

## **Il disciplinare IGP sull'affettatura ed il confezionamento del prodotto alimentare nella zona di produzione**

*di Cristina Ottonello*

**Title:** Product specification IGP on the packaging in the area of production

**Keywords:** Geographical indications and designations of origin; Requirements to package in the area of production; Ham originating from the Black Forest.

1. – Con la sentenza pronunciata il 19 dicembre 2018 (causa C-367/2017, *S c. EA e a.*) la Corte di giustizia dell'Unione europea ha affrontato, ancora una volta, il tema dell'indicazione geografica dei prodotti agroalimentari.

L'Unione europea, infatti, preso atto che la competitività dei predetti beni, dipende, sempre di più, dalla qualità di questi ultimi, è intervenuta disciplinando, non solo, la promozione dei prodotti ma anche la tutela e l'informazione del consumatore.

In particolare, le disposizioni europee, volte ad assicurare uguali condizioni di concorrenza nel mercato comune, si sono focalizzate sulla protezione di prodotti aventi caratteristiche qualitative derivanti sia dalla zona di produzione (denominazione di origine protetta-DOP) sia dalla tradizione produttiva tipica di una determinata località (indicazione geografica protetta-IGP), entrambe ricomprese nella categoria delle indicazioni geografiche 'I.G.G.'.

La normativa in materia è costituita da diverse fonti, quali, il Regolamento CEE n. 2081/1982, superato dal Regolamento 510/2006, di poi abrogato e sostituito, a far data dal 3.01.2013, dal Regolamento 1151/2012.

Il caso analizzato dalla Corte di giustizia dell'Unione europea trova origine nella controversia sorta dall'opposizione di tre associazioni tedesche avverso la richiesta formulata dalla società 'S' di ottenere una modifica del disciplinare sull'indicazione geografica protetta con riguardo all'attività di affettatura e confezionamento dello 'Schwarzwald schinken' (prosciutto della foresta nera).

Uno dei soggetti opposenti, infatti, era un grande distributore di prodotti a base di carne che si occupava dell'affettatura e del confezionamento dello 'Schwarzwald schinken', al di fuori della regione di produzione.

In punto, la Corte dei brevetti tedesca ha annullato il provvedimento di rigetto relativo alla modifica del disciplinare, adottato dall'Ufficio brevetti e marchi, ritenendo che la domanda avanzata dalla società 'S' integrasse i requisiti richiesti dal Regolamento 510/2006, ovvero, che la stessa fosse sufficientemente motivata con riguardo alla necessità di restringere l'affettatura ed il confezionamento dello 'Schwarzwald schinken' alla sola regione di produzione.

Controparte ha impugnato tale decisione nanti la Corte federale di giustizia, la quale, dopo aver sospeso il giudizio, ha sottoposto alla Corte di giustizia dell'Unione europea tre questioni pregiudiziali aventi ad oggetto, rispettivamente, l'interpretazione: - del Regolamento 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari - e del Regolamento 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

Con la prima questione, il giudice del rinvio ha domandato se la disciplina applicabile alla domanda di modifica del disciplinare di un IGP avesse dovuto rinvenirsi nell'art. 4 paragrafo 2 lett. e) del Regolamento 510/2006, in vigore alla data di presentazione della domanda, o nel diverso art. 7 paragrafo 1 lett. e) del Regolamento 1151/2012, vigente al momento dell'adozione di tale decisione.

Con la seconda e terza questione, il giudice tedesco ha chiesto se la modifica del disciplinare da parte della società 'S' trovasse giustificazione ai sensi dell'art. 4 par. 2 lett. e) del Regolamento 510/2006 e dell'art. 7 par. 1 lett. e) del Regolamento 1151/2012 ed avesse la finalità di impedire che il trasporto, l'affettatura o il confezionamento, al di fuori della zona di produzione, potessero incidere sulla qualità del prodotto o sui controlli.

L'art. 4 par. 2 lett. e) del Regolamento 510/2006 prevedeva, infatti, che il disciplinare comprendesse gli elementi relativi al confezionamento del prodotto nella zona geografica delimitata solo nell'ipotesi in cui l'associazione avesse motivato tale misura con la necessità di salvaguardare la qualità, garantire l'origine o assicurare il controllo del bene.

L'art. 7 par. 1 lett. e) del Regolamento 1151/2012 statuisce, invece, che il disciplinare dell'IGP debba contenere informazioni relative al confezionamento solo quando il soggetto richiedente fornisca sufficienti motivazioni volte a dimostrare che ciò sia necessario per salvaguardare l'origine o assicurare il controllo del prodotto, il tutto nel rispetto della normativa europea relativa alla libera circolazione delle merci e dei servizi.

In questi casi, infatti, malgrado gli effetti restrittivi di tale misura sugli scambi, quest'ultima deve essere considerata conforme al diritto dell'Unione europea se è dimostrato che ciò costituisce un mezzo necessario e proporzionato a salvaguardare la qualità del prodotto, a garantire la sua origine o ad assicurare il controllo del disciplinare di tale IGP.

Nella fattispecie in esame, la Corte ha statuito che tale necessità poteva rinvenirsi nel caso dell'affettatura e del successivo confezionamento dello 'Schwarzwälder schinken'.

Con la presente pronuncia, pertanto, la Corte di Giustizia dell'Unione europea ha consolidato un orientamento già espresso nel noto caso *Ravil SARL/Bellon Import SARL, Biraghi SpA e Consorzio del Prosciutto di Parma, Salumificio S. Rita SpA/Asda Stores Ltd, Hygrade Foods Ltd* (causa C-469/00 e C-108/01), relativo a due questioni pregiudiziali, sollevate, rispettivamente, dalla *Cour de Cassation* e dalla *House of Lords*.

La vicenda pendente nanti la Corte di cassazione francese aveva ad oggetto il ricorso promosso dalla Biraghi e dalla Bellon, importatore e distributore esclusivo dei prodotti Biraghi per la Francia, avverso la società francese Ravil. Quest'ultima, infatti, importava, grattugiava, preconfezionava e distribuiva in Francia, il formaggio "Grana Padano", commercializzandolo con la denominazione "Grana Padano *râpé frais*".

La questione relativa al prosciutto di Parma aveva, invece, avuto luogo dall'opposizione promossa dal Salumificio Santa Rita avverso i supermercati Asda e la società Hygrade, la quale, dopo aver acquistato il prosciutto disossato presso un produttore italiano facente parte del Consorzio del Prosciutto di Parma, lo affettava in Inghilterra.

Al pari del caso dello 'Schwarzwaldler schinken', la Corte di giustizia dell'Unione europea ha precisato che il mantenimento della qualità e della reputazione del formaggio "Grana Padano" e del "prosciutto di Parma" giustifica a che si proceda, rispettivamente, alla grattugiatura e all'affettatura dei prodotti, nonché al loro confezionamento nella zona di produzione del bene, senza che ciò costituisca una violazione alla libera circolazione delle merci.

In conclusione, appare, ad oggi, pacifico l'orientamento della giurisprudenza della Corte di giustizia dell'Unione europea che ritiene che il disciplinare IGP possa legittimamente prevedere che l'affettatura ed il confezionamento del prodotto avvenga nella zona di produzione, sempre che questo trovi giustificazione nell'esigenza di controllo, salvaguardia della qualità o dell'origine del bene, senza che ciò costituisca una violazione della libera circolazione di beni e servizi.