾ 27 CFR Part 24, Subpart F, Production of wine, cit., §24.176 (*Crushing and fermentation*), §24.177 (*Chaptalization – Brix adjustment*) e §24.180 (*Use of concentrated and unconcentrated fruit juice*).

⁽⁸⁰⁾ Regolamento CE del Consiglio n.1493/1999, cit., art.42, comma 5, nonché allegati IV e V (al punto D si disciplina l'uso del mosto per l'arricchimento del vino. L'art.44, comma 11, di detto regolamento limita però alla sola elaborazione di vini liquorosi l'impiego di mosto d'uva ottenuto da uve parzialmente appassite. Così anche il regolamento del Consiglio n.479/2008, cit., allegato IV (definizione dei prodotti), V (arricchimento) e VI (restrizioni).

⁽⁸¹⁾ Regolamento CE del Consiglio n.1493/1999, cit., art.42, comma 12. Così pure il regolamento CE del Consiglio n.479/2008, cit., allegato VI, punto B), n.5).

⁽⁸²⁾ 26 USC – Part III, §5382, punto (a)(1)(A), cit.

⁽⁸³⁾ 27 CFR Part 24, Subpart F, Production of wine, cit., §24.246, *Material authorized for the treatment of wine ad juice*, punto (a): «*Materials used in the process of filtering, clarifying, or purifying wine may remove cloudiness, precipitation, and undesirable odors and flavors, but the addition of any substance foreign to wine which changes the character of the wine, or the abstraction of ingredients which will change its character, to the extent inconsistent with good commercial practice, is not permitted on bonded wine premises*». I trattamenti di cantina così autorizzati risultano neutrali rispetto alla classificazione dei prodotti finali, rilevante a fini di etichettatura: 27 CFR Part 4, Subpart C – *Standard of identity of wine*, §4.22 – *Blends, cellar treatment, alteration of class or type*.

di prodotti considerati ammissibili negli Stati Uniti ⁽⁸⁴⁾, che per lunghezza non invidia quello comunitario, sebbene non si sovrapponga perfettamente ⁽⁸⁵⁾, talora anche per effetto di differenze terminologiche ⁽⁸⁶⁾.

Evolvendo con il tempo la ricerca scientifica e la tecnologia applicata alle pratiche di cantina, è normale che ne emergano nuove, per forza di cose non comprese negli elenchi compilati al momento della stipulazione dei trattati internazionali ⁽⁸⁷⁾.

L'Accordo UE/USA affronta la situazione prevedendo una particolare procedura.

La parte che intende modificare le proprie norme interne indicate dall'Allegato I, al fine di autorizzare sul proprio territorio una nuova pratica enologica ovvero variare la disciplina di una già esistente, è tenuta ad avvisare pubblicamente l'altro contraente in via preventiva, concedendogli altresì un termine ragionevole per presentare osservazioni e per il loro eventuale esame. Se la nuova pratica enologica viene poi effettivamente autorizzata, vi sono 60 giorni da tale momento per eseguire una nuova notifica.

Entro 90 giorni successivi alla ricezione di quest'ultima comunicazione, all'altro Stato contraente è concesso opporsi, qualora ritenga che la tecnica in questione non costituisca una «buona pratica enologica» (come definita al citato art.4 dell'Accordo UE/USA) ovvero conduca a risultati che esulano dall'ambito di applicazione del trattato (come definiti al suo menzionato art.3, comma 1).

In tale ipotesi, scatta il meccanismo di gestione e cooperazione previsto dall'art.11 dell'Accordo UE/USA, che in realtà è rappresentato dalla semplice azione di alcuni «punti di contatto» ove va discusso il caso controverso.

Ad ogni modo, solo in presenza del consenso da parte di entrambe gli Stati contraenti (vuoi perché manchi la tempestiva opposizione, vuoi per effetto di un accordo successivamente raggiunto grazie a detto meccanismo) sarà possibile estendere il mutuo riconoscimento a nuove tecniche di cantina ovvero a modificazioni di quelle già reciprocamente autorizzate. Quanto così concordato assume allora lo status di «pratiche enologiche comunicate dall'altra parte», per gli effetti di cui al citato art.4, comma 2 dell'Accordo. Inoltre, in tali circostanze, potrebbe rendersi necessario un adeguamento

⁽⁸⁴⁾ 27 CFR Part 24, Subpart F, Production of wine, cit., §24.246, Material authorized for the treatment of wine ad juice.

⁽⁸⁵⁾ Ad esempio e senza alcuna pretesa di esaustività, al contrario della Comunità (si veda l'Allegato IV al regolamento CE del Consiglio n.1493/1998, cit.) gli Stati Uniti consentono con limiti (in 27 CFR Part 24, Subpart F, Production of wine, §24.246, Material authorized for the treatment of wine ad juice, cit.) l'impiego dei seguenti agenti: polyoxyethylene 40 monostearate, dimethylpolysiloxane, sorbitan monostearate, glyceryl mono-oleate, glyceric diolate, dimethyl dicarbonate, ethyl maltol; ferrous sulfate, fumaric acid, maltol. La Comunità ammette però l'impiego delle seguenti sostanze, invece non contemplate nella menzionata norma regolamentare americana: calcium phitrate, dischi di paraffina impregnati di allyl isothiocyanate.

⁽⁸⁶⁾ E' il caso delle varie procedure di carbohydrase, catalase e cellulase, non indicate nella normativa comunitaria, fatta eccezione per la beta-glucanase (si vedano le stesse fonti normative di cui alla nota precedente).

⁽⁸⁷⁾ Negli USA le pratiche enologiche sperimentali sono regolate da 27 CFR Part 24 – Wine, Subpart L – Storage, treatment and finishing of wine, cit., §24.249, Experimentation with new treating material or process.

dell'Allegato I⁽⁸⁸⁾, specie qualora l'autorizzazione a livello interno avvenga non tanto variando il contenuto delle regole richiamate da detto Allegato I, quanto introducendo allo scopo nuovi provvedimenti normativi.

Si è però osservato in precedenza come sia sfuggente la definizione di «*buone pratiche enologiche*», presa nella sua astrattezza. Ciò potrebbe verosimilmente creare difficoltà, al momento di stabilire se una nuova tecnica di cantina abbia i requisiti per il reciproco riconoscimento, e cioè comporti un intervento sul prodotto che non ne alteri il «*carattere*» originariamente conferitogli dalle uve di cui è composto.

Per capire allora quando – in concreto – sia rispettato tale limite, potrebbe forse essere d'aiuto esaminare la nuova pratica alla luce di quelle già autorizzate. In effetti, sul prodotto in lavorazione queste ultime esplicano effetti considerati accettabili dagli Stati contraenti. Viste nel loro insieme e considerato il loro numero, allora, le pratiche già autorizzate consentono forse di effettuare una sorta di mappatura delle alterazioni attualmente giudicate non contrarie al concetto di «*buona pratica enologica*», sì da delineare il confine oltre il quale non sarebbe ora lecito spingersi. Confine comunque labile, giacché in futuro gli Stati contraenti potrebbero benissimo concordemente decidere di riconoscere la legittimità di nuove pratiche suscettibili di incidere alquanto sul «*carattere*» del vino (... in un certo senso annacquandolo!), spostando così in avanti il confine in precedenza di fatto tracciato. Il tutto, però, salvando la forma giacché, così operando sul piano giuridico, siffatti interventi risponderebbero sempre al concetto astratto di «*buona pratica enologica*», che formalmente rimarrebbe immutato.

A sedare detti timori può forse concorrere il constatare che la Comunità pare avere assunto un approccio più rigoroso nell'individuare proprio le finalità ed i limiti per le tecniche di cantina, ora maggiormente focalizzate nel garantire i profili qualitativi del prodotto finale più che il suo aspetto mercantile, come emergerebbe dalla citata recente riforma dell'organizzazione comune di mercato per il settore vitivinicolo

3. Sul commercio del vino esistono anche altri trattati conclusi dalla Comunità con differenti Stati terzi⁽⁸⁹⁾, tra cui quello con il Canada⁽⁹⁰⁾, la

⁽⁸⁸⁾ La necessità di adeguare il contenuto dell'Allegato I insorge – ai sensi dell'art.5, comma 4, dell'Accordo UE/USA – nella misura necessaria per tenere conto di ogni pratica enologica nuova o modifica di pratica esistente concordata fra le parti (mediante silenzio-assenso, ai sensi dell'art.5, comma 3, dell'Accordo ovvero di accordo trovato ricorrendo ai meccanismi di cui all'art.11 dello stesso). L'entrata in vigore delle modifiche in questione è regolata dall'art.11, comma 5, dell'Accordo. Esse acquistano generalmente efficacia il primo giorno del mese successivo della risposta scritta, con cui uno dei contraenti conferma il proprio consenso a che l'altro proceda a variare il contenuto di uno degli allegati all'Accordo (tra cui quello sulle tecniche di cantina). Ovvero, la decorrenza dell'efficacia di una modifica può essere concordata tra le parti per il caso specifico.

⁽⁸⁹⁾ Per quanto concerne la Nuova Zelanda, esiste solo una dichiarazione comune sulla cooperazione, che concerne anche il settore vinicolo, «*in cui le parti riesamineranno i vantaggi offerti dalla riapertura dei negoziati in vista di un accordo bilaterale in materia di vino e il momento opportuno*» (GUCE C 32 del 6 febbraio 2008, p.1).

⁽⁹⁰⁾ Decisione del Consiglio del 30 luglio 2003 n.2004/91/CE *relativa alla conclusione di un accordo tra la Comunità Europea e il Canada sul commercio di vini e bevande spiritose* (in GUCE n. L 35 de 6 febbraio 2004, p.1). Il relativo accordo è pubblicato in calce alla decisione di approvazione ed è entrato in vigore il 1 giugno 2004 (come da comunicazione in *ibidem* n. L 10 del 13 gennaio 2005, p.22).

Svizzera ⁽⁹¹⁾, il Messico ⁽⁹²⁾, la Repubblica Sudafricana (ancora applicato in via provvisoria) ⁽⁹³⁾, l'Australia ⁽⁹⁴⁾ ed il Cile ⁽⁹⁵⁾. Siccome questi ultimi tre paesi rientrano tra i maggiori produttori mondiali ⁽⁹⁶⁾, anche in virtù della loro collocazione geografica in zone del pianeta particolarmente vocate per la coltivazione della vite, pare interessante comparare la disciplina sulle tecniche di cantina contenuta nei rispettivi accordi.

In via preliminare, va ricordato che mentre l'accordo con la Repubblica Sudafricana e quello con l'Australia hanno per specifico oggetto gli scambi commerciali di vino, quello con il Cile riveste la forma più ampia di un accordo di associazione, in cui vengono anche regolati tali aspetti. Per quanto qui interessa, ciò comunque non influisce sensibilmente sulla sostanza del loro contenuto, che resta alquanto simile.

⁽⁹¹⁾ Accordo tra la Comunità Europea e la Confederazione Svizzera *sul commercio di prodotti agricoli*, in *GUCE* n. L 114 del 30 aprile 2002, p.132. L'allegato 7 (*ibidem*, p.186) a detto accordo disciplina il commercio dei prodotti vitivinicoli, rinviano poi alla sua appendice n.1 per quanto concerne le tecniche di cantina. Si veda poi la decisione del Consiglio e Commissione n.2002/309/CE, EURATOM del 4 aprile 2002 (*ibidem*, p.1) per quanto concerne la conclusione dell'insieme di accordi tra UE e Svizzera (oggetto poi di successive varie modificazioni), di cui fa parte quello citato sui prodotti agricoli. Successivamente è stata elaborata una sua riforma, che la Commissione ha sottoposto al Consiglio per la ratifica mediante la proposta di decisione COM(2008) 509 definitivo – 2008/0163 (AVC), ancora non adottata. Detta riforma interesserà il commercio del vino, in quanto andrà a modificare nel vigente trattato gli articoli 2, 4, 5, 6, 7 e 16 nonché le appendici 1, 2, 3 e 4 dell'allegato 7 e delle appendici 1, 2 e 5 all'allegato 8.

⁽⁹²⁾ Decisione del Consiglio n.97/361/CE del 27 maggio 1997, relativa alla *conclusione di un accordo fra la Comunità Europea e gli Stati Uniti del Messico sul mutuo riconoscimento e sulla protezione delle denominazioni nel settore delle bevande spiritose*, in *GUCE* n. L 152 dell'11 giugno 1997, p.15. Il relativo accordo è pubblicato in calce alla decisione di approvazione.

⁽⁹³⁾ Decisione del Consiglio n.2002/53/CE del 21 gennaio 2002 *relativa all'applicazione provvisoria dell'accordo tra la Comunità Europea e la Repubblica Sudafricana sugli scambi di vino*, in *GUCE* n. L 28 del 30 gennaio 2002, p.129. Il relativo accordo (da ora «l'Accordo UE/Sudafrica») è pubblicato in calce alla decisione di approvazione.

⁽⁹⁴⁾ Decisione del Consiglio n.94/184/CE concernente *la conclusione di un accordo tra la Comunità Europea e l'Australia sugli scambi di vino*, in *GUCE* n. L 86 del 31 marzo 1994, p.1. Il relativo accordo (da ora «l'Accordo UE/Australia») è pubblicato in calce alla decisione di approvazione. Successivamente, sono seguite alcune decisioni del Consiglio che hanno ripetutamente consentito di autorizzare in via provvisoria – prorogando sino al 30/06/2004 – la tecnica australiana consistente nell'uso di resine per lo scambio di cationi, utilizzata per favorire la stabilizzazione del vino. Nel frattempo, si sono tenuti i negoziati per addivenire ad un nuovo accordo globale sul commercio del vino, il cui primo progetto è stato siglato dalle due Parti il 5 giugno 2007, al quale è però stato necessario apportarvi ancora alcune modifiche, di cui al documento 2008/0197 (ACC) della Commissione. Il nuovo trattato (da ora: il «Nuovo Accordo UE/Australia») è stato approvato dal Consiglio con decisione 2009/48/CE del 28 novembre 2008 (*GUCE* L 28 del 30 gennaio 2009, p.1), ma non è ancora entrato in vigore, dovendosi attendere – ai sensi del suo art.44, comma 1 – «il primo giorno del secondo mese successivo alla data della notifica reciproca per iscritto tra le Parti contraenti dell'espletamento delle procedure necessarie per l'entrata in vigore» dello stesso.

⁽⁹⁵⁾ Decisione del Consiglio n.2002/979/CE del 18 novembre 2002, *relativa alla firma e all'applicazione provvisoria di determinate disposizioni dell'accordo che istituisce un'associazione tra la Comunità Europea e i suoi Stati membri, da una parte, e la Repubblica del Cile dall'altro*, in *GUCE* n. L 352 del 30 dicembre 2002, p.1. Il relativo accordo è pubblicato in calce alla decisione di approvazione (da ora, «l'Accordo UE/Cile»). Per quanto concerne il commercio del vino, rileva l'Allegato V e le relativi appendici (da ora tale insieme qui inteso come l'Accordo UE/Cile) a tale trattato. L'Allegato in questione è stato poi modificato mediante un accordo di cui alla decisione n.2006/136/CE del Consiglio del 14 febbraio 2006 (in *GUCE* n. L 54 del 24 febbraio 2006, p.23). Le appendici citate, invece, sono state così modificate: la I, II, III e IV mediante un accordo di cui alla decisione n.2006/567/CE della Commissione dell'11 aprile 2006 (il tutto in *GUCE* n. L 231 del 24 agosto 2006, p.1); la VI mediante un accordo di cui alla decisione n.2006/569/CE della Commissione in stessa data (il tutto in *ibidem*, p.139). Invariata dunque l'appendice V, che è quella specificamente dedicata alle «*pratiche e trattamenti enologici e specifiche dei prodotti*».

⁽⁹⁶⁾ EUROPEAN COMMISSION, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, *WINE - Economy of the sector*, (working paper, febbraio 2006), redatto sulla base dei dati al dicembre 2005, disponibile in: http://ec.europa.eu/agriculture/markets/wine/studies/rep_econ2006_en.pdf

Tutti gli accordi in esame disciplinano le tecniche di cantina, differenziando tra pratiche espressamente riconosciute e nuove.

Sofferamoci innanzitutto sulle prime.

Contrariamente a quanto avviene nell'Accordo UE/USA, nei trattati con detti tre Stati non si procede al mutuo riconoscimento delle rispettive legislazioni specificamente individuate ma, più semplicemente, ciascun paese autorizza l'importazione ed il commercio sul proprio territorio dei vini prodotti su quello dell'altra parte, conformemente alle pratiche o trattamenti enologici nominalmente individuati in uno specifico allegato. In altre parole, l'allegato a tali accordi non richiama (salvo qualche eccezione in quello UE/Australia ⁽⁹⁷⁾ attualmente ancora vigente) alcuna norma vigente negli Stati contraenti, ma elenca direttamente le pratiche di cantina considerate ammissibili, senza tuttavia disciplinarle nel dettaglio.

Cosa che lascia una maggiore libertà alle parti di modificare la rispettiva disciplina interna in merito alle pratiche di cantina menzionate negli allegati agli accordi ora in questione, senza con ciò incidere sul meccanismo del riconoscimento, contrariamente al sistema dell'Accordo UE/USA, che pare un poco più rigido sotto questo profilo. Per le modifiche alle pratiche esistenti, infatti, quest'ultimo trattato impone di ricorrere alla procedura fissata per le pratiche nuove al suo art.5, ultimo comma, su cui si dirà.

Siffatta libertà trova tuttavia alcuni limiti. In primo luogo, gli allegati agli accordi con i tre Stati in esame talora affiancano all'indicazione di una tecnica di cantina anche il limite entro cui è consentita. In secondo luogo, tali trattati prevedono anche un protocollo, dedito a fissare requisiti sulla composizione dei vini di ciascuno dei contraenti (aspetto talora strettamente connesso alle problematiche poste dalle tecniche di cantina), di cui l'altro autorizza l'importazione e la commercializzazione sul proprio territorio.

Tuttavia, nel Nuovo Accordo UE/Australia ⁽⁹⁸⁾ l'impostazione cambia, in quanto vengono sì elencate le pratiche enologiche reciprocamente riconosciute, ma viene specificato che ciò avviene quando queste ultime sono effettuate alle condizioni previste dalla normativa dell'altra parte contraente, espressamente individuata ⁽⁹⁹⁾. Coerentemente, il Nuovo Accordo impone anche di seguire una specifica procedura, qualora uno dei contraenti decida di modificare unilateralmente le tecniche di cantina approvate nell'accordo stesso ⁽¹⁰⁰⁾.

Gli allegati in discussione ai tre detti trattati sono suddivisi in due parti. Nella prima, vengono indicate le tecniche di cantina adottate nello Stato terzo ed oggetto di riconoscimento da parte della Comunità; nella seconda, quelle seguite in Europa ed ammesse dall'altro contraente.

Essendo in questa sede impossibile entrare nel dettaglio, resta spazio solo per qualche breve rilievo su quest'ultimo punto.

⁽⁹⁷⁾ Allegato I all'Accordo UE/Australia, punto 2, voce n.12: è riconosciuta dall'Australia la tecnica di cantina utilizzata nella Comunità, consistente nell'utilizzazione di anidride solforosa, bisolfito di potassio e metabisolfito di potassio, solo se ciò avvenga alle condizioni stabilite dalla legislazione australiana.

⁽⁹⁸⁾ Si rammenta che il Nuovo Accordo UE/Australia non è attualmente in vigore, seppure già approvato dal Consiglio della Comunità.

⁽⁹⁹⁾ Nuovo Accordo UE/Australia, allegato I.

⁽¹⁰⁰⁾ Nuovo Accordo UE/Australia, art.6, comma 1.

In primo luogo, le tecniche reciprocamente autorizzate sono sostanzialmente le stesse, salva qualche piccola differenza che va però scomparendo con il tempo. In effetti, tra le tecniche di cantina praticate in Cile e Sudafrica (come pure negli Stati Uniti) ma non nella Comunità rientrava l'uso di legno – sotto forma di doghe, lastre e trucioli – per la fermentazione e l'invecchiamento del vino ⁽¹⁰¹⁾ in sostituzione dell'impiego di botti e barriques, decisamente più oneroso. Tale discrasia ha poi indotto la Comunità ad autorizzare a sua volta sul proprio territorio detta pratica ⁽¹⁰²⁾.

In secondo luogo, tra le differenze in questione rientra anche il fatto che in alcuni casi è la Comunità a porre limiti quantitativi all'introduzione di additivi contemplati dalle pratiche di cantina degli altri contraenti (ciò avviene soprattutto nei confronti del Cile), in altri casi vale l'opposto (prevalentemente da parte dell'Australia nell'accordo ora vigente).

In terzo luogo, le pratiche comunitarie riconosciute dai tre Stati terzi coincidono con quelle autorizzate sul piano interno europeo, giacché quanto indicato negli allegati ai rispettivi trattati esaurisce in pratica la materia disciplinata dal citato regolamento CE n.1493/1999 del Consiglio.

A ben vedere, allora, le maggiori differenze si riscontrano nei protocolli allegati ai tre trattati, ove si regolano (il più dettagliato è quello concernente le relazioni con il Sudafrica ⁽¹⁰³⁾) i titoli alcolo-metrici, l'acidità volatile e totale, i tenori di minerali, i residui di anidride solforosa.

Quanto all'individuazione dell'ambito di applicazione dei tre trattati in comparazione, la tecnica legislativa è differente rispetto a quella dell'Accordo UE/USA, ma grosso modo la sostanza non cambia. Mentre quest'ultimo definisce autonomamente i prodotti cui si riferisce, fissandone i requisiti ⁽¹⁰⁴⁾, nei primi tre casi invece si ricorre ad un rinvio ⁽¹⁰⁵⁾, dichiarando applicabili gli accordi in questione ai vini rientranti nel «codice 22.04» ⁽¹⁰⁶⁾ definito dalla *Convenzione internazionale sul sistema armonizzato di designazione e di codificazione delle merci* ⁽¹⁰⁷⁾.

⁽¹⁰¹⁾ Accordo UE/Cile, appendice V, punto 1.32; Accordo UE/Sudafrica, allegato I, punto 1.28.

⁽¹⁰²⁾ Il regolamento CE n.2165/2005 del Consiglio, *cit.* (si veda il punto n.2, lettera c, del relativo allegato), ha infatti modificato il regolamento Ce del Consiglio n.1493/1999, *cit.*, così ammettendosi «l'uso di pezzi di legno di quercia nella lavorazione dei vini». Di conseguenza, per tenere conto che detta pratica enologica è stata così legittimata all'interno della Comunità, la Commissione ha a sua volta modificato il proprio regolamento CE n.1622/2000, *cit.*, emanando il regolamento CE n.1507/2006 (in *GUCE* n. L 280 del 12 ottobre 2006, p.9). Nel fare ciò, però, la Commissione ha anche adottato alcune regole in tema di etichettatura dei vini prodotti ricorrendo a detta tecnica di cantina, in modo da renderli riconoscibili ed evitare il rischio che il consumatore venga tratto in inganno, credendo invece di acquistare un vino elaborato in botti di quercia (considerando n.3 al menzionato regolamento CE n.1507/2006). Si veda ora l'analogo art.22 del regolamento CE della Commissione n.423/2008, *cit.*

⁽¹⁰³⁾ Accordo UE/Sudafrica, *cit.*, in *GUCE* L 28 del 30 gennaio 2002, p.99.

⁽¹⁰⁴⁾ Accordo UE/USA, art.3.

⁽¹⁰⁵⁾ Si veda anche il Nuovo Accordo UE/Australia, art.2.

⁽¹⁰⁶⁾ Il codice 22.04 della Convenzione indica: «vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; mouls de raisins autres que ceux du n.20.09». Quest'ultimo codice si riferisce all'aceto ed ai suoi prodotti simili.

⁽¹⁰⁷⁾ *Convenzione internazionale sul sistema armonizzato di designazione e di codificazione delle merci*, fatta a Bruxelles il 14 giugno 1983 (*GUCE* n. C 120 del 4 maggio 1984, p.2) ed entrata in vigore dal 1 gennaio 1988. La Comunità ha aderito mediante decisione n.87/369/CEE del Consiglio del 7 aprile 1987 (*ibidem*, n. L 198 del 20 luglio 1987, p.1). Sullo stato delle ratifiche al 1 luglio 2006: Unione internazionale delle dogane, documento n.NG0116F1a. Sul piano interno della Comunità, si veda anche il regolamento CEE n.2658/87 del Consiglio del 23 luglio 1987, relativo alla *nomenclatura tariffaria e statistica ed alla tariffa doganale comune* (*ibidem* n. L 256 del 7 settembre 1987, p.1), in ultimo modifi-

Detto «*codice*» concerne infatti solo i vini generati da uva. Il protocollo allegato all'accordo UE/Sudafrica ⁽¹⁰⁸⁾ impegna poi le parti – ma in pratica lo Stato terzo – a non consentire l'importazione e la commercializzazione di vini ricavati da determinate varietà diverse dalla *vitis vinifera*, e cioè quelle che la Comunità aveva già vietato al suo interno, a mezzo del citato art.19 del regolamento CE n.1493/1999 del Consiglio.

Devono comunque essere vini «*originari*» dello Stato contraente, nozione identica a quello dell'Accordo UE/USA (grazie al relativo protocollo ⁽¹⁰⁹⁾), il Sudafrica gode tuttavia di una deroga sul punto, giacché viene esteso l'ambito di applicazione del trattato ai vini lì prodotti seppure ottenuti solo per l'85% da uve coltivate sul proprio territorio).

Infine, esiste una regola comune a tutti gli accordi oggetto di comparazione, compreso quello con gli Stati Uniti d'America: sono le norme del paese di destinazione a regolare gli aspetti, relativi all'importazione o alla commercializzazione dei vini, che non risultano disciplinati dai trattati stessi ⁽¹¹⁰⁾.

Per contro, essendo attualmente in corso negoziati con l'Argentina, la Comunità aveva attualmente autorizzato in via provvisoria la commercializzazione sul proprio territorio dei vini prodotti in tale paese seguendo regole di cantina non contemplate a livello comunitario ⁽¹¹¹⁾, così come in precedenza era accaduto per quelli americani.

In definitiva. Rispetto ai concorrenti di Stati terzi, per i produttori europei il collo di bottiglia risiede verosimilmente nella più restrittiva e dettagliata normativa interna – comunitaria e nazionale – concernente soprattutto i vini con denominazione di origine protetta, anche se ciò non è sempre vero, giacché questi ultimi beneficiano talora di deroghe verso l'alto rispetto a tetti generalmente imposti (come nel caso dell'acidità volatile ⁽¹¹²⁾ e del tenore di anidride solforosa ⁽¹¹³⁾). Tale eventuale scompenso, tuttavia, dovrebbe comunque essere ampiamente compensato dai benefici discendenti dal mutuo riconoscimento, e cioè dall'eliminazione degli ostacoli alle esportazioni della Comunità verso gli Stati terzi, cui i nostri produttori andrebbero invece incontro in mancanza dei trattati internazionali, che in via di massima evitano l'applicazione delle norme sulle tecniche di cantina vigenti nel paese di importazione.

Per valutare correttamente la portata complessiva di detto beneficio, poi, è bene non dimenticare l'attuale andamento degli scambi commerciali di vino, che vede le esportazioni comunitarie prevalere marcatamente ri-

cato dal regolamento CE n.254/2000 del Consiglio del 31 gennaio 2000 (*ibidem* n. L 28 del 3 febbraio 2000, p.16) ed il testo consolidato 1987/2658-01.01.2000.

⁽¹⁰⁸⁾ Protocollo all'Accordo UE/Sudafrica, punto III.

⁽¹⁰⁹⁾ Protocollo all'Accordo UE/Sudafrica, punto II.

⁽¹¹⁰⁾ Accordo UE/USA, art.13, comma 2; Accordo UE/Australia, art.3; Nuovo Accordo UE/Australia, art.4; Accordo UE/Cile, art.4; Accordo UE/Sudafrica, art.4.

⁽¹¹¹⁾ Regolamento CE n.527/2003 del Consiglio del 17 marzo 2003 (in *GUCE* n. L78 del 25 marzo 2003, p.1), in ultimo modificato dal regolamento CE n.519/2007 del Consiglio del 7 maggio 2007 (*ibidem*, n. L 123 del 12 maggio 2007), il quale ha fissato come termine ultimo – se non interverranno altre proroghe – il 31 dicembre 2008 quale scadenza dell'autorizzazione provvisoria alla commercializzazione sul territorio comunitario dei vini argentini prodotti secondo tecniche di cantina non ammesse dal regolamento CE n.1493/1999 del Consiglio, *cit.*

⁽¹¹²⁾ Regolamento CE n.1622/2000 della Commissione, *cit.*, allegato XIII.

⁽¹¹³⁾ Regolamento CE n.1622/2000 della Commissione, *cit.*, allegato XII.

spetto alle importazioni in Europa dei vini prodotti in Stati terzi ⁽¹¹⁴⁾. Forse il rovescio della medaglia è rappresentato dalle ripercussioni a carico dei piccoli produttori comunitari che servono solo il mercato interno, cui accadrà più spesso di confrontarsi con nuovi concorrenti, spesso di dimensioni ben maggiori.

Passiamo adesso a come i trattati, oggetto di disamina, disciplinano invece l'ipotesi in cui una parte contraente intenda introdurre pratiche non rientranti tra quelle reciprocamente riconosciute ⁽¹¹⁵⁾.

In tali circostanze, detti accordi fissano i parametri cui le parti stesse dovranno attenersi per valutare se una nuova pratica enologica sia riconoscibile, cosa implicante il riscontrare i seguenti requisiti. In primo luogo, l'adeguata tutela delle salute umana e degli interessi economici del consumatore (il che conferma quanto i due aspetti siano intimamente legate tra loro). In secondo luogo, il rispetto delle «buone pratiche enologiche», ritenute integrate quando la tecnica di cantina «non comporti un cambiamento inaccettabile nella composizione del prodotto trattato o un deterioramento delle sue caratteristiche organolettiche». Più rigoroso pare il nuovo accordo con l'Australia, ove si sancisce che – pur tenendo conto delle peculiarità climatiche e geologiche di ogni territorio – il ricorso alle pratiche enologiche avvenga in modo restrittivo e sia giustificato da ragionevoli esigenze tecniche, in modo tale da tutelare l'autenticità del prodotto finale, e cioè salvaguardare la corrispondenza tra le caratteristiche tipiche del vino e le uve da cui è ottenuto ⁽¹¹⁶⁾.

Sulla base di tali presupposti, i tre accordi in esame prevedono un meccanismo che, solo nella parte iniziale, è identico a quello concordato dalla Comunità con gli Stati Uniti. In effetti, la parte desiderosa di introdurre una nuova pratica deve notificare all'altra la propria intenzione, trasmettendo un fascicolo con le informazioni del caso (descrizione della nuova tecnica di cantina e relativa documentazione tecnica) ⁽¹¹⁷⁾, cui segue un più ampio termine (12 mesi ⁽¹¹⁸⁾) a disposizione dell'altro contraente per definire la propria posizione.

Dopo l'adempimento di detta comunicazione, iniziano però le differenze.

Né l'accordo con l'Australia né quello con il Sudafrica paiono prevedere una sorta di silenzio-assenso, giacché sembra sempre necessaria la presenza di un formale atto di assenso ⁽¹¹⁹⁾ alla nuova pratica.

Qualora poi insorgano controversie sull'esistenza dei presupposti per la riconoscibilità della nuova pratica, le soluzioni sono eterogenee, ma ten-

⁽¹¹⁴⁾ EUROPEAN COMMISSION, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, *WINE - Economy of the sector*, cit.

⁽¹¹⁵⁾ Accordo UE/Australia, art.5; Accordo UE/Cile, art.18; Accordo UE/Sudafrica, art.6.

⁽¹¹⁶⁾ Nuovo Accordo UE/Australia, art.7.

⁽¹¹⁷⁾ Accordo UE/Australia, art.5, comma 2; Accordo UE/Cile, art.19 e 23, comma 2; Accordo UE/Sudafrica, art.6, comma 2.

⁽¹¹⁸⁾ Nel nuovo Accordo UE/Australia è invece previsto che il termine sia «ragionevole».

⁽¹¹⁹⁾ Accordo UE/Australia, art.5, comma 3; Accordo UE/Sudafrica, art.6, comma 3: in entrambe i trattati è espressamente detto che entro dodici mesi dalla notificazione della richiesta per una nuova pratica enologica le parti «decidono» di comune accordo se ammetterla e, eventualmente, sotto quali condizioni.

dono ormai a confluire verso meccanismi di natura arbitrale con efficacia vincolante.

Il vigente accordo con l'Australia prevede innanzitutto la facoltà per le parti di ottenere un parere non vincolante dallo *Office International de la Vigne et du Vin* ⁽¹²⁰⁾ (OIV), cosa implicante la proroga del citato termine annuale sino al momento in cui pervenga il responso. Ciò nonostante, le parti restano sempre libere di rifiutare il riconoscimento alla nuova pratica, non solo adducendo motivi riconducibili all'esigenza di tutela della salute umana e dell'interesse economico del consumatore, ma – almeno formalmente – anche arroccandosi nel negare la mancanza dei requisiti idonei ad integrare la qualità di «buona pratica enologica» ⁽¹²¹⁾. Lo stesso meccanismo vale anche nell'ipotesi in cui, con riferimento a tecniche di cantina già riconosciute, una parte intenda rendere meno restrittive le relative disposizioni ovvero voglia al contrario vietarla o imporvi restrizioni per ragioni diverse da quelle sanitarie ⁽¹²²⁾.

Per contro, il Nuovo Accordo UE/Australia (oltre a riconoscere un'autorizzazione temporanea di importazione per i vini prodotti ricorrendo alla pratica controversa ⁽¹²³⁾) introduce, qualora il parere resa dall'OIV non sia risolutivo ⁽¹²⁴⁾, un meccanismo arbitrale per la risoluzione del conflitto, che pronuncerà in modo definitivo e vincolante ⁽¹²⁵⁾. La decisione è affidata ad un collegio di tre membri, di cui uno scelto da ciascuna delle parti, tra soggetti riconosciuti come esperti di enologia con fama internazionale. In caso di disaccordo sulla nomina del terzo arbitro, che funge da presidente e deve avere qualifiche giuridiche, a nominarlo provvede il presidente o un membro (in ordine di anzianità) della Corte internazionale di giustizia. Il regolamento procedurale dell'arbitrato è lasciato alla discrezionalità del collegio giudicante, il quale tuttavia può tenere conto delle Regole opzionali di arbitraggio nelle dispute tra due Stati adottate dalla Corte permanente di arbitrato. Un meccanismo simile è stato introdotto anche per la risoluzione di tutte le altre controversie eventualmente scaturenti dal nuovo accordo: tuttavia, per poterlo attivare, in questo caso è necessario il consenso di entrambe le parti, cosa invece non richiesta per l'arbitrato in materia di tecniche di cantina ⁽¹²⁶⁾.

Anche nell'accordo con il Sudafrica, la definizione delle medesime controversie ⁽¹²⁷⁾ è affidata ad un meccanismo arbitrale ad hoc ⁽¹²⁸⁾, dal

⁽¹²⁰⁾ L'Organizzazione internazionale della vigna e del vino (OIV) è un'organizzazione intergovernativa a carattere tecnico-scientifico operante nel settore della vite, del vino, delle bevande a base di vino, delle uve da tavola, delle uve secche e degli altri prodotti della viticoltura. È stata istituita dall'Accordo internazionale di Parigi del 3 aprile 2001 come derivazione diretta dell'Ufficio internazionale del vino, istituito dall'Accordo internazionale del 29 novembre 1924 e diventato poi Ufficio internazionale della vigna e del vino con una decisione del 4 settembre 1958. Al 3 aprile 2006 l'OIV conta 43 Paesi membri, ai quali vanno aggiunti in via temporanea gli ex Paesi membri dell'Ufficio in qualità di osservatori. Sei Stati membri dell'Unione europea non hanno aderito all'OIV: Regno Unito, Polonia, Danimarca, Lituania, Lettonia ed Estonia.

⁽¹²¹⁾ Accordo UE/Australia, art.5, comma 5.

⁽¹²²⁾ Accordo UE/Australia, art.5, comma 6.

⁽¹²³⁾ Nuovo Accordo UE/Australia, art.8.

⁽¹²⁴⁾ Nuovo Accordo UE/Australia, art.9, comma 2.

⁽¹²⁵⁾ Nuovo Accordo U/Australia, art.10.

⁽¹²⁶⁾ Nuovo Accordo UE/Australia, art.38.

⁽¹²⁷⁾ Accordo UE/Sudafrica, art.5, comma 4 e comma 7.

⁽¹²⁸⁾ Accordo UE/Sudafrica, art.23.

quale scaturirà comunque una decisione con valore vincolante ⁽¹²⁹⁾. Quanto all'individuazione dell'organismo cui è demandata la soluzione della controversia, due sono le ipotesi: o le parti lo individuano di comune accordo ⁽¹³⁰⁾; ovvero ciascuna parte designerà il proprio arbitro, lasciando poi ai soggetti così nominati il compito di designare il terzo arbitro, sì da costituire un collegio che decide a maggioranza ⁽¹³¹⁾.

Quest'ultima filosofia ispira altresì l'accordo con il Cile, dove tuttavia il meccanismo arbitrale appare più definito ed articolato, anche perché qui il commercio del vino rientra nell'ambito di un più vasto accordo di associazione con la Comunità. Viene infatti prevista una specifica procedura di arbitrato sulle pratiche e i trattamenti enologici ⁽¹³²⁾, cui è demandato il compito di pronunciarsi su tutte le controversie – ma limitatamente ad esse sole – relative all'interpretazione e all'applicazione delle norme dell'accordo concernenti le pratiche di cantina e le specifiche dei prodotti (e cioè le disposizioni previste dal titolo II dell'allegato V all'accordo associativo stesso). Con una decisione, definitiva e pubblica ⁽¹³³⁾, un panel di tre arbitri valuta se una nuova pratica risponde ai citati parametri per essere riconoscibile.

Peculiari le modalità per la designazione dei giudicanti, giacché essi vengono di volta in volta estratti da un elenco di quindici arbitri enologici ⁽¹³⁴⁾, in precedenza predisposto dal Comitato di associazione ed aggiornato ogni tre anni. Un terzo degli iscritti nell'elenco non possiede la cittadinanza di nessuna delle parti contraenti l'accordo. Dieci componenti sono esperti di pratiche enologiche, operano a titolo personale e sono indipendenti. E' infine richiesta competenza, in tema di leggi o pratica del commercio internazionale ovvero sulla risoluzione delle relative controversie, a chi sia selezionabile per fungere da presidente del collegio arbitrale. Da detto elenco, ciascuna delle parti seleziona alcuni nominativi, proponendoli quale proprio arbitro. Si procede poi ad estrazione a sorte, a cura del presidente del Comitato di associazione, traendo: il presidente del panel dall'elenco delle persone designabili per tale incarico; gli altri due componenti il collegio, invece, uno da ciascuna delle due liste rispettivamente presentate dalle parti.

A tutte le altre controversie concernenti il commercio del vino, diverse da quelle appena illustrate, si applica invece la procedura di risoluzione delle controversie prevista nella parte IV dell'accordo di associazione UE/Cile ⁽¹³⁵⁾.

4. Onde valutare la portata delle novità introdotte dall'Accordo UE/USA con riferimento alla tutela delle indicazioni di qualità, è indispensabile esaminare, seppur brevemente, il quadro di riferimento: la disciplina applicabile in materia di denominazioni d'origine ⁽¹³⁶⁾ prima della conclu-

⁽¹²⁹⁾ Accordo UE/Sudafrica, art.23, commi 2, 3 e 7.

⁽¹³⁰⁾ Accordo UE/Sudafrica, art.23, comma 1.

⁽¹³¹⁾ Accordo UE/Sudafrica, art.23, commi 4 e 5.

⁽¹³²⁾ Accordo UE/Cile, art.23.

⁽¹³³⁾ Accordo UE/Cile, art.23, commi 4 e 5.

⁽¹³⁴⁾ Accordo UE/Cile, art.23, commi 2 e 3.

⁽¹³⁵⁾ Accordo UE/Cile, sul vino, art.33.

⁽¹³⁶⁾ Sulle denominazioni d'origine e indicazioni geografiche, in generale: SORDELLI, *Denominazioni di origine ed indicazioni geografiche*, in *Enc. Dir.*, Agg. 1997; BETROLINO, *Denominazione di o-*

sione dell'Accordo, nelle relazioni tra USA e Unione Europea; le problematiche all'epoca aperte, originatesi anche da differenti valutazioni e interpretazioni sulla portata degli accordi internazionali applicabili.

Già la convenzione di Parigi del 20 marzo 1883 sulla proprietà industriale ⁽¹³⁷⁾, menziona esplicitamente le indicazioni di provenienza, come segno oggetto di tutela, così riconoscendo che anche le denominazioni d'origine potevano costituire l'oggetto di proprietà industriale, in quanto estrinsecazione dell'attività e della creatività dell'uomo, ovvero della collettività, che opera in un determinato territorio.

Nello specifico la convenzione si limitava, però, ad introdurre l'obbligo per i firmatari di sanzionare l'utilizzazione diretta o indiretta di un'indicazione falsa relativa alla provenienza di un prodotto, senza peraltro fornire ulteriori specificazioni in ordine a cosa dovesse intendersi per "provenienza" e, quindi, senza introdurre alcun collegamento tra un prodotto ed uno specifico territorio.

Questo primo approccio fu reso, poi, più incisivo per effetto della conclusione dell'Arrangement di Madrid avvenuto il 14 aprile 1891 nonché dei successivi aggiornamenti, tra cui da ultimo quello contenuto nel protocollo di Lisbona del 31 ottobre 1958.

Qui troviamo una specifica definizione delle denominazioni di origine oggetto di tutela, che sono «*costituite da denominazioni geografiche di uno stato, regione o località e intese a designare un prodotto ivi originario, con qualità e caratteri collegati esclusivamente ed essenzialmente ad un centro geografico (o per particolarità delle relative condizioni naturali, dei relativi metodi di produzione, fabbricazione o per le forme di specializzazione industriale o artigianale, o per l'esistenza nella zona di particolari condizioni)*» ⁽¹³⁸⁾.

Rinveniamo anche l'istituzione di un meccanismo di registrazione internazionale delle denominazioni, simile a quello relativo ai marchi. Ai sensi dell'art.1 di detto trattato, infatti, la registrazione di una indicazione geografica in uno dei paesi sottoscrittori determina automaticamente l'estensione della protezione agli altri Stati membri, salvo un meccanismo di opposizione.

Quale corollario, l'art.6 stabilisce poi che, se un'indicazione è protetta in uno Stato membro, gli altri paesi non possono considerare quell'indicazione generica, mentre l'art.3 precisa che ciascuno Stato membro debba proibire le imitazioni, con apposite leggi nazionali, vietando anche l'uso di termini quali «tipo» o «stile» ecc..

Senonché, mentre l'accordo di Parigi fu, a suo tempo, sottoscritto dagli USA, questi ultimi non hanno mai aderito né all'accordo di Madrid, né a

rigine e indicazione geografica, in *Dig. Pubbl.*, XI, Torino 1996, p.684 ss.; CARLI, *Indicazioni di provenienza e denominazioni di origine*, in *Enc. giur. Treccani*, Roma, 1989, XVI; GOLDONI, *Denominazione d'origine*, in *Dig. Civ. V*, Torino, 1989, p.190 e ss; SORDELLI, *Indicazioni geografiche e denominazioni di origine nella disciplina comunitaria*, in *Dir. ind.*, 1994, p.837; SORDELLI, *Denominazioni di origine e indicazioni di provenienza (diritto nazionale e comunitario)*, in *Nov. Dig., App. II*, Torino, 1980, p.1050.

⁽¹³⁷⁾ Art.10 della convenzione, la quale ha subito numerosi aggiornamenti, sino a pervenire alla revisione di Stoccolma del 14 luglio 1967. La convenzione è stata ratificata nonché resa esecutiva in Italia con legge 424/1976.

⁽¹³⁸⁾ Art.2.1 protocollo di Lisbona

quello di Lisbona (¹³⁹), ritenuti troppo poco flessibili e sbilanciati a favore di una disciplina forgiata principalmente sull'impostazione europea al tema della tutela delle denominazioni d'origine, piuttosto che su quella accolta nei paesi extra europei, guidati dagli Stati Uniti.

Prima di introdurre la disciplina di un successivo accordo internazionale, quello dei TRIPS, cui invece gli Stati Uniti hanno aderito, è allora opportuno sin d'ora dar conto della profonda differenza di impostazione sul tema che – da sempre – si è potuta registrare tra i due citati gruppi di paesi. Circostanza che costantemente ha provocato difficoltà nel trovare un metodo effettivamente condiviso da tutti gli Stati per tutelare le denominazioni di origine in modo efficace a livello internazionale.

In campo vinicolo, nei paesi europei per denominazioni di origine dei vini si intende il nome geografico di una zona viticola particolarmente vocata, utilizzata per designare un prodotto di qualità e rinomato, le cui caratteristiche sono connesse all'ambiente naturale ed ai fattori umani (¹⁴⁰).

Nella nozione si valorizza dunque il collegamento tra territorio, prodotto e attività dell'uomo. Elementi strettamente legati tra loro, in modo tale che ad un determinato prodotto vengono abbinare non solo le sue qualità intrinseche, ma anche quelle connesse al fatto che esso proviene da una certa zona, nella quale si sono sviluppati con il tempo fattori umani tali da legittimare il riconoscimento di un'attività creativa in relazione alla fase di produzione, la quale finisce per incidere sulla qualità stessa del bene finale.

Dal canto loro, gli USA hanno invece sempre respinto l'idea del riconoscimento del binomio prodotto/territorio, ritenendo invece più giusto che fosse valorizzato l'elemento della reputazione – e cioè la percezione – da parte del pubblico dei consumatori, di ciò che un certo prodotto è. Secondo siffatta antitetica impostazione, pertanto, è rilevante non il nome geografico, ma la percezione che ne hanno i consumatori. Di conseguenza, se i consumatori non abbinano ad un determinato nome geografico né un territorio, né una tipologia di prodotto, viene meno la ragione stessa della protezione della sua provenienza, proprio perché quest'ultima risulta di per sé irrilevante nella scelta dell'acquirente (¹⁴¹).

Tale concezione si giustifica anche sul piano politico. Negli USA, infatti, tradizioni, metodi di lavorazione e cultura del territorio di provenienza sono stati trasferiti ed importati dagli emigranti, i quali per decenni hanno utilizzato tecniche e nomi originariamente indicanti i luoghi geografici di

(¹³⁹) Il protocollo di Lisbona risulta sottoscritto solamente da 17 paesi, tra cui Spagna, Italia e Francia. Per un'esposizione della posizione americana, comprensiva anche di riflessioni sull'accordo TRIPS e dell'approccio degli USA alla tematica delle denominazioni d'origine: P. ZYLBERG, *Geographical Indications v. Trademarks: The Lisbon Agreement. A Violation of TRIPS?*; in *University of Baltimore Intellectual Property Law Journal*, 11 (2002/2003).

(¹⁴⁰) Art.1 legge 164/1992. La legislazione italiana è in linea con quella europea, che ha regolato la materia dapprima con il regolamento CE 24/1962 (GUCE del 20 aprile 1962, n.30) e poi con il regolamento 1493/99 (*ibidem* n. L 179 del 14 luglio 1999) ed in quello applicativo 753/02 (*ibidem* n. L 118 del 4 maggio 2002).

(¹⁴¹) In generale: A. CONRAD, *The Protection of Geographical Indications in the Trips Agreement*, in 86 *Trademark Rep.* 11,35 (1996); S. GOLDBERG, *Who will raise the white flag? The battle between the United States and the European Union over the protection of geographical indications*, in 22 *U. Pa. J. Int'l Econ.*, p.107 e seg. (2001).

loro provenienza, quando i prodotti europei originali non erano neppure venduti negli USA ⁽¹⁴²⁾.

Da un punto di vista americano, questa situazione avrebbe determinato – con riferimento a taluni prodotti – la «generalizzazione» delle relative indicazioni geografiche: esse avrebbero cioè perso il loro originario significato e starebbero ad indicare il prodotto in quanto tale. Ad esempio, le parole «Champagne» e «Chianti» non starebbero ad indicare solamente vini rispettivamente provenienti dal noto territorio francese ed italiano, ma anche una determinata tipologia di prodotto indipendentemente dal loro luogo di origine ⁽¹⁴³⁾.

Dal punto di vista americano, pertanto, anche le indicazioni geografiche di provenienza e la loro relativa tutela dovrebbe essere soggette ai principi della legislazione in materia di marchi. Ciò implica il preventivo riconoscimento che un determinato segno gode dei requisiti necessari per pervenire alla sua registrazione, ivi inclusi, in primo luogo, quelli inerenti la sua originalità e il suo carattere distintivo.

Si aggiungano, nel contesto sin qui tratteggiato, le problematiche di tipo economico. Un sistema basato sulle denominazioni d'origine, che dia accesso alla loro protezione semplicemente tramite il loro riconoscimento e dunque compiuto una volta per tutte secondo procedure concordate tra Stati, raggiunge il risultato che di quella tutela possano fruire – senza spese e senza necessità di adempimenti burocratici – tutti i produttori attivi nel territorio di provenienza e rispettosi delle modalità di produzione sancite per quel determinato prodotto.

Un sistema siffatto, dunque, ben si adatta anche alle dimensioni delle imprese dei produttori europei, che sono generalmente imprenditori agricoli di piccole o medie dimensioni, e come tali non dotate di un'organizzazione commerciale e amministrativa, più diffusa invece in altri tipi di imprese di maggiori dimensioni. Non così per gli imprenditori americani del settore (ma anche di altri paesi extra europei), titolari di aziende le cui dimensioni sono solitamente notevoli e per i quali comunque, la gestione nazionale ed internazionale dei propri marchi, con i relativi costi e adempimenti, costituisce semplicemente l'esplicazione di uno dei momenti della loro organizzazione imprenditoriale.

Richiamato, dunque, il contesto generale sin qui descritto, esaminiamo ora il risultato cui si è pervenuti mediante la sottoscrizione degli accordi TRIPS (*Trade – Related Aspects of Intellectual Property Rights*) intervenuta a Marrakesh il 15.4.1994, nell'ambito dell'Uruguay Round del *General Agreements on Trade and Tariffs* (GATT), attraverso i quali le tematiche inerenti i diritti della proprietà intellettuale – ivi inclusi quelli relativi alle indicazioni geografiche – sono stati inseriti negli accordi inerenti l'Organizzazione Mondiale del Commercio (WTO), vincolanti per tutti i paesi ad essa aderenti, inclusi gli USA.

⁽¹⁴²⁾ Si veda sul punto P. CAVIGLIA, *Manuale di diritto vitivinicolo*, cit., pag. 144 e 145.

⁽¹⁴³⁾ L. A. LINDQUIST, *Champagne or Champagne? An Examination of U.S. Failure to Comply with the Geographical Provisions of the TRIPS Agreement*, in 27 *Ga. J. INT'L & COMP. L.* 309, 312 (1999).

Con riferimento alla protezione delle indicazioni geografiche, i TRIPS recepiscono in verità molto più l'impostazione europea rispetto a quella accolta dagli altri paesi. Tuttavia, come vedremo, ciò è avvenuto soprattutto in linea teorica e con scarsa rilevanza pratica, a seguito della mancata esecuzione delle fasi attuative previste in detto accordo.

A prescindere da ciò, l'aspetto positivo dei TRIPS è sicuramente costituito dal fatto che paesi come gli USA, (ma anche l'Australia, la Nuova Zelanda, il Giappone, ecc.) per la prima volta hanno esplicitamente accettato il concetto di protezione delle indicazioni geografiche, lì definite come «*le indicazioni che identificano un prodotto come originario del territorio di un membro o di una regione o località di detto territorio, quando una determinata qualità, la notorietà o altra caratteristica del prodotto siano essenzialmente attribuibili alla sua origine geografica*» (art.22).

Rispetto a quella classica di impostazione europea, in detta definizione scompare sì ogni riferimento al fattore umano e alla civiltà del luogo di origine, ma è comunque ben chiara la necessaria interrelazione tra prodotto e territorio. La disciplina specifica inerente le indicazioni geografiche per i vini è contenuta, poi, nell'art.23. Esso prevede l'obbligo per ciascuno Stato membro di approntare «*i mezzi legali atti a consentire alle parti interessate di impedire l'uso di un'indicazione geografica che identifichi dei vini per vini non originari del luogo indicato dall'indicazione geografica in questione, anche se la vera origine dei prodotti è indicata o se l'indicazione geografica è tradotta o è accompagnata da espressioni quali "genere", "tipo", "stile", "imitazione" o simili*». Quale corollario di tale impegno, la norma vieta la registrazione di un marchio per vini che contenga o consista in un'indicazione geografica, quando apposto a prodotti la cui origine non corrisponde alle indicazioni.

Il successivo articolo 24 contempla, però, deroghe ed eccezioni molto rilevanti. Esso fa infatti salva la possibilità di continuare in uno Stato l'utilizzo di indicazioni geografiche in realtà appartenenti ad un altro paese, se sul territorio del primo ciò sia di fatto avvenuto in modo continuato per almeno dieci anni prima del 15 aprile 1994 ovvero in buona fede prima di tale data.

Analoga deroga scatta quando un marchio, uguale all'indicazione geografica, sia stato chiesto o registrato in buona fede o quando i diritti su simile marchio siano stati acquistati con l'uso in buona fede, prima della data di applicazione delle disposizioni di cui agli accordi TRIPS nello Stato membro in questione ovvero prima che l'indicazione geografica fosse protetta nel suo paese d'origine.

L'art.24.6 dei TRIPS, infine, contiene una disposizione molto importante, per comprendere il motivo per il quale – di fatto – essi si sono rivelati assai poco incisivi nel tutelare nei confronti degli Stati Uniti talune tra le denominazioni di origine europea più prestigiose. Viene infatti lì sancito che il sistema di protezione per le denominazioni d'origine introdotto dai TRIPS stessi non si applica «*ad una indicazione geografica di qualsiasi altro membro per prodotti o servizi per i quali la pertinente indicazione sia identica al termine correntemente usato come denominazione comune per tali prodotti o servizi nel territorio di detto membro*». L'art. 23.4 stabilisce inoltre che «*al fine di facilitare la protezione delle indicazioni geografiche*

per i vini verranno intrapresi negoziati in seno al consiglio TRIPS riguardo alla creazione di un sistema multilaterale di notifica e registrazione delle indicazioni geografiche per i vini ammissibili alla protezione nei membri partecipanti al sistema».

Cosa è accaduto poi?

Semplicemente che i negoziati, inerenti la creazione di questo sistema multilaterale di notifica, si sono arenati giacché le proposte avanzate dai paesi europei non sono state accettate dagli altri Stati, capeggiati dagli USA, e viceversa.

Riassumendo. Attualmente gli accordi TRIPS sono sì in vigore ed applicabili a tutti i paesi che aderiscono all'Organizzazione Mondiale del Commercio (WTO), ma il sistema multilaterale di notifica e registrazione delle indicazioni geografiche non è mai stato attivato. Pertanto nei vari paesi l'applicazione del trattato ai casi concreti avviene attraverso l'interpretazione ad esso data dai giudici nazionali, facendo riferimento al contesto normativo specifico del loro paese.

Ciò premesso, esaminiamo allora come – dopo l'accordo TRIPS – sono di fatto protette le indicazioni geografiche nella UE e negli USA ⁽¹⁴⁴⁾.

5. Per quanto concerne il settore vitivinicolo, il sistema europeo di protezione per le denominazioni d'origine e le indicazioni geografiche di provenienza si fonda essenzialmente sui seguenti principi.

In primo luogo, la tutela è incentrata con riferimento ad un territorio determinato, inteso come località geografica, da cui proviene un certo prodotto; in secondo luogo, il riconoscimento di una determinata denominazione d'origine – effettuato all'esito di un apposito procedimento amministrativo che coinvolge lo Stato interessato e la Commissione ⁽¹⁴⁵⁾ – presuppone l'esistenza di un apposito disciplinare di produzione, finalizzato a garantire una certa qualità ⁽¹⁴⁶⁾.

Ottenuto detto riconoscimento per una data denominazione d'origine, il diritto ad utilizzarla spetta solamente a chi produce nel rispetto del disciplinare ⁽¹⁴⁷⁾.

Il sistema è, dunque, sostanzialmente efficace. All'interno dell'Unione Europea, nessuno può commercializzare un vino utilizzando la denominazione d'origine o l'indicazione geografica corrispondente ad un determinato territorio della Comunità, se il vino non proviene proprio da lì ⁽¹⁴⁸⁾. Pa-

⁽¹⁴⁴⁾ Per un commento nell'ottica americana sugli accordi TRIPS, nella parte inerente le indicazioni geografiche: ZYBLENG, *cit.*; GOLDBERY, CONRAD, *cit.* Per un panorama sull'adeguamento della legislazione italiana con d.l. 19 marzo 1996, n.198, agli accordi TRIPS (ivi inclusa la disciplina delle indicazioni geografiche) se ne veda il relativo *Commentario* a cura di AUTERI, in *NGCC*, 1998, pag.71 nonché di LIBERTINI, pag. 161; inoltre, si rinvia a FLORIDIA, *Relazione illustrativa redatta per incarico della commissione ministeriale*, in *Proprietà Intellettuale*, 5/1996, pag. 426.

⁽¹⁴⁵⁾ Regolamento CE del Consiglio n.479/2008, *cit.*, artt. da 35 a 41: dopo un esame preliminare da parte dello Stato membro interessato, se l'esito è favorevole la domanda di protezione per una denominazione di origine è trasmessa alla Commissione, la quale – se ne ritiene soddisfatte le condizioni – procede al riconoscimento, cui gli interessati possono eventualmente opporsi: in tale ipotesi, la Commissione decide poi secondo la procedura di cui al successivo art.113.

⁽¹⁴⁶⁾ Adesso, regolamento CE del Consiglio n.479/2008, *cit.* titolo III, capo IV.

⁽¹⁴⁷⁾ Art.45 del regolamento CE del Consiglio n.479/2008, *cit.*

⁽¹⁴⁸⁾ Art.48 del regolamento CE del Consiglio n.1493/1999, *cit.* Adesso art.62 del regolamento CE del Consiglio n.479/2008, *cit.*

rimenti, ai produttori extra-comunitari non è consentito importare e commercializzare, all'interno dell'Unione Europea, vini contraddistinti con nomi geografici di territori della Comunità, ma è loro permesso di indicare in etichetta le relative denominazioni di origine straniere⁽¹⁴⁹⁾.

In passato – ma è quanto conta per capire le ragioni dell'Accordo UE/USA – la tutela delle denominazioni di origine, sia comunitarie che straniere, era incentrata sulla norma che obbligava gli Stati membri⁽¹⁵⁰⁾ ad adottare sul loro territorio «*tutte le misure necessarie per consentire agli interessati di impedire, secondo le condizioni previste dagli articoli 23 e 24 dell'accordo sugli aspetti dei diritti di proprietà intellettuale riguardanti il commercio*» l'uso abusivo delle denominazioni di origine⁽¹⁵¹⁾. Mentre veniva però previsto un apposito elenco delle denominazioni di origine comunitarie⁽¹⁵²⁾, cosa che ne rendeva immediata la protezione, per la tutela di

⁽¹⁴⁹⁾ Allegato VII, punto A.2.d, al regolamento del Consiglio n.1493/1999, *cit.*, nonché art.36 del regolamento della Commissione n.753/2002, *cit.*

⁽¹⁵⁰⁾ All'attuazione degli accordi TRIPS, l'Italia ha provveduto all'adeguamento della propria legislazione interna, anche con riferimento alla disciplina delle indicazioni geografiche, mediante il decreto legislativo 19 marzo 1996, n.198

⁽¹⁵¹⁾ (GU n. 88, *Suppl. Ord.* n.64 dell'11 aprile 1996), ove è contemplata una definizione di indicazione geografica che accoglie il collegamento tra prodotto, territorio, fattori umani naturali e tradizione ad essa connessi. La norma italiana consente l'applicazione della disciplina prevista per gli atti di concorrenza sleale, al fine di colpire le ipotesi di uso ingannevole di indicazioni geografiche ovvero di designazioni o presentazioni del prodotto, e cioè quando ciò avvenga in modo da indicare o suggerire che un vino proviene da una località diversa dal vero luogo d'origine. Sancisce infatti il suo art.31, comma 2: «*Fermo il disposto dell'art. 2598, n.2 del codice civile e le disposizioni speciali in materia, e salvi i diritti di marchio anteriormente acquisiti in buona fede, costituisce atto di concorrenza sleale, quando sia idoneo ad ingannare al pubblico, l'uso di indicazioni geografiche, nonché l'uso di qualsiasi mezzo nella designazione o presentazione di un prodotto che indichino o suggeriscano che il prodotto stesso proviene da una località diversa dal vero luogo d'origine, oppure che il prodotto presenta le qualità che sono proprie dei prodotti che provengono da una località designata da un'indicazione geografica*». Detta protezione copre tutto il campo delle indicazioni geografiche qualificate, siano esse espressamente riconosciute, o solo qualificate su un piano fattuale (LIBERTINI, *cit.*, pag. 162)150. Tale protezione è dunque incentrata sulla disciplina della concorrenza sleale, di cui all'art. 2598 c.c., la quale indica tre fattispecie di illeciti concorrenziali, accomunate dalla potenzialità a creare confusione nel pubblico dei consumatori circa i prodotti di un determinato produttore. Si tratta, per la precisione, di: utilizzo di nomi e segni distintivi; imitazione servile; qualsiasi altro atto idoneo a creare equivoco sul mercato. La norma si prefigge il risultato di impedire qualsiasi comportamento che possa incidere sulle scelte dei consumatori, tanto da indurli ad imputare un determinato prodotto o attività ad un imprenditore diverso da quello effettivo (AUTERI, *La concorrenza sleale, Trattato. Rescigno*, 18, p. 375; GHIDINI, *Della concorrenza sleale, Comm. Schlesinger*, sub art.2598, p.110). Ne discende che il divieto di atti confusori può trovare applicazione solamente quando ricorra in concreto una possibilità di confusione (VANZETTI-DI CATALDO, *Manuale di diritto industriale*, Milano 2003, p. 38), accertata attribuendo rilevanza alla probabile impressione suscitata dalla somiglianza dei prodotti nel consumatore medio – cioè dotato di ordinaria attenzione e diligenza – sulla scorta di un esame sintetico (Cass., 21 novembre 1998, n. 11795; GHIDINI, *ivi*, p. 117ss., secondo il quale ciò che conta è appunto l'impressione generale che suscita il prodotto o l'attività, nel suo complesso), anche perché generalmente si ritiene che il consumatore non sia in grado di operare, al momento della scelta, una riflessione attenta ed un esame ponderato dei segni e dei prodotti, ma si determini in base ad un'impressione complessiva (App. Genova, 4 luglio 1990; App. Napoli, 14 aprile 1989). Ciò comporta, tra l'altro, che qualora il prodotto o l'attività imitate non siano, tra i consumatori, noti o comunque conosciuti, non possa ricorrere attività confusoria nel comportamento di chi li imiti, non sussistendo in radice quella possibilità confusoria che la norma mira invece ad evitare. Questo aspetto può assumere, evidentemente, notevole rilevanza, se l'indicazione geografica oggetto di protezione non è conosciuta dai consumatori o, comunque, gli stessi non percepiscono il collegamento tra territorio e prodotto tipico dell'indicazione geografica.

⁽¹⁵¹⁾ Art.50, comma 1, del regolamento CE del Consiglio n.1493/1999, *cit.* Così pure il considerando 21 al regolamento della Commissione n.753/2002, *cit.*

⁽¹⁵²⁾ Art.54 del regolamento CE del Consiglio n.1493/1999, *cit.* Adesso l'art.46 del regolamento CE del Consiglio 479/2008, *cit.* prevede l'istituzione di un apposito registro elettronico per le denominazioni di origine protette nella Comunità. L'elenco più recente delle denominazioni di origine europee è quello pubblicato in *GUCE* C 106 del 10 maggio 2007, p.1.

quelle straniere – viste le lacune presenti negli accordi TRIPS – non risultava indifferente la conclusione di appositi trattati in materia tra la Comunità e gli Stati terzi cui esse riferiscono⁽¹⁵³⁾. Con l'entrata in vigore della riforma sull'organizzazione comune di mercato per il settore vitivinicolo⁽¹⁵⁴⁾, invece, considerati i numerosi trattati internazionali oramai stipulati in materia di denominazioni di origine (ivi compreso l'Accordo UE/USA), sul territorio della Comunità il riconoscimento delle indicazioni estere – e conseguentemente la relativa tutela – viene adesso sostanzialmente sottoposta alla stessa procedura sancita per quelle interne, salve comunque eventuali diverse previsioni contenute proprio in detti trattati⁽¹⁵⁵⁾.

Per quanto concerne invece gli USA, va subito detto che la loro esperienza è significativa per comprendere come in realtà l'accordo TRIPS non tutela efficacemente le indicazioni geografiche.

L'art. 22.2, lettera a), di siffatto trattato accorda infatti protezione, ove l'uso della designazione di un prodotto suggerisce che quest'ultimo risulta originario di un'area geografica diversa, *«in modo tale da ingannare il pubblico sull'origine geografica del prodotto»*.

Ciò può essere inteso, e di fatto così avviene negli USA, nel senso che la protezione in questione risulta accordata solamente se qualità, notorietà o altre caratteristiche del prodotto *«siano essenzialmente attribuibili alla sua origine geografica»*. La tutela scatta cioè sussistendo due condizioni: se il consumatore medio americano abbina effettivamente il nome geografico, che contraddistingue un determinato prodotto, al territorio geografico richiamato dal nome stesso; se la sua scelta d'acquisto risulta effettivamente influenzata dall'effettiva provenienza di quel determinato prodotto.

Tuttavia, non funzionando il sistema multilaterale di registrazione delle indicazioni geografiche (perché mai entrato in vigore, come spiegato), il punto diviene come stabilire se una data indicazione geografica, di cui si chiede protezione, abbia veramente le caratteristiche di cui all'art.22 dell'accordo TRIPS interpretato nei termini sopra indicati.

In ultima analisi, la decisione spetta all'autorità giudiziaria americana competente a dirimere la controversia che vedesse opposto, da un canto, chi intende ottenere tutela sulla base del trattato TRIPS in ordine ad un uso illegittimo di un'indicazione geografica e, dall'altro, chi invece utilizza tale indicazione negli USA. Il fulcro di una simile lite risiede allora nel dimostrare l'esistenza del presupposto lì richiesto per la tutela, e cioè che il pubblico dei consumatori attribuisce la qualità del vino oggetto di controversia essenzialmente alla sua origine geografica.

⁽¹⁵³⁾ In effetti, l'art.50, comma 1, del regolamento CE del Consiglio n.1493/1999, *cit.*, obbligava gli Stati membri ad adottare sul loro territorio *«tutte le misure necessarie per consentire agli interessati di impedire, secondo le condizioni previste dagli articoli 23 e 24 dell'accordo sugli aspetti dei diritti di proprietà intellettuale riguardanti il commercio»* l'uso abusivo delle denominazioni di origine. Con riferimento alla tutela delle denominazioni ricollegabili a Stati terzi, ciò consentiva allora di richiamare l'intero meccanismo previsto dagli accordi TRIPS e, dunque, anche quelle sue parti che ne ostacolano la piena efficacia. In buona sostanza, dunque, per la Comunità la tutela di dette denominazioni si traduceva in quanto venisse concordato mediante appositi accordi internazionali in materia. La preponderante importanza di questi ultimi rispetto agli stessi accordi TRIPS era in sostanza ribadita anche all'art.36, comma 3, del regolamento CE della Commissione 753/2002, *cit.*

⁽¹⁵⁴⁾ Art.34, comma 3, art.36 e art.82, comma 1, del regolamento CE del Consiglio n.479/2008, *cit.*

⁽¹⁵⁵⁾ Art.82, comma 1, del regolamento CE del Consiglio n.479/2008, *cit.*

Tale prova risulta però oltremodo difficile, se non talora impossibile, tenuto anche conto di un fatto oggettivo: in realtà, solo una parte assai ridotta dei consumatori risiedenti nei paesi extra comunitari conosce i luoghi geografici europei cui le indicazioni si riferiscono.

Ciò conduce facilmente a dare risposta negativa alle due domande cruciali che, per diritto americano, condizionano la possibilità di proteggere un'indicazione geografica: il tipico consumatore americano associa l'indicazione geografica al territorio che essa indica? ⁽¹⁵⁶⁾ Ed, in caso affermativo, l'associazione tra vino e territorio risulta effettivamente rilevante al fine di determinare le scelte di acquisto? In altre parole: è vero o meno che il consumatore americano si determina ad acquistare un certo vino (ad esempio, un «Franciacorta») per il semplice fatto che, in primo luogo, lo riconosce come proveniente da quel territorio lombardo da cui trae il nome e, in secondo luogo, come dotato – proprio per effetto di tale origine – di peculiari caratteristiche qualitative, determinanti al momento della scelta di acquisto?

Due precedenti giudiziari sono forse utili a comprendere meglio i principi in esame.

Il caso *Institute National des Appellations d'Origine* (da ora: Institute) *v. Vintner International and Co* ⁽¹⁵⁷⁾ aveva per oggetto il ricorso contro il rilascio di un marchio nominato «*Chably with twist*» in favore di detta impresa americana. Il reclamo era intentato dall'Institute perché tale marchio conteneva la parola «Chably» corrispondente alla denominazione d'origine «Chably», noto vino francese. In un contesto processuale in cui non vi era stata raggiunta la prova circa la sussistenza di abbinamento tra quel nome geografico e il prodotto, la Corte respinse le domande, ritenendo che non costituissero un ostacolo alla registrazione la circostanza che il marchio controverso contenesse un'indicazione geografica «*minore, oscura, remota e non connessa con i beni*», comunque non conosciuta dal consumatore medio americano.

Come si vede, dunque, il fulcro della motivazione risiede nella circostanza che il termine «Chably», pur costituendo un'indicazione geografica, non poteva trarre in inganno il pubblico sull'origine geografica del prodotto. Ciò proprio perché la parola «Chably» non era identificata dal consumatore americano come indicazione geografica e tanto meno il relativo prodotto risultava abbinato a quel territorio ⁽¹⁵⁸⁾.

Invece, nel processo intentato sempre dall'Institute Nationale des Appellations d'Origine contro chi voleva commercializzare un liquore chiamato «*cognac*» e non distillato in Francia, la Corte accolse la domanda, sul presupposto che il consumatore americano era ben consapevole come il cognac rappresentasse un liquore prodotto nella omonima regione della Fran-

⁽¹⁵⁶⁾ Ad esempio: il tipico consumatore americano associa l'indicazione geografica «Franciacorta» o «Valpolicella» o «Chianti» o «Barolo» a quei territori dello stato italiano che hanno, appunto, quel nome? Conosce, addirittura, questo consumatore che i termini Franciacorta, Valpolicella, Chianti, Barolo, sono indicazioni geografiche e non, piuttosto, nomi di fantasia?

⁽¹⁵⁷⁾ 958 F. 2d 1574 Fed. Civ. 1992

⁽¹⁵⁸⁾ Come si dirà infra, all'Allegato II l'Accordo UE/USA provvede adesso anche a sanare la posizione dello Chably.

cia ⁽¹⁵⁹⁾. Ancora una volta, l'elemento decisivo, ai fini della decisione, fu quello della reputazione di cui una certa denominazione godeva sul mercato ⁽¹⁶⁰⁾.

Non solo. Anche all'art.24, punto 5, dell'accordo TRIPS viene data una differente interpretazione negli USA, leggendola nel senso che sono i diritti connessi alla registrazione del marchio a prevalere, quando insorge un conflitto tra marchio registrato in buona fede ed indicazione geografica analoga ⁽¹⁶¹⁾. Dal punto di vista europeo, invece, il criterio per risolvere tale conflitto (ed in verità questa sembra essere l'interpretazione corretta) è costituito dall'elemento temporale del riconoscimento. Prevale cioè il diritto che per primo ottiene il riconoscimento, se quello connesso al marchio (mediante la sua registrazione in buona fede) ovvero quello derivanti dall'indicazione geografica (a partire dalla sua data di protezione nel paese di origine).

La norma che ha dato adito a maggiore divergenza interpretativa è tuttavia l'art. 24.6 dell'accordo TRIPS, il quale esclude dal suo campo di applicazione le indicazioni geografiche identiche al termine correntemente usato come denominazione comune per tali prodotti nel territorio americano.

Anche facendo riferimento a tale norma, infatti, gli USA hanno elaborato, nell'ambito del *Code of Federal Regulations* (CFR) ⁽¹⁶²⁾ – e precisamente nel titolo 27, Parte IV, dedicata all'etichettatura ed alla pubblicità di prodotti vinicoli – una classificazione dei segni di rilevanza geografica (corrispondenti in sostanza alle denominazioni), suddividendoli in «generici», «semi-generici» e «non-generici». A seconda della classe attribuita, varia notevolmente il livello di tutela ottenibile per la corrispondente denominazione geografica. Siffatto potere di classificazione è attribuito all'agenzia del Ministero del Tesoro, competente in materia di etichettatura e pubblicità dei prodotti vinicoli: trattasi del *Alcohol, Tobacco Tax and Trade Bureau* ⁽¹⁶³⁾ (TTB).

In particolare, 27 CFR Part IV, §4.24 ⁽¹⁶⁴⁾, stabilisce che un nome, designante una categoria o tipo di vino, è considerato «generico» solo se vi è

⁽¹⁵⁹⁾ Il caso è citato da CAVIGLIA, *cit.*, pag. 145.

⁽¹⁶⁰⁾ CHEN, *A Sober Second Look and appellations of Origin: How the United States Will Crash France's Wine and Cheese Party*, in 5 *Minnesota Journal of Global Trade* 29 (1996). L'autore parla di "legal and cultural hostility in the US to the concept of the appellations of origin", suggerendo che la battaglia inerente le denominazione d'origine dovrebbe essere combattuta negli USA da esperti di marketing, piuttosto che sul piano giuridico. D'altro canto, in materia di concorrenza sleale si è già osservato (vedasi nota precedente) che qualora il prodotto o le attività imitate non siano, tra i consumatori, noti, ma bensì sconosciuti, non possa ricorrere attività confusoria.

⁽¹⁶¹⁾ GOLDBERG, *cit.*, pag. 148

⁽¹⁶²⁾ *Cit.*

⁽¹⁶³⁾ Notizie sul TTB sono rinvenibili nel sito www.ttb.gov.

⁽¹⁶⁴⁾ 27 CFR – Part IV, *Labeling and Advertising of Wine, Subpart C, Standards of Identity of Wine*, §4.24, *Generic, semi-generic, and non-generic designations of geographic significance*, sancisce: «(a) (1) A name of geographic significance which is also the designation of a class or type of wine, shall be deemed to have become generic only if so found by the Administrator. (2) Examples of generic names, originally having geographic significance, which are designations for a class or type of wine are: Vermouth, Sake. (b) (1) A name of geographic significance, which is also the designation of a class or type of wine, shall be deemed to have become semi-generic only if so found by the Administrator. Semi-generic designations may be used to designate wines of an origin other than that indicated by such name only if there appears in direct conjunction therewith an appropriate appellation of origin disclosing the true place of origin of the wine, and if the wine so designated conforms to the standard of identity, if any wine contained in the regulations in this part or, if there be no such standard, to the trade understanding of such class or type. See § 24.257 (c) of this chapter for exceptions to the Admin-

un riconoscimento in tal senso da parte del TTB. Lo stesso vale per i nomi con significato geografico definiti «semi-generici». Quanto alla disciplina, sussiste la possibilità di utilizzare i nomi geografici «semi-generici», per contraddistinguere anche vini non provenienti dal territorio indicato dal nome geografico, alle seguenti condizioni: il nome geografico deve risultare posto in diretta correlazione con una differente denominazione d'origine (ad esempio, Chianti della California), che indichi il vero luogo di produzione, ed il vino deve essere conforme agli standard qualitativi stabiliti dallo stesso *CFR* o, in assenza di standard, equivalenti al «*trade understanding of such class or type*».

Per contro, le indicazioni geografiche non classificate dal TTB come «generiche» o «semi-generiche», possono essere utilizzate solamente per distinguere vini prodotti nel determinato territorio richiamato dalla denominazione stessa. Tuttavia, per tale ipotesi sussiste una condizione, gravida di conseguenze: tale nome geografico «*shall not be deemed to be the distinctive designation of a wine*»⁽¹⁶⁵⁾.

Il quadro normativo appena illustrato si completa con le regole, sempre contenute in *27 CFR*, relative alla procedura per ottenere da TTB il riconoscimento circa la capacità distintiva delle denominazioni geografiche⁽¹⁶⁶⁾. Tale procedimento si instaura con la presentazione di una specifica domanda, corredata di ogni elemento utile a provare che quella determinata designazione sia effettivamente conosciuta dal consumatore «*as designation of a specific wine of the particular place or region distinguishable from all other wines*».

istrator's authority to remove names from paragraph (b) (2) of this section. (2) Examples of semi-generic which are also type designations for grape wines are Angelica, Burgundy, Claret, Chablis, Champagne, Chianti, Malaga, Marsala, Moselle, Port, Rhine Wine (syn. Hock), Sauterne, Haut Sauterne, Sherry, Tokay. (c) (1) A name of geographic significance, which has not been found by the Administrator to be generic or semi-generic may be used only to designate wines of the origin indicated by such name, but such name shall not be deemed to be the distinctive designation of a wine unless the Administrator finds that it is known to the consumer and to the trade as the designation of a specific wine of a particular place or region, distinguishable from all other wines. (2) Examples of non-generic names which are not distinctive designations of specific grape wines are: American, California, Lake Erie, Napa Valley, New York State, French, Spanish. Additional examples of foreign non-generic names are listed in subpart C of part 12 of this chapter. (3) Examples of non-generic names which are also distinctive designations of specific grape wines are: Bordeaux Blanc, Bordeaux Rouge, Graves, Medoc, Saint-Julien, Chateau Yquem, Chateau Margaux, Chateau Lafite, Pommard, Chambertin, Montrachet, Rhone, Liebfraumilch, Rudesheimer, Forster, Deidesheimer, Schloss Johannisberger, Lagrima and Lacryma Christi. A list of foreign distinctive designations, and determined by Administrator, appears in subpart D of part 12 of this chapter.

⁽¹⁶⁵⁾ Le indicazioni geografiche italiane, classificate dal TTB come nomi non-generici distintivi di un tipo di vino, sono le seguenti ai sensi di *27 CFR – Part IV, cit., §12.31*: Asti Spumante, Barbaresco, Barbera d'Alba, Barbera d'Asti, Bardolino, Barolo, Brunello di Montalcino, Dolcetto d'Alba, Frascati, Gattinara, Lacryma Christi, Nebbiolo d'Alba, Orvieto, Soave, Valpolicella, Vino Nobile di Montepulciano.

⁽¹⁶⁶⁾ *27 CFR – Part IV, cit., §12.3, Procedure for recognition of foreign distinctive designations*, così formulato: «(a) *Procedure. Under the provisions of 27 CFR 70.701 (c), the Administrator may approve petitions requesting TTB recognition of names of geographic significance which are the distinctive designations of specific wines under § 4.24 (c) of this chapter. (b) Format. A petition shall be in the form of a letterhead application requesting that TTB recognize the distinctive wine designation listed in their petition. The petition should present evidence to support a finding that the geographic designation is known to the U.S. consumer and trade as the designation of a specific wine of a particular place of region, distinguishable from all other wines. All background material and supporting data submitted will be made part of the application and will be considered in the review process.*».

Confrontiamo ora la disciplina appena descritta con le disposizioni contenute negli artt.23 e 24 degli accordi TRIPS.

Nulla quaestio, per quanto concerne la disciplina inerente i nomi «generici», atteso che l'art.24.6 degli accordi stessi esclude espressamente la loro applicazione alle indicazioni geografiche identiche al termine correntemente usato per i vini negli USA. Resta ovviamente salva la possibilità di verificare se la classificazione operata dal TTB corrisponda effettivamente alla realtà e non costituisca, piuttosto, lo strumento indiretto per vanificare il trattato TRIPS, come si verificherebbe ove tale autorità riconoscesse come «generico» un nome di significato geografico che nei fatti invece non lo sia.

Esaminando però la categoria dei nomi cosiddetti «semi-generici», ben possono comprendersi le rimostranze dei paesi europei. Nell'articolo 24 TRIPS citato non sembra rinvenirsi alcun appiglio utile a giustificare l'istituzione da parte americana di questa particolare «classe» di mezzo. Secondo il diritto statunitense, nella predetta ricadono i nomi aventi due caratteristiche, in quanto capaci di evocare nel contempo sia un abbinamento tra vino e zona di provenienza, sia una tipologia di prodotto però completamente scollegata dal territorio richiamato dal nome stesso.

Sulla base di siffatta criticabile interpretazione, grazie al ricorso al concetto di nomi «semi-generici» (comprendenti denominazioni prestigiose per l'Italia, quali Chianti e Marsala), gli USA giustificano la produzione e commercializzazione sul proprio territorio di vini contrassegnati con nomi che, da un punto di vista europeo, sono sicuramente indicazioni geografiche. Come già spiegato, negli Stati Uniti ciò è consentito, purché il nome «semi-generico» venga accompagnato anche da altra denominazione di provenienza, corrispondente al luogo effettivo di produzione, giustificando la situazione con il fatto che, grazie a tale abbinamento, il consumatore americano non viene tratto in inganno. In altre parole, acquistando il «Chianti della California», egli sa che trattasi di un vino di tipologia «Chianti», non prodotto in Italia ma sulle sponde dell'Oceano Pacifico.

Si è visto poi che anche all'interno dei nomi di significato geografico, né «generici» né «semi-generici», il CFR opera comunque una distinzione, differenziando tra i nomi «non-generici» «*which are not distinguished designation of specific grape wines*» e quelli che, invece, hanno effettivamente questa capacità distintiva, in quanto riconosciuta come tale dal TTB (essendo stato dimostrato che ad una certa indicazione geografica il consumatore ed il mercato americano abbinano effettivamente il vino ed il territorio da cui il medesimo proviene).

Perché questa differenza e quali le conseguenze derivanti dalla circostanza che un certo nome geografico «non-generico» venga o meno classificato come «distintivo» di un vino specifico?

Il presupposto del riconoscimento è che il consumatore associ il vino esclusivamente al territorio geografico richiamato dal nome, ritenendo tale dato importante per determinarsi all'acquisto. In tal caso la denominazione viene classificata dal TTB come indicazione «non-generica» ed anche «distintiva» di un certo tipo di vino, e la protezione attribuita a quel nome equivale sostanzialmente a quella di cui esso godrebbe, se esso fosse registrato come marchio.

Il riconoscimento ufficiale, da parte del TTB, di un nome come «non-generico distintivo» ha allora due conseguenze importanti. In primo luogo, facilita la difesa giudiziaria della denominazione d'origine cui è attribuita tale qualifica, perché consente di provare la sua specifica capacità – sia distintiva del prodotto, sia determinate la scelta del consumatore – proprio grazie alla certificazione rilasciata dall'organismo pubblico preposto a tale accertamento. Ciò è essenziale, perché quello che conta, da un punto di vista americano, non è tanto la provenienza di un determinato vino, quanto la sua reputazione. In secondo luogo, allontana considerevolmente il rischio che simili indicazioni geografiche possano degenerare nel tempo a nomi «generici», per effetto dell'uso da parte di chi non ne è legittimato. E' infatti improbabile che si possano creare, senza reazione degli aventi diritto, situazioni di fatto in grado di provocare con il tempo il passaggio dalla non genericità del segno alla sua genericità. Il riconoscimento del carattere distintivo in capo alla denominazione, poi, incide anche nella lotta contro l'impiego di termini simili all'indicazione geografica ovvero che la comprendono. Anche per gli accordi TRIPS, infatti, le indicazioni geografiche protette hanno come loro presupposto che «una determinata qualità, notorietà o caratteristiche del prodotto siano essenzialmente attribuibili alla sua origine geografica» e anche per gli accordi TRIPS lo scopo a cui mira la protezione è, tra l'altro, quello di impedire un uso dei segni che possa ingannare il pubblico sull'origine geografica del prodotto.

Diversa la protezione fornita ai nomi geografici che, pur ritenuti «non-generici», sia stato negato dal TTB il formale riconoscimento di capacità distintiva per uno specifico vino.

Innanzitutto, il rischio di veder degradato il termine da «non-generico» a «generico» è sicuramente più alto. Minore appare, pure, il livello di tutela in sede giudiziaria, soprattutto contro eventuali termini che riportano siffatta indicazione geografica leggermente modificata o che la incorporino all'interno di altre parole. Discutendosi infatti sulla capacità dei termini controversi a confondere il consumatore, il giudizio risente facilmente della valutazione espressa dal TTB, secondo cui il nome corrispondente alla denominazione da difendere è comunque debolmente percepito dal mercato americano. Ciò nonostante, è bene ribadire che 27 CFR citato riserva i nomi «non-generici» solamente per designare vini la cui origine corrisponde effettivamente alle zone indicate da tali nomi.

6. Completato il quadro normativo di riferimento, passiamo ora alle rilevanti novità introdotte in materia di nomi di origine dall'Accordo UE/USA, che migliorano in modo apprezzabile la tutela delle denominazioni d'origine, anche se nei limiti evidenziati in proseguito.

La relativa disciplina è contenuta negli artt.6 e 7 dell'Accordo e negli Allegati II e IV li rispettivamente richiamati.

Nell'Accordo non si fa riferimento, anche nella terminologia adottata, alle indicazioni geografiche, ma – in modo volutamente neutro – alle obbligazioni assunte dalle parti per la modifica dello stato giuridico di «termini» (si veda l'art.6) ovvero di «nomi di origine» (art.7). Inoltre, l'art.12, comma 4, dell'Accordo chiarisce nello specifico che «gli articoli 6 e 7 non possono essere interpretati di per sé, come una definizione della proprietà intellet-

tuale o come fonti di un obbligo per le parti di conferire o riconoscere diritti di proprietà intellettuale. Di conseguenza, i nomi elencati nell'allegato IV non sono necessariamente considerati, né è escluso che possano essere considerati, indicazioni geografiche ai sensi della normativa statunitense e i nomi elencati nell'allegato V non sono necessariamente considerati, né è escluso che possano essere considerati, indicazioni geografiche ai sensi della normativa comunitaria. Inoltre, i termini elencati nell'allegato II non sono considerati, né è escluso che possano essere considerati in futuro, indicazioni geografiche della Comunità ai sensi della normativa statunitense». I contraenti hanno così voluto precisare che l'Accordo non incide sul dibattito inerente le indicazioni geografiche e le modalità della loro individuazione, ai sensi degli artt.22, 23 e 24 degli accordi TRIPS.

In tal modo viene diplomaticamente salvaguardata la forma, in considerazione delle discussioni ancora in corso in sede di accordi TRIPS, dove – come detto – non sono ancora state definite le questioni concernenti la creazione del sistema di notificazione per l'individuazione delle indicazioni geografiche⁽¹⁶⁷⁾.

Inoltre, anche per non scontrarsi con altri problemi di principio, la tecnica normativa seguita dall'Accordo UE/USA è – nella sostanza – di operare all'interno del sistema creato dal citato *Code of Federal Regulation*.

Dunque si è in presenza di un certo pragmatismo. Entriamo ora nel merito.

In primo luogo, mediante l'Accordo⁽¹⁶⁸⁾ gli USA si sono obbligati a modificare lo status giuridico di taluni «termini»⁽¹⁶⁹⁾ (che, in realtà, rappresentano per gli europei importanti indicazioni geografiche, in precedenza sottoposte negli Stati Uniti alla disciplina dei «nomi semi-generici»), in modo da riservarli ai produttori comunitari, producendo così un effetto equivalente a quello che si avrebbe trasferendo tali «termini» dalla menzionata classe dei «nomi di significato geografico semi-generico»⁽¹⁷⁰⁾ ai «nomi di significato geografico non-generico ma non distintivo»⁽¹⁷¹⁾.

Sussiste, però, una deroga importante e significativa.

Detta regola, infatti, non si applica a chi abbia utilizzato talune di queste indicazioni (e cioè quelle indicate nell'Allegato II all'Accordo) prima del 10 marzo 2006⁽¹⁷²⁾, sempre che l'indicazione in questione apparisse in etichetta debitamente autorizzata, con rilascio del corrispondente COLA⁽¹⁷³⁾ da parte del TTB prima della data indicata. L'Accordo, quindi, non

⁽¹⁶⁷⁾ Cfr. *supra*.

⁽¹⁶⁸⁾ Accordo UE/USA, art.6, comma 1, ed Allegato II.

⁽¹⁶⁹⁾ Si tratta dei seguenti nomi: *Burgundy, Chablis, Champagne, Chianti, Claret, Haut Sauterne, Hock, Madeira, Malaga, Marsala, Moselle, Port, Retsina, Rhine, Sauterne, Sherry e Tokay*, ora disciplinati mediante la citata «*Tax Relief and Health Care Act of 2006 — Section 422*».

⁽¹⁷⁰⁾ 27 CFR, Part IV, §4.24(c)(2).

⁽¹⁷¹⁾ 27 CFR, Part IV, §4.24(c)(3).

⁽¹⁷²⁾ Art.6, comma 2, dell'Accordo UE/USA.

⁽¹⁷³⁾ L'art.2, lettera b), dell'Accordo UE/USA definisce così il «COLA»: «un certificato di approvazione dell'etichetta (*Certificate of Label Approval*) o un certificato di esenzione dell'approvazione dell'etichetta (*Certificate of Exemption from Label Approval*) rilasciato dal governo degli Stati Uniti in esito all'accettazione di una domanda di certificato di approvazione, o di esenzione di tale certificato, per un'etichetta o una bottiglia, a norma delle disposizioni legislative e regolamentari federali statunitensi, comprendente l'insieme delle etichette che possono essere saldamente apposte su una bottiglia di vino». La procedura per ottenere il «COLA» è disciplinata da 27 CFR, Part V.

muta lo status quo, non incidendo cioè sui diritti (ritenuti dunque quesiti) di chi, prima della sua stipulazione, aveva ottenuto il benessere all'utilizzo dei nomi considerati allora «semi-generici» ed ora riservati ovvero elevati di rango. Di conseguenza i produttori americani, che in passato commercializzavano il proprio vino utilizzando i nomi in questione, potranno continuare a farlo anche in futuro. Ciò spiega anche la ragione per cui alle denominazioni comunitarie oggetto dell'Accordo non è attribuita la tutela piena riconducibile ai nomi «non-generici e distintivi». Difatti, se così fosse invece stato, la parte americana non avrebbe potuto salvaguardare i diritti acquisiti dai propri produttori, perché altrimenti si sarebbe dovuto ammettere che la classificazione inerente i nomi «semi-generici» di provenienza europea adottata in passato non era legittima, cosa implicante una diretta incidenza negativa sui diritti ormai consolidati.

In secondo luogo, gli Stati Uniti si sono inoltre obbligati ⁽¹⁷⁴⁾ a stabilire convenzionalmente che pure un'altra serie di «nomi», corrispondenti ad altre denominazioni geografiche europee, potranno essere utilizzati soltanto per designare vini comunitari originati nelle zone da loro indicate: in pratica, anche per questi ultimi «nomi» viene applicata la disciplina americana sancita per quelli «di significato geografico non-generico ma non distintivo», e ciò al di là della loro formale classificazione. Trattasi dei «nomi» indicati nell'Allegato IV – parte a) e parte b) – dell'Accordo: la prima contiene l'elenco della denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche comunitarie (escluse ovviamente quelle diversamente disciplinate in altre parti dell'Accordo); la seconda indica gli Stati membri cui esse corrispondono ⁽¹⁷⁵⁾.

Nonostante ciò, l'ultimo comma dell'art.7 dell'Accordo precisa che resta comunque valida ed operante la classificazione, in precedenza operata dal TTB, relativa ai nomi di origine ritenuti «non-generici e distintivi», e cioè «*riconosciuti come denominazioni distintive di un vino specifico di un particolare luogo di una particolare regione della Comunità*». Pertanto siffatta disciplina, di cui beneficiavano in passato ben poche denominazioni di origine comunitarie molto rinomate ovvero alcuni specifici vini con indicazione di qualità ⁽¹⁷⁶⁾, non subisce affievolimento alcuno per effetto dell'Accordo. Peraltro, ciò neppure va nel senso di un ampliamento dei nomi geografici ammessi a fruire della maggior tutela così prevista.

Il tutto – si ribadisce – pur non intervenendo, almeno formalmente, sulla nozione di indicazione geografica di cui agli accordi TRIPS o sulle modalità del loro riconoscimento reciproco.

⁽¹⁷⁴⁾ Accordo UE/USA, art.7, comma 1, ed Allegato IV.

⁽¹⁷⁵⁾ Nella parte a), sono indicati in tutto 452 nomi geografici italiani; nella parte b), compaiono invece i nomi dei 25 Stati membri dell'Unione europea.

⁽¹⁷⁶⁾ L'art.7, ultimo comma, dell'Accordo UE/USA rinvia all'Allegato IV, parte C), ove sono elencati i nomi – relativi a zone geografiche comunitarie o che incorporano anche queste ultime – considerati già in passato come «nomi non generici ma distintivi». Con riferimento all'Italia, si tratta di: *Asti Spumante, Barbaresco, Barbera d'Alba, Barbera d'Asti, Bardolino, Barolo, Brunello di Montalcino, Dolcetto d'Alba, Frascati, Gattinara, Lacryma Christi, Nebbiolo d'Alba, Orvieto, Soave, Valpolicella, Vino Nobile di Montepulciano*. Si può notare, ad esempio, che per la maggior parte non si tratta di mere indicazioni geografiche (com'è per Barbaresco, Bardolino, Barolo, Frascati, Gattinara, Orvieto, Soave e Valpolicella), ma dei nomi di vini con indicazione di qualità.

In definitiva. Fatta dunque eccezione per le deroghe accordate in favore di alcuni produttori americani ⁽¹⁷⁷⁾, da un canto, e per la conservazione della maggiore tutela già in passato riconosciuta in favore di alcuni nomi geografici o di alcuni vini con indicazione di qualità riconducibili alla Comunità ⁽¹⁷⁸⁾, la protezione generalmente attribuita ⁽¹⁷⁹⁾ alle indicazioni di qualità europee è dunque quella più affievolita sancita per i nomi «non-generici ma non distintivi».

Di conseguenza, la tutela per le denominazioni e le indicazioni geografiche, nell'ampiezza normalmente riconosciuta dalla Comunità (cui corrisponde l'idea di nomi geografici utilizzati per designare un prodotto, le cui qualità sono inscindibilmente abbinate all'ambiente geografico d'origine), resta circoscritta – anche dopo la conclusione dell'Accordo – solamente a quelle poche che, all'esito di apposita istruttoria, erano state in precedenza riconosciute dal TTB come denominazioni distintive di un vino specifico originario di un particolare luogo distinguibile da tutti gli altri.

Ad ogni modo, l'Accordo allontana pure il rischio che i nomi di origine comunitari degradino nel tempo a «semi-generici» o peggio a «generici»: cosa affatto non trascurabile.

Dall'impegno assunto dagli Stati Uniti, a riservare ai soli vini originari della Comunità Europea l'uso in etichetta dei nomi di origine europei in questione, discende ovviamente il relativo diritto per i produttori europei, da esercitarsi nel rispetto delle altre norme americane in materia. A lato, sussiste anche lo specifico impegno degli Stati Uniti ad adottare tutte le misure idonee a garantire che vengano immessi sul mercato interno solo i vini etichettati in conformità con le disposizioni dell'Accordo, prevedendo il ritiro dalla commercializzazione per quelli che invece se discostano.

Accanto agli obblighi per gli USA in materia di nomi di origine, l'Accordo ne crea altri speculari a carico della Comunità Europea. In particolare, quest'ultima è a sua volta tenuta a riconoscere, a vantaggio dei produttori americani, i «*nomi significativi sotto il profilo della viticoltura*» (strana terminologia, utilizzata verosimilmente per ragioni di coerenza, siccome gli USA non potevano ricorrere al concetto di denominazioni!), riportati nell'Allegato V all'Accordo. Discende pertanto anche per la Comunità il dovere di disporre, affinché simili nomi vengano utilizzati soltanto per designare vini la cui origine è da loro indicata ⁽¹⁸⁰⁾.

A siffatti obblighi la Comunità ha già adempiuto mediante l'adozione di un apposito regolamento ad opera della Commissione ⁽¹⁸¹⁾.

7. Come noto, a seconda della tipologia di vino contenuto in una bottiglia, oltre all'eventuale denominazione di origine o indicazione geografica,

⁽¹⁷⁷⁾ Art.6, comma 2, dell'Accordo UE/USA.

⁽¹⁷⁸⁾ Art.7, comma 4, dell'Accordo UE/USA.

⁽¹⁷⁹⁾ Art.6, comma 1, e 7, comma 1, dell'Accordo UE/USA.

⁽¹⁸⁰⁾ Nell'Allegato V compaiono in tutto 713 nomi.

⁽¹⁸¹⁾ Regolamento CE n.1416/2006 della Commissione del 26 settembre 2006, recante modalità di applicazione dell'articolo 7, paragrafo 2, dell'accordo tra la Comunità europea e gli Stati Uniti d'America sul commercio del vino riguardo alla protezione dei nomi di origine statunitensi nella Comunità (GUCE L 267 del 27 settembre 2006, p.22).

la relativa etichetta porta anche altre diciture, obbligatorie o facoltative a seconda dei casi ⁽¹⁸²⁾.

Nell'ottica comunitaria, si tratta in primo luogo dei termini che consentono di designare la categoria di vino ⁽¹⁸³⁾ (nella nuova OCM ⁽¹⁸⁴⁾: «vino», «vino liquoroso», «vino spumante», «vino spumante di qualità», «vino spumante di qualità del tipo aromatico», «vino spumante gassificato», «vino frizzante», «vino frizzante gassificato», «vino ottenuto da uve appassite», «vino di uve stramature», cui – sussistendone i presupposti – si può aggiungere o usare in sostituzione l'espressione «denominazione di origine protetta» oppure «indicazione geografica protetta» ⁽¹⁸⁵⁾, accompagnate a loro volta dal nome geografico cui si riferiscono) e concorrono a formare la denominazione del prodotto; in secondo luogo, delle menzioni specifiche tradizionali ⁽¹⁸⁶⁾ (per l'Italia: «doc», «docg», «vino dolce naturale») e delle menzioni tradizionali complementari ⁽¹⁸⁷⁾.

Queste ultime richiamano un metodo di produzione, di elaborazione e di invecchiamento oppure una qualità, il colore o il tipo di luogo o un evento connesso alla storia del vino imbottigliato (come: «amarone», «ambra», «brunello», «est! est! est!», «governo all'uso toscano», «lacrima Christi», «passito», «riserva», «superiore», «vino novello»).

A rigore, le citate menzioni tradizionali complementari non sono vere e proprie indicazioni di qualità, ma nemmeno può forse ragionevolmente dirsi il contrario. Difatti, agli occhi del consumatore anche esse proiettano spesso l'immagine della qualità, seppure ciò avvenga solo sotto forma di luce riflessa, e cioè per effetto del loro intimo ed imprescindibile legame con le denominazioni di origine e le indicazioni geografiche a cui sono attribuite e che rappresentano la fonte originatrice di detta luce. Per tale motivo, le menzioni tradizionali complementari si differenziano sensibilmente da quelle ulteriori indicazioni in etichetta, che semplicemente dichiarano alcune caratteristiche del vino prive però di legame con il territorio, quali: il tenore zuccherino (per i vini diversi dallo spumante) ⁽¹⁸⁸⁾, il titolo alcolo-

⁽¹⁸²⁾ Art.59 e 60 del regolamento CE del Consiglio n.479/2008, *cit.* In passato, disponeva il regolamento CE della Consiglio n.1493/1999, *cit.*, titolo V, capo II nonché allegati VI e VII.

⁽¹⁸³⁾ Art.59, comma 1, lettera a), del regolamento CE del Consiglio n.479/2008, *cit.*, da leggersi in coordinazione con il suo Allegato IV.

⁽¹⁸⁴⁾ Nella vecchia OCM vino, le espressioni per designare le categorie di prodotti erano: «vino da tavola», «indicazione geografica» (che per i vini italiani consisteva nella dizione «i.g.t.»), «indicazione geografica tipica»: art.28 del regolamento CE della Commissione n.753/2002, «v.q.p.r.d.» («vino di qualità prodotto in regione determinata»), «v.s.q.p.r.d.» («vino spumante di qualità prodotto in regione determinata»), «v.l.q.p.r.d.» («vino liquoroso di qualità prodotto in regione determinata»). A loro volta, le espressioni concernenti i vini di qualità erano sostituibili con le relative menzioni specifiche tradizionali, che per l'Italia erano – e tutt'oggi sono – «DOC» («denominazione di origine controllata»), «DOCG» («denominazione di origine controllata e garantita») e «vino dolce naturale»: art.29 del medesimo regolamento.

⁽¹⁸⁵⁾ Art.59, comma 2, del regolamento CE del Consiglio 479/2008, *cit.* A loro volta, le espressioni «denominazione di origine protetta» oppure «indicazione geografica protetta» possono essere sostituite con le eventuali relative menzioni specifiche tradizionali (di cui all'art.54, comma 1, lettera a, del medesimo regolamento), sempre accompagnate dal nome geografico cui pure esse si riferiscono.

⁽¹⁸⁶⁾ Art.29 e 38 del regolamento CE della Commissione n.753/2002, *cit.*

⁽¹⁸⁷⁾ Art.23 del regolamento CE della Commissione n.753/2002, *cit.* Adesso anche gli art.54 e 60 del regolamento CE del Consiglio n.479/2008, *cit.* Le menzioni tradizionali continuano ad essere riservate ai soli vini a denominazione di origine protetta o ad indicazione geografica protetta: art.60, comma 1, lettera d) del regolamento CE del Consiglio n.479/2008, *cit.*

⁽¹⁸⁸⁾ Art.60, comma 1, lettera c), del regolamento CE del Consiglio n.479/2008, *cit.* Si veda anche l'art.16 del regolamento CE della Commissione n.753/2002, *cit.*

metrico⁽¹⁸⁹⁾, la presenza di solfiti⁽¹⁹⁰⁾, il colore⁽¹⁹¹⁾ ed il metodo di produzione⁽¹⁹²⁾ (purché non si tratti di una tonalità cromatica o sistema di lavorazione rappresentante una precisa menzione tradizionale complementare), l'annata della vendemmia⁽¹⁹³⁾ e la varietà di vite da cui deriva l'uva usata per l'elaborazione del vino⁽¹⁹⁴⁾. Peraltro, queste ultime due indicazioni possono essere ora apposte anche sull'etichetta dei vini senza indicazione di qualità (e cioè i prodotti classificati come «*vini da tavola*» nella vecchia OCM), mentre in precedenza ciò era vietato, in quanto si riteneva che esse comportassero comunque un richiamo all'idea della qualità stessa del vino, seppure non emergesse in modo preponderante la relazione con uno specifico territorio⁽¹⁹⁵⁾.

All'interno dell'Unione Europea, anche le predette menzioni tradizionali godono di tutela contro le usurpazioni, che in passato discendeva unicamente da un regolamento esecutivo emanato dalla Commissione, ancora oggi in vigore⁽¹⁹⁶⁾. La portata della tutela, così riconosciuta loro, viene individuata con modalità alquanto analoghe a quella concessa per le denominazioni di origine, fatta eccezione per alcune significative differenze: mentre è vietato tradurre le seconde in una lingua diversa⁽¹⁹⁷⁾, le prime risultano protette solo nella versione linguistica in cui tradizionalmente sono espresse⁽¹⁹⁸⁾ e può accedere che il loro uso venga consentito per più vini, anche se non appartenenti alla medesima zona geografica⁽¹⁹⁹⁾.

⁽¹⁸⁹⁾ Art.59, comma 1, lettera c), del regolamento CE del Consiglio n.479/2008, *cit.*

⁽¹⁹⁰⁾ Art.3, comma 3, del regolamento CE della Commissione n.753/2002, *cit.*

⁽¹⁹¹⁾ Art.17 del regolamento CE della Commissione n.753/2002, *cit.*

⁽¹⁹²⁾ Art.60, comma 1, lettera g), del regolamento CE del Consiglio n.479/2008, *cit.*, nonché art.22 del regolamento CE della Commissione n.753/2002, *cit.*

⁽¹⁹³⁾ L'indicazione facoltativa dell'annata nonché quella della varietà di vite è ora consentita anche per i vini da tavola, in virtù dell'art.60, comma 1, del regolamento CE del Consiglio n.479/2008, *cit.*

⁽¹⁹⁴⁾ Si veda nota precedente.

⁽¹⁹⁵⁾ L'anno di vendemmia risulta particolarmente significativo, quando rapportato ad un territorio ben individuato. Difatti, a causa delle specifiche condizioni climatiche verificatesi in loco, l'esito qualitativo della vendemmia lì realizzata è suscettibile di differire anche sensibilmente rispetto a quello del raccolto generalmente ottenuto nello stesso periodo su un territorio molto più vasto. Pertanto, l'annata di vendemmia diventa un indicatore di qualità (ma anche in senso negativo!) alquanto importante per un vino a denominazione di origine o indicazione geografica. Per contro, quando riferita ad un vino prodotto con uve di cui non si conosce l'origine e magari provenienti da luoghi diversi e lontani fra loro, l'annata di vendemmia assume una valenza differente, poiché rappresenta piuttosto un elemento rilevatore della serbevolezza del prodotto nonché delle sue possibili caratteristiche organolettiche derivanti dall'invecchiamento. Per quanto invece concerne l'indicazione della qualità di uva, va evidenziato che il medesimo vitigno può fruttificare uva capace di conferire al vino qualità organolettiche alquanto eterogenee, a seconda delle condizioni climatiche locali e, soprattutto, di quelle chimiche del suolo su cui è coltivato. Si pensi al Nebiolo, che in Piemonte viene coltivato sia nella zona di Alba che in provincia di Novara (ove viene ottenuto lo Spanna ed il Carema), generando vini con sensazioni tanniche quasi antitetiche fra loro.

⁽¹⁹⁶⁾ Art.24 del regolamento CE della Commissione n.753/2002, *cit.*, in virtù del quale la tutela delle menzioni tradizionali è estesa contro qualsiasi loro usurpazione, imitazione, evocazione o altra indicazione e prassi abusiva.

⁽¹⁹⁷⁾ Art.48, primo trattino, del regolamento CE del Consiglio 1493/1999, *cit.* Adesso si veda l'art.45, comma 2, lettera b) del regolamento CE del Consiglio n.479/2008, *cit.*

⁽¹⁹⁸⁾ Art.24, comma 4, secondo paragrafo, nonché allegato III del regolamento CE della Commissione n.753/2002, *cit.*

⁽¹⁹⁹⁾ Valgano come esempio le seguenti menzioni tradizionali: «*superiore*» (espresso in italiano) è consentita per tutti i vini italiani a denominazione di origine; «*soleras*» (espresso in italiano) per il *v.i.q.p.r.d.* italiano che si può fregiare della DOC Marsala, mentre «*solera*» (espresso in portoghese) per il *v.i.q.p.r.d.* portoghese che si può fregiare della DO Madeira; «*château*» (espresso nella lingua francese) per tutti i vini francesi e lussemburghesi a denominazione di origine nonché quelli soli italiani che si

Adesso invece il legislatore – intervenendo però con un provvedimento di livello superiore, e cioè mediante un regolamento del Consiglio che sostituisce quello da cui all'epoca la Commissione aveva tratto i propri poteri normativi ⁽²⁰⁰⁾ – si limita a dire che le menzioni tradizionali «*sono protette contro l'uso illegale*» e non diventano termini generici ⁽²⁰¹⁾, pur confermando la disciplina giuridica relativa all'uso delle lingue e delle traduzioni ⁽²⁰²⁾.

Di conseguenza, insorge verosimilmente il problema di capire se e come le rilevanti norme, contenute nel precedente ma ancora oggi vigente regolamento della Commissione, vadano adeguate a quanto successivamente sancito dal Consiglio. In altre parole, si tratta di chiarire se ciò implichi solo l'aumento del rango legislativo cui viene riconosciuta la tutela per le menzioni tradizionali ovvero se vi siano ripercussioni anche sull'estensione della protezione stessa. La prima ipotesi sembra forse più accreditabile, visto quanto pattuito in materia nell'Accordo UE/Cile (che, qualora si propendesse per la seconda ipotesi, rischierebbe di venire violato) nonché in quelli UE/Australia (che, sempre nella seconda ipotesi, risulterebbero contraddittori, soprattutto il nuovo trattato), come si dirà in appresso.

Nell'Accordo UE/USA, invece, l'ottica è semplicemente quella di evitare che la presenza in etichetta di dette indicazioni (definite «*informazioni facoltative*» o «*supplementari*») non si trasformi in un ostacolo agli scambi, a condizione però che esse non contengano informazioni false o ingannevoli per i consumatori, in particolare in relazione al carattere, alla composizione ed all'origine del prodotto ⁽²⁰³⁾. Fermo siffatto principio, la materia è regolata da un apposito Protocollo sull'etichettatura. Per quanto concerne gli impegni assunti dagli Stati Uniti, le «*informazioni supplementari*» – consentite sull'etichetta dei vini comunitari importati – vengono innanzitutto individuate richiamando la normativa americana (27 CFR, Part 4, Subpart D, §4.38, letter f ⁽²⁰⁴⁾). Solo le informazioni rientranti in tale definizione sono dunque ammissibili, ma a due condizioni. Innanzitutto, deve trattarsi di indicazioni rese conformemente alla legislazione comunitaria

possono fregiare della DOC della regione Valle d'Aosta; «*ruby*» (espresso in inglese) per il *v.i.q.p.r.d.* portoghese che si può fregiare della DO Porto.

⁽²⁰⁰⁾ Va puntualizzato che il regolamento CE della Commissione n.753/2002, *cit.*, è un provvedimento attuativo del regolamento CE del Consiglio n.1493/1999, *cit.*: quest'ultimo nulla diceva in merito alla tutela delle menzioni tradizionali. Come noto, tale regolamento di base è poi stato abrogato e sostituito dal regolamento CE del Consiglio n.479/2008, *cit.*, il quale – contrariamente al passato – al suo art.55 disciplina ora le modalità di tutela delle menzioni tradizionali.

⁽²⁰¹⁾ Art.55 del regolamento CE del Consiglio n.479/2008, *cit.*, il cui testo va comparato con il precedente art.45, ove è descritta la protezione accordata alle denominazioni di origine ed alle indicazioni geografiche. Si veda anche il considerando n.38.

⁽²⁰²⁾ Art.61, comma 2, nonché art.45, comma 2, lettera b), del regolamento CE del Consiglio n.479/2008, *cit.*

⁽²⁰³⁾ Accordo UE/USA, art.8, commi 1 e 2.

⁽²⁰⁴⁾ 27 CFR, Part 4, Subpart D, §4.38, letter f), «*Additional information on labels*»: «*Labels may contain information other than the mandatory label information required by §§4.30 through 4.39, if such information complies with the requirements of such sections and does not conflict with, nor in any manner qualify statements required by this part. In addition, information which is truthful, accurate, and specific, and which is neither disparaging nor misleading may appear on wine labels*». Le norme così citate trattano i seguenti temi: § 4.30 General.; § 4.32 Mandatory label information; § 4.32a Voluntary disclosure of major food allergens; § 4.32b Petitions for exemption from major food allergen labeling; § 4.33 Brand names; § 4.34 Class and type; § 4.35 Name and address; § 4.36 Alcoholic content; § 4.37 Net contents; § 4.38 General requirements; § 4.38a Bottle cartons, booklets and leaflets; § 4.39 Prohibited practices.

espressamente individuata ⁽²⁰⁵⁾. Il suo rispetto, tuttavia, non costituisce di per sé titolo per inserire legittimamente in etichetta le informazioni in questione. Nonostante ciò, scatta infatti la seconda condizione, volta: da un canto, ad evitare il superamento dei divieti o degli obblighi posti dalla regolamentazione statunitense in materia di etichettatura; dall'altro, a controllare il contenuto delle informazioni facoltative stesse, imponendo che esse «siano veritiere, precise, specifiche e non siano denigratorie né fuorvianti».

Ad ogni modo, le parti contraenti si sono impegnate a non imporre l'obbligo di indicare sull'etichetta i processi, i trattamenti o le tecniche usate nella vinificazione ⁽²⁰⁶⁾.

Da quanto sopra, si intuisce che la materia non può dirsi compiutamente disciplinata nell'Accordo UE/USA, ma necessita di ulteriore trattazione. In effetti, ciò emerge proprio dalle dichiarazioni congiunte delle parti ⁽²⁰⁷⁾, le quali annunciano di voler coltivare dialoghi futuri proprio sul tema delle menzioni tradizionali, ma già chiarendo che – di comune accordo – esse non devono costituire né creare una nuova forma di proprietà intellettuale.

In tale contesto si spiega allora il recente provvedimento comunitario, con cui viene ora vietato di introdurre nell'Unione vini americani recanti in etichetta alcune menzioni tradizionali ⁽²⁰⁸⁾, in precedenza autorizzate in via provvisoria ⁽²⁰⁹⁾.

8. Tornando all'esercizio di comparazione già svolto in precedenza, si può osservare che la protezione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche è oggetto di disciplina nei citati accordi conclusi dalla Comunità rispettivamente con l'Australia, il Cile e la Repubblica Sudafricana.

In detti tre casi, la tecnica legislativa utilizzata è sostanzialmente la medesima: mediante un apposito allegato, vengono individuate le denominazioni e le indicazioni geografiche appartenenti a ciascun contraente, al quale l'altro si impegna a riservarne l'uso sul proprio territorio ⁽²¹⁰⁾, sancendo altresì che il loro impiego può avvenire unicamente in conformità alla legislazione della parte cui esse attengono. Lo stesso dicasi per i riferimenti ai nomi degli Stati stessi, che non possono essere usati sull'etichetta di un vino non prodotto sul loro rispettivo territorio.

Circa l'estensione della protezione così accordata, i tre accordi in esame specificano che l'usurpazione dell'indicazione geografica sussiste anche qualora in etichetta venga indicata la vera origine del vino nonché qualora l'indicazione stessa è utilizzata in una traduzione ovvero accompagnata da

⁽²⁰⁵⁾ La legislazione comunitaria rilevante è quella portata dal titolo V, capo II e dagli allegati VII e VIII del regolamento CE del Consiglio n.1493/1999, *cit.*, nonché dal regolamento CE della Commissione n.753/2002, *cit.*, come vigenti al momento della stipulazione dell'Accordo.

⁽²⁰⁶⁾ Accordo UE/USA, art.8, comma 3.

⁽²⁰⁷⁾ Allegate in calce all'Accordo UE/USA (GUCE L 87/2006, p.72).

⁽²⁰⁸⁾ Trattasi delle seguenti menzioni: «*chateau*», «*classic*», «*clos*», «*cream*», «*crusted/crusting*», «*fine*», «*late bottled vintage*», «*noble*», «*ruby*», «*superior*», «*sur lie*», «*tawny*», «*vintage*» e «*vintage character*».

⁽²⁰⁹⁾ Regolamento CE della Commissione n.113/2009 del 6 febbraio 2009 (GUCE L 38 del 7 febbraio 2009, p.25).

⁽²¹⁰⁾ Accordo UE/Australia, art.7 ed allegato II; Accordo UE/Cile, art.6 ed appendice II; Accordo UE/Sudafrica, art.7 ed 8 nonché allegato II.

espressioni quali «*stile*», «*genere*», «*tipo*», «*imitazione*», «*metodo*» o altre espressioni analoghe ⁽²¹¹⁾.

Ancora, tutti i detti tre accordi disciplinano il caso delle eventuali indicazioni geografiche omonime, stabilendo che sono protette entrambe nonché (fatta eccezione per il Cile) impegnandosi ad individuare soluzioni pratiche al fine di assicurare un trattamento equo ai produttori interessati nonché evitare ai consumatori di cadere in errore ⁽²¹²⁾. Regole particolari vigono per l'ipotesi in cui l'omonimia sussista con un'indicazione ricollegabile ad uno Stato terzo ⁽²¹³⁾, che nel nuovo accordo UE/Australia sono dette essere l'art.23, paragrafo 3, dell'Accordo TRIPS ⁽²¹⁴⁾.

Nei soli accordi UE/Australia ⁽²¹⁵⁾ e UE/Sudafrica ⁽²¹⁶⁾ viene poi specificato che nessuna loro disposizione obbliga una parte a proteggere un'indicazione geografica dell'altro contraente che, seppure elencata nei rilevanti allegati ai relativi trattati, non è mai stata protetta ovvero ha perso tutela nel paese di origine o, infine, è lì caduta in disuso.

Rispetto all'Accordo UE/USA, i trattati con i tre Stati in esame portano dunque una disciplina molto più lineare e compiuta, siccome gli obblighi di protezione così istituiti paiono non sottoposti a particolari condizioni, limiti o modalità riconducibili alle categorie giuridiche sussistenti nella legge nazionale.

Per quanto concerne invece la protezione delle menzioni tradizionali, essa è rinvenibile solo negli Accordi UE/Cile ⁽²¹⁷⁾ e UE/Australia ⁽²¹⁸⁾, ove la tutela accordata è formulata in termini che ricordano quanto sancito a livello interno per la Comunità dal citato regolamento CE della Commissione n.753/2002 ⁽²¹⁹⁾. Tuttavia, mentre nel primo caso gli impegni sono reciproci, nel secondo sono solo le menzioni tradizionali comunitarie ad essere protette. Soprattutto nel Nuovo Accordo UE/Australia, la disciplina pattizia risulta più incisiva e articolata rispetto a quello ancora in vigore, essendosi ora convenuto anche sulle modalità di tutela ed essendo state riconosciute come riservate anche le denominazioni di vendita nonché i nomi indicanti le categorie di vini. Ecco la ragione per cui si è poco prima sostenuto che la tutela delle menzioni tradizionali all'interno della Comunità non dovrebbe mutare, per effetto della recente riforma dell'organizzazione comune di mercato per il settore vitivinicolo.

⁽²¹¹⁾ Accordo UE/Australia, art.6, comma 2; Nuovo Accordo UE/Australia, art.13, comma 3; Accordo UE/Cile, art.5, comma 3; Accordo UE/Sudafrica, art.7, comma 3.

⁽²¹²⁾ Accordo UE/Australia, art.6, comma 5, lettera a); Accordo UE/Cile, art.5, comma 4, lettera a); Accordo UE/Sudafrica, art.7, comma 4, lettera a).

⁽²¹³⁾ Accordo UE/Australia, art.6, comma 5, lettera b); Accordo UE/Cile, art.5, comma 4, lettera b); Accordo UE/Sudafrica, art.7, comma 4, lettera b).

⁽²¹⁴⁾ Nuovo Accordo UE/Australia, art.13, comma 6.

⁽²¹⁵⁾ Accordo UE/Australia, art.6, comma 7; Nuovo Accordo UE/Australia, art.13, comma 9.

⁽²¹⁶⁾ Accordo UE/Sudafrica, art.7, comma 7.

⁽²¹⁷⁾ Accordo UE/Cile, art.8.

⁽²¹⁸⁾ Accordo UE/Australia, art.6, comma 7 ed allegato II; Nuovo Accordo UE/Australia, art.16 ed allegato III.

⁽²¹⁹⁾ Art.24 del regolamento CE della Commissione 753/2002, *cit.*

Infine, sempre negli accordi con detti ultimi due Stati, sussistono previsioni volte a regolare i rapporti tra indicazioni geografiche, menzioni di qualità complementari e marchi (²²⁰).

9. A ben vedere, nonostante alcune sue spiccate peculiarità, l'Accordo UE/USA rappresenta una maglia di una più ampia rete di relazioni internazionali – ove attualmente il grande assente è però la Cina – intessuta dalla Comunità, al fine di creare un contesto giuridico ove sono trattate nel modo più unitario possibile le principali fondamentali problematiche per il commercio del vino: le pratiche di cantina, la tutela delle denominazioni d'origine e delle indicazioni geografiche nonché l'etichettatura.

Nel valutare il risultato attualmente raggiunto va peraltro tenuto in debito conto che a livello internazionale è forse molto difficile pervenire ad una disciplina totalmente unitaria, viste le differenze esistenti tra i vari ordinamenti giuridici, a loro volta alimentate dalla circostanza che gli interessi economici sottostanti – conseguenti anche alla natura dimensionale dei produttori ed alla relativa disponibilità di risorse economiche – spesso divergono sensibilmente. A riprova, basti pensare alle citate gravi difficoltà riscontrate negli Stati Uniti per ottenere l'applicazione concreta delle norme previste dall'accordo TRIPS per la tutela delle indicazioni geografiche.

Così facendo, dal proprio punto di vista la Comunità ha in buona sostanza gradualmente realizzato un obiettivo – tutt'oggi in evoluzione – simile a quello conseguibile mediante un trattato multilaterale, ove peraltro spesso solo apparentemente si ha una disciplina uniforme, mentre in realtà la situazione risulta frammentata a causa delle varie deroghe e riserve spesso pattuite in simili accordi, capaci talora di minarne la loro stessa efficacia.

Un approccio dunque pragmatico (che consente peraltro di tutelare allo stesso modo denominazioni d'origine ed indicazioni geografiche, evitando alla radice l'insorgere di eventuali dubbi in materia, magari scaturenti dalla circostanza che è la stessa Comunità a considerarle in parte diverse, siccome le seconde vengono intese in un'accezione un poco più lassa rispetto a quella contenuta negli accordi TRIPS (²²¹)), il cui risultato verosimilmente contribuisce ad influenzare anche la stessa evoluzione del diritto comunitario interno in materia vitivinicola: in effetti, è difficile pensare che quest'ultimo possa svilupparsi autonomamente rispetto agli impegni assunti sul piano internazionale.

(²²⁰) Accordo UE/Australia, art.13, Nuovo Accordo UE/Australia, art.13, comma 5 (rapporto tra marchi e denominazioni d'origine) nonché art.16, commi 7 e 8 (rapporto tra marchi e menzioni tradizionali); Accordo UE/Cile, art.7 e 10.

(²²¹) In effetti, come in precedenza illustrato, nell'accordo TRIPS (art.22) la tutela viene concessa a «le indicazioni che identificano un prodotto come originario del territorio di un membro o di una regione o località di detto territorio, quando una determinata qualità, la notorietà o altra caratteristica del prodotto siano essenzialmente attribuibili alla sua origine geografica». Tale nozione, che sottolinea l'essenzialità del ruolo svolto dal territorio nel determinare le caratteristiche organolettiche del prodotto, mentre è sicuramente conforme a quella comunitaria di «denominazione di origine», sfuma forse in quella di «indicazione geografica», siccome quest'ultima va ad indicare un vino che possiede semplicemente «qualità, notorietà o altre caratteristiche specifiche attribuibili alla sua origine geografica» (art.34 del regolamento CE del Consiglio n.479/2008, cit.).

Coerentemente con tale strategia, la Commissione ha attualmente proposto al Consiglio di autorizzare l'ingresso della Comunità nell'OIV⁽²²²⁾, i cui principali compiti sono l'indicare ai suoi membri le misure atte a tener conto delle esigenze di tutti i soggetti coinvolti nel mondo vitivinicolo nonché il contribuire all'armonizzazione internazionale delle pratiche e delle norme esistenti in materia, unitamente all'elaborare nuovi criteri internazionali atti a migliorare le condizioni di produzione e commercializzazione dei prodotti in questione.

Peraltro, già nella recente riforma dell'organizzazione comune di mercato vitivinicola, l'OIV ha aumentato considerevolmente la propria influenza sul diritto vitivinicolo comunitario, visto il ruolo ora attribuito alle proprie raccomandazioni sulle pratiche di cantina.

In primo luogo, esse sono ora divenute uno dei criteri cui deve attenersi la Commissione nell'esercitare il potere delegatole per elaborare norme regolamentari sulle tecniche di cantina⁽²²³⁾: ciò appare una valida garanzia affinché le regole comunitarie in questione consentano esclusivamente l'impiego di «*buone pratiche enologiche*».

In secondo luogo, l'importazione di vini stranieri nel territorio comunitario viene subordinata al rispetto di dette raccomandazioni durante la loro lavorazione, a meno che venga diversamente disposto da appositi accordi internazionali conclusi dalla Comunità con il paese di provenienza del prodotto, come sono quelli analizzati in questo lavoro⁽²²⁴⁾.

⁽²²²⁾ Raccomandazione della Commissione al Consiglio *di autorizzare la Commissione ad avviare e a condurre negoziati con l'Organizzazione internazionale della vigna e del vino (OIV) in merito alle condizioni e alle modalità di adesione della Comunità europea all'OIV*: COM(2008) 577 definitivo

⁽²²³⁾ Art.30, comma 1, lettera a), del regolamento CE del Consiglio n.479/2008, *cit.* In passato, l'OIV veniva in rilievo essenzialmente per sopperire all'eventuale carenza di disciplina comunitaria sui metodi d'analisi: art.46, comma 3, lettera a) del regolamento CE del Consiglio n.1493/1999, *cit.* Tale ruolo permane tutt'oggi: art.31 del regolamento CE del Consiglio n.479/2008, *cit.*

⁽²²⁴⁾ Art.82, comma 2, del regolamento CE del Consiglio n.479/2008, *cit.*