

Atti e Convegni

Le norme sul confezionamento del vino
tra Qualità e Sostenibilità: quale futuro?



PALERMO
UNIVERSITY
PRESS

Atti e Convegni

Le norme sul confezionamento del vino tra Qualità e Sostenibilità: quale futuro?

Curatela:

Giuseppina Pisciotta Tosini

Pubblicazione realizzata con il contributo del prin 2022 PNRR "*Innovative Solutions in the Wine Sector – IN WINE*" codice P2022H573K, CUP B53D23032670001

Finanziamento dell'Unione Europea – NextGenerationEU – missione 4, componente 2

© Copyright 2025 New Digital Frontiers srl

Piazza Marina 29/34 - 90133 Palermo

www.unipapress.com

ISBN (a stampa): ///

ISBN (online): ///

In copertina: ///



Con il patrocinio di



Indice

Presentazione	7
GIUSEPPINA PISCIOTTA TOSINI, <i>UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO</i>	
Il Vino: una disciplina in fermento, dalla produzione al confezionamento	9
FERDINANDO ALBISINNI, <i>UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA TUSCIA</i>	
Packaging sostenibile del vino e commercio internazionale	23
MARIAGRAZIA ALABRESE, <i>SCUOLA SUPERIORE SANT'ANNA DI PISA</i>	
Packaging sostenibile in enologia: Effetti sulla qualità. Il punto di vista del tecnologo	35
LUCIANO CINQUANTA, <i>UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO</i>	
Dal grappolo al calice: l'impatto dei MOCA nella filiera vitivinicola	47
FRANCESCO AVERSANO, <i>UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II</i>	
Il ruolo dei gruppi di produttori nell'introduzione di nuove regole sul confezionamento sostenibile dei prodotti agroalimentari di qualità: alcuni spunti di riflessione con particolare riferimento al settore vitivinicolo	63
VITO RUBINO, <i>UNIVERSITÀ DEL PIEMONTE ORIENTALE</i>	
Packaging e sostenibilità del vino tra norme giuridiche e disciplinari privati	81
ELOISA CRISTIANI, <i>SCUOLA SUPERIORE SANT'ANNA DI PISA</i>	
Qualità e sostenibilità: il punto di vista del CESE	93
MAURIZIO REALE, <i>PRESIDENTE OSSERVATORIO PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE DEL CESE</i>	
NAT/954 parere sul pacchetto della politica vitivinicola dell'UE	99
JOSEP PUXEU, <i>UFFICIO DI PRESIDENZA DEL COMITATO ECONOMICO E SOCIALE EUROPEO</i>	

Presentazione

GIUSEPPINA PISCIOTTA TOSINI, *UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO*

La guida dell'Organizzazione internazionale della vigna e del vino (Oiv) per una viticoltura sostenibile afferma che i contenitori per il confezionamento del vino possono essere di vetro, plastica, carta ricoperta di plastica o di metallo, tutti materiali riciclabili che dovrebbero essere di volume limitato e, alla fine della loro vita, recuperati e riutilizzati. In tal senso se, da un lato, le bottiglie di vetro sono ancora un packaging molto diffuso e apprezzato sul mercato interno, si fanno strada, soprattutto per i clienti esteri, i materiali alternativi, come baginbox, contenitori plastici e lattine.

Quello del confezionamento del vino è, dunque, un tema articolato che tocca, oltre alla tutela del prodotto - rispetto alla capacità dei materiali di conservare le proprietà chimicofisiche ed il profilo organolettico di differenti tipologie di vino – anche la tutela dell'ambiente, in termini di impronta carbonica, peso e volume degli imballaggi e capacità di riciclo nonché riflessioni che riguardano il marketing e il posizionamento dell'impresa sul mercato.

C'è, però, un limite normativo, legato alle tipologie di vino e alla capacità dei contenitori. L'attuale formulazione del DM 13 agosto 2012, che disciplina l'etichettatura e la presentazione dei vini, ammette infatti, per i vini Dop in recipienti di capacità < 6 litri, il confezionamento in bottiglie e in altri recipienti tradizionali di vetro, ceramica, porcellana e legno, senza alcun vincolo colorimetrico. Inoltre, per il confezionamento dei vini Doc è anche consentito utilizzare contenitori di altri materiali idonei a venire a contatto con gli alimenti ma limitatamente a quelli confezionati in recipienti di capacità compresa tra 2 e 6 litri: una formulazione che esclude i volumi al di sotto dei 2 litri che però rappresentano il segmento più importante dei vini posti in commercio.

Non c'è dubbio che la possibilità di prevedere una maggiore apertura, svincolata dal volume nominale dei contenitori, potrà eventualmente rappresentare – oltre a un'eventuale opportunità commerciale, in particolar modo per i mercati esteri – uno strumento che, tenendo conto dei rincari e dei problemi di rifornimento delle bottiglie, sarebbe in grado di ridurre il rischio di rallentamenti e fermi di produzione, perdita di contatti commerciali e di commesse.

Per i vini Doc il DM 13 agosto 2012 stabilisce che l'apertura ai recipienti alternativi – oggi limitata ai recipienti di capacità compresa tra 2 e 6 litri – deve essere esplicitamente previsto negli specifici disciplinari di produzione. Si tratta di una formula che consente alle filiere vitivinicole Doc di poter accogliere (o meno) la possibilità di utiliz-

zare i materiali alternativi al vetro, considerando che il decreto, in questa formulazione, di fatto prevede un'elencazione positiva di ciò che è ammesso per il confezionamento.

Un altro approccio rispetto ai vini Igp, tenuto conto che il DM, richiamando l'applicazione della normativa vigente a livello Ue e nazionale, affida ai disciplinari di produzione Igp la possibilità di stabilire regole più restrittive. L'ultima parola spetta quindi, come previsto, ai disciplinari che dovranno esprimere – per il tramite del Consorzio di tutela, qualora riconosciuto per le specifiche Doc e Igp – una posizione utile per aprire o chiudere all'utilizzabilità dei materiali alternativi, in considerazione delle legittime valutazioni di carattere tecnico-commerciale a cui oggi, e per un tempo ancora non determinabile, si aggiungono anche altre variabili economiche e logistiche connesse ai rincari e alle difficoltà di rifornimento delle bottiglie. Questa possibilità che va vista oggi in un'ottica di sostenibilità ambientale, sociale ed economica è rafforzata dal nuovo Regolamento n°1143 del 2024.

Nell'ambito del progetto INWINE una parte del gruppo di lavoro si sta misurando con la predisposizione di un disciplinare di sostenibilità - da adottarsi da parte di un Consorzio di tutela - che introduca sia nella fase di produzione in campo, che in quelle della trasformazione in cantina e, infine, dell'imballaggio, pratiche di sostenibilità in sperimentazione da parte degli altri gruppi di lavoro (tecnologi alimentari) che tendono ad andare oltre rispetto le norme unionali o nazionali in materia di sostenibilità.

L'incontro propone il confronto dei punti di vista giuridico e scientifico sul solo segmento del confezionamento dei vini ed in particolare di quelli DOP e IGT e sarà senz'altro di grande utilità al fine del raggiungimento degli obiettivi del progetto.

Il Vino: una disciplina in fermento, dalla produzione al confezionamento

FERDINANDO ALBISINNI, *UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA TUSCIA*

Abstract (Italiano)

Il Vino: una disciplina in fermento, dalla produzione al confezionamento

“Le Regole del vino” sono da sempre espressione di una relazione peculiare fra prodotto, cultura, e regole, che, muovendo dai primi insediamenti umani nelle terre del vicino Oriente, ha visto come elemento fondante e identitario della disciplina la considerazione unitaria dell’intero percorso, dalla vigna al bicchiere.

Per altri settori della produzione agroalimentare, l’adozione di un canone unitario di filiera è approccio relativamente recente (a lungo assente dalle regole del diritto dell’agricoltura e dell’alimentare). Per il vino invece una disciplina di filiera, che muove dalle specie di cultivar ammissibili, attraversa le tecniche di coltivazione, raccolta, e lavorazione, per poi regolare la vinificazione, l’invecchiamento e l’imbottigliamento, è da sempre elemento costante, pur nella diversità di ordinamenti.

Quanto all’imbottigliamento, in particolare, è sufficiente visitare il museo di Ostia Antica per vedere le speciali anfore d’argilla con cui il vino veniva trasportato dalle province al centro dell’Impero, distinguibili per le iscrizioni sui bordi, che identificavano tipo, qualità e provenienza del vino, ed insieme tipo, caratteristiche e dimensioni dei contenitori.

Il canone di specialità della disciplina vitivinicola, comprensiva della fase di distribuzione e dunque delle regole di confezionamento a fini di conservazione e di distribuzione, è sempre stato confermato anche nei secoli successivi (fra l’altro assegnando al vino ed alle tecniche di conservazione e distribuzione del vino un ruolo centrale nelle pratiche culturali, oltre che colturali, tramandate dalle comunità di monaci).

In tempi più recenti, prima il legislatore nazionale e poi quello europeo, hanno ribadito la specialità di questa disciplina, con l’adozione nella seconda metà del secolo scorso di una serie di regolamenti che hanno mantenuto la OCM vino ben distinta dalle altre OCM.

Anche quando nel 2007 il legislatore europeo ha adottato una OCM unica, unificando in un singolo testo un’ampia serie di OCM sino ad allora separatamente regolate, la OCM vino è rimasta separata dalle altre, con l’adozione nel 2008 di un proprio distinto regolamento.

In prosieguo (già nel 2009) le norme della OCM vino sono state portate all’interno della OCM unica, ma hanno mantenuto anche in questa sede la propria autonomia

di struttura, collocazione, e contenuti. Quanto ai controlli di qualità, che per i vini hanno una tradizione ben distinta da quella degli altri prodotti, il Regolamento (UE) 2017/625, che ha unificato tutti gli altri controlli, sia igienico sanitari che di qualità, ivi inclusi DOP, IGP, BIO, ha però mantenuto tale separatezza. Sicché, in esito a questo regolamento, il settore del vino e delle bevande spiritose è rimasto l'unico con un proprio speciale corpo normativo in materia di controlli e garanzie di qualità.

L'approccio ed il quadro di riferimento sono però radicalmente mutati con i regolamenti di riforma della PAC del dicembre 2021, che non hanno sostituito con un nuovo provvedimento il vigente Regolamento (UE) n. 1308/2013 sulla OCM unica, ma hanno introdotto una serie di modifiche, particolarmente rilevanti per i vini in generale ed i vini di qualità in particolare, investendo un'area disciplinare ben più ampia e tuttora lungi dall'essere stabilmente definita.

Come è noto, le novità così adottate sono numerose: dalla possibilità di produrre e porre in vendita "vino dealcolizzato" e "vino parzialmente dealcolizzato", superando il risalente divieto di attribuire il nome "vino" a tali prodotti; divieto che per molti anni era stato occasione di vivaci confronti, tecnici oltre che politici, in sede OIV; alla possibilità di utilizzare per i vini DOP non soltanto uve da *Vitis vinifera*, come prevede da tempo la disciplina in materia, ma anche uve "da varietà di viti appartenenti alla specie *Vitis vinifera* o da un incrocio tra la specie *Vitis vinifera* e altre specie del genere *Vitis*", abbandonando regole consolidate e legate alla tradizione in ragione della necessità di tenere conto dei cambiamenti climatici e di adeguare le tecniche produttive e le specie vegetali utilizzate ad una dimensione ambientale profondamente modificata (con la confermata prevalenza dell'innovazione rispetto alla tradizione, anche in settori come quello del vino, che molto evoca la tradizione nella comunicazione rivolta al mercato); alla previsione che "il disciplinare può contenere una descrizione del contributo della denominazione di origine o dell'indicazione geografica allo sviluppo sostenibile", collocando le regole del cibo e le regole dell'agricoltura all'interno di una più ampia dimensione, che guarda all'intero ciclo della vita ed a tutte le risorse naturali comunque investite, e che proietta il quadro di regole ben oltre le dimensioni di prodotto e di filiera in sé considerate; alle nuove disposizioni sull'etichettatura; al riconoscimento di un ruolo crescente alle organizzazioni interprofessionali ed alle organizzazioni dei produttori, con un disegno che investe profili istituzionali prima ancora che di merito della regolazione.

Nel complesso è emerso dalle riforme dl 2021 un progetto riformatore e di governance, sotto molti profili innovatore rispetto ad un passato anche recente, che pone ai produttori di vino, in vigna ed in cantina, ed ai distributori nuovi oneri ambientali e di sostenibilità, ma che nel frattempo immagina percorsi diversi di presenza nel mercato e nel disegno istituzionale.

Le novità non si fermano alle tecniche di produzione ed alle caratteristiche del prodotto, ma investono anche la presentazione e commercializzazione del vino, consentendo il ricorso a materiali e tecniche sin qui non consentiti, o comunque non utilizzati.

In questo percorso riformatore si è da ultimo collocato il nuovo Regolamento (UE) 2024/1143, che ha raccolto in un unico testo normativo i segni di qualità dei vini e degli altri prodotti agricoli e alimentari, ed ha in più punti rilevanti modificato la disciplina, sia nell'oggetto, che nel perimetro e negli strumenti di governo, assegnando un ruolo centrale

alle Organizzazioni dei Produttori ed ai disciplinari di produzione, anche in riferimento ai profili di sostenibilità, ivi inclusa la scelta – a tal fine – di contenitori nuovi ed originali rispetto alle bottiglie ed ai sistemi di chiusura cui siamo tradizionalmente abituati.

Siamo insomma innanzi ad una disciplina, quella europea del vino, che è davvero una disciplina “in fermento”, oggetto di profonde riscritture e riletture, in espansione nei contenuti e nei confini, lungo tutto il suo percorso, dalla vigna al bicchiere.

Abstract (English)

Wine: a moving discipline, from production to packaging

“Rules of Wine” have always been expression of a peculiar relationship between product, culture, and rules, which, starting from the first human settlements in the lands of the Near East, has seen as a founding and identity element the unitary consideration of the entire process, from the vineyard to the glass.

For other sectors of agrifood production, the adoption of a unitary supply chain standard is a relatively recent approach (long absent from the rules of agricultural and food law). For wine, however, a supply chain discipline, which starts from the species of admissible cultivars, goes through the cultivation, harvesting, and processing techniques, then regulates vinification, aging and bottling, has always been a constant element, despite the diversity of rules.

As for bottling, in particular, it is sufficient to visit the museum of Ostia Antica to see the special clay amphorae in which wine was transported from the provinces to the Center of the Empire, distinguishable by the inscriptions on the edges, which identified the type, quality and origin of the wine, and at the same time the type, characteristics and dimensions of the containers.

The specialty of the wine rules, including the distribution phase and therefore the rules of packaging for conservation and distribution purposes, has always been confirmed even in the following centuries (among other things by assigning to wine and to the techniques of conservation and distribution a central role in the cultural practices, as well as cultivation, handed down by the communities of monks).

In more recent times, the national legislators and then the European one, have reaffirmed the specialty of this discipline, with the adoption in the second half of the last century of a number of regulations that have kept the CMO wine very distinct from the other CMOs.

Even when in 2007 the European legislator adopted a single CMO, unifying in a single text a large series of CMOs that until then had been regulated separately, the wine CMO remained separate from the others, with the adoption in 2008 of its own regulation.

Subsequently (already in 2009) the rules of the wine CMO were brought within the single CMO, but even there they maintained autonomy of structure, location, and content.

As for quality controls, which for wines have a tradition quite distinct from that of other products, Regulation (EU) 2017/625, which unified all other controls, on health, hygiene and quality, including PDO, PGI, BIO, has however maintained this separation. Therefore, as a result of this regulation, the wine and spirits sector remained the only one with its own special body of legislation on quality controls and guarantees.

However, the approach and the reference framework have radically changed with the CAP reform regulations of December 2021, which have not replaced the current Regulation (EU) no. 1308/2013 on the single CMO, but introduced a series of changes, particularly relevant for wines in general and quality wines in particular, affecting a much broader disciplinary area that is still far from being firmly defined.

As it is known, the innovations thus adopted are a large number: from the possibility of producing and selling “dealcoholized wine” and “partially dealcoholized wine”, overcoming the old ban on attributing the name “wine” to such products; a ban that for many years had been the occasion of lively discussions, both technical and political, at the OIV; to the possibility of using for PDO wines not only grapes from *Vitis vinifera*, as the relevant legislation has long provided for, but also grapes “from vine varieties belonging to the *Vitis vinifera* species or from a cross between the *Vitis vinifera* species and other species of the *Vitis* genus”, abandoning consolidated and tradition-related rules due to the need to take climate change into account and to adapt production techniques and plant species used to a profoundly modified environmental dimension (with the confirmed prevalence of innovation over tradition, even in sectors such as wine, which greatly evokes tradition in communication aimed at the market); to the provision that “the specification may contain a description of the contribution of the designation of origin or geographical indication to sustainable development”, placing the rules of food and agriculture within a broader dimension, which looks at the entire life cycle and all natural resources invested in any way, and which projects the framework of rules well beyond the dimensions of the product and supply chain considered in themselves; to the new provisions on labelling; to the recognition of a growing role for interprofessional organizations and producer organizations, with a plan that involves institutional profiles even before the merits of regulation.

Overall, a reform and governance project emerged from the 2021 reforms, innovative in many respects compared to even the recent past, which places new environmental and sustainability burdens on wine producers, in the vineyard and in the cellar, and on distributors, but which in the meantime imagines different paths of presence on the market and in the institutional design.

The innovations do not stop at production techniques and product characteristics, but also affect the presentation and marketing of wine, allowing the use of materials and techniques that were not permitted until now, or in any case not used.

The new Regulation (EU) 2024/1143 on “Quality Products”, recently placed in this reform path, collected in a single regulatory text the quality signs of wines and other agricultural and food products, and modified the discipline in several relevant points, both in the object and in the perimeter and in the governance tools, assigning a central role to the Producers’ Organizations and to the production specifications, also in reference to the sustainability profiles, including the choice - to this end - of new and original containers compared to the bottles and closing systems to which we are traditionally accustomed.

In short, we are faced with a European disciplinary framework on wine, which is truly a discipline “in ferment”, the object of profound rewritings and rereadings, expanding in content and boundaries, along its entire path, from the vineyard to the glass.

SOMMARIO: 1. Le Regole del vino. – 2. Le riforme della PAC del 2021. – 3. La sostenibilità, nella produzione e nel mercato. – 4. Contenitori del vino e sostenibilità. – 5. Il nuovo Pacchetto Qualità: i disciplinari e le responsabilità delle Organizzazioni dei produttori.

1. Le Regole del vino

“*Le Regole del vino*” sono da sempre espressione di una relazione peculiare fra prodotto, cultura, e regole, che, muovendo dai primi insediamenti umani nelle terre del vicino Oriente, ha visto come elemento fondante e identitario della disciplina la considerazione unitaria dell'intero percorso, dalla vigna al bicchiere ¹.

Per altri settori della produzione agroalimentare, l'adozione di un canone unitario di filiera è approccio relativamente recente (a lungo assente dalle regole del diritto dell'agricoltura e dell'alimentare). Per il vino invece una disciplina di filiera, che muove dalle specie di cultivar ammissibili, attraverso le tecniche di coltivazione, raccolta, e lavorazione, per poi regolare la vinificazione, l'invecchiamento e l'imbottigliamento, è da sempre elemento costante, pur nella diversità di ordinamenti.

Quanto all'imbottigliamento, in particolare, è sufficiente visitare il museo di Ostia Antica per vedere le speciali anfore d'argilla con cui il vino veniva trasportato dalle province al centro dell'Impero, distinguibili per le iscrizioni sui bordi, che identificavano tipo, qualità e provenienza del vino, ed insieme tipo, caratteristiche e dimensioni dei contenitori.

Il canone di *specialità* ² della disciplina vitivinicola, comprensiva di tutte le fasi della filiera, dalla produzione alla distribuzione, e dunque anche delle regole di confezionamento a fini di conservazione e di distribuzione, è stato da sempre confermato nel corso dei secoli (fra l'altro assegnando al vino ed alle tecniche di conservazione e distribuzione del vino un ruolo centrale nelle pratiche culturali, oltre che culturali, tramandate dalle comunità di monaci).

In tempi più recenti, prima il legislatore nazionale ³ e poi quello europeo, hanno ribadito la *specialità* di questa disciplina, con l'adozione nella seconda metà del secolo

¹ Sul tema v. le relazioni, in prospettiva comparativa, con la partecipazione di numerosi relatori di altri Paesi, anche extra-europei, presentate nel Convegno “*Le Regole del Vino*” organizzato a Roma dall'AIDA e dall'IDAIC il 23-24 novembre 2007, in ragione delle proposte di riforma all'epoca in discussione in sede europea, tradottesi poi nella nuova OCM vino, approvata con Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio del 29 aprile 2008. Gli atti del Convegno sono pubblicati nel volume “*Le Regole del Vino. Disciplina internazionale, comunitaria, nazionale*”, a cura di F. Albisinni, Giuffrè ed., 2008.

² Sulla *specialità* dell'impresa agricola e sulle sue dimensioni evolutive nel tempo presente, che coinvolgono anche la *specialità* delle imprese del settore vitivinicolo, v. le relazioni presentate nell'ambito del Convegno di Palermo del 10 maggio 2019, “*Ripensare la specialità dell'impresa agricola*”, dir. da G. Pisciotta, e pubbl. in *Riv. dir. agr.*, 2009, n. 2, I, p. 171 ss.

³ In sede nazionale già nel secolo XIX, e poi dall'inizio del '900, con i provvedimenti che punivano le frodi nel settore del vino in riferimento all'intera filiera produttiva, dalla produzione delle uve, alla loro trasformazione, al commercio: v. la Legge 25 marzo 1900, n. 100, Concernente disposizioni per combattere le frodi nella preparazione e nel commercio dei vini; e il Decreto Legge Luogotenenziale 12 aprile 1917, n. 729, Concernente la preparazione, la vendita e il commercio dei vini. Negli anni

scorso di una serie di disposizioni che hanno mantenuto la OCM vino ben distinta dalle altre OCM, intervenendo sull'intera filiera, dalla produzione vitivinicola al commercio del vino, a partire dalla prima OCM vino del 1962, dettando altresì norme specifiche sulle dimensioni e le caratteristiche dei contenitori in cui il vino può essere conservato e commercializzato ⁴.

Anche quando nel 2007 il legislatore europeo ha adottato una OCM unica ⁵, unificando in un singolo testo un'ampia serie di OCM sino ad allora separatamente regolate, la OCM vino è rimasta separata dalle altre, con l'adozione nel 2008 di un proprio distinto regolamento ⁶.

In prosieguo (già nel 2009) le norme della OCM vino sono state portate all'interno della OCM unica ⁷, ma hanno mantenuto anche in questa sede la propria autonomia di struttura, collocazione, e contenuti. Quanto ai controlli di qualità, che per i vini hanno una tradizione ben distinta da quella degli altri prodotti, il Regolamento (UE) 2017/625 ⁸, che ha unificato i sistemi di controllo, sia igienico sanitari che di qualità, per la generalità dei prodotti agroalimentari, ivi inclusi DOP, IGP, BIO, ha però mantenuto tale separatezza per i vini e le bevande spiritose. Sicché, anche dopo questo regolamento – e sino alle ultime riforme della PAC del 2021 ⁹ – il settore del vino e delle bevande spiritose è rimasto l'unico con un proprio speciale corpo normativo in materia di controlli e garanzie di qualità.

'60 del secolo XX v. poi il D.P.R. 12 luglio 1963, n. 930, Norme per la tutela delle denominazioni di origine dei mosti e dei vini, che contiene specifiche disposizioni quanto ai recipienti in cui tali vini possono essere immessi nel mercato.

⁴ In sede comunitaria, v. la disciplina di filiera, introdotta già dalla prima OCM vino del 1962, Regolamento (Cee) n. 24 del 4 aprile 1962, del Consiglio, relativo alla graduale attuazione di un'organizzazione comune del mercato vitivinicolo; in prosieguo il Regolamento (Cee) n. 816/70 del Consiglio, del 28 aprile 1970, relativo a disposizioni complementari in materia di organizzazione comune del mercato vitivinicolo; e poi le successive disposizioni introdotte nel corso degli anni sino alle riforme della PAC del 2021; per ulteriori riferimenti v. *infra*.

⁵ Il riferimento è alla prima OCM unica, Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio del 22 ottobre 2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli; in prosieguo abrogato e sostituito dal vigente Regolamento (UE) n. 1308/2013.

⁶ È il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio del 29 aprile 2008, relativo all'organizzazione comune del 2 ottobre 2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli; in prosieguo abrogato e sostituito dal vigente Regolamento (UE) n. 1308/2013.

⁷ Ai sensi del Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, del 25 maggio 2009, che modifica il regolamento (CE) n. 1234/2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM).

⁸ Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari. Sulle rilevanti e numerose novità introdotte da questo regolamento, sia quanto agli oggetti che all'ambito territoriale di applicazione, che quanto alle finalità ed ai contenuti della disciplina, v. le relazioni presentate nel corso dell'incontro organizzato dall'AIDA-Associazione Italiana di Diritto Alimentare, a Roma, il 28 maggio 2018, nella Sala Nassiriya del Comando dei Carabinieri per la Tutela Agroalimentare, e pubblicate nella *Riv.dir.alim.* www.rivistadirittoalimentare.it nei n. 1-2018 e 4-2018, con contributi di G. Pisciotto Tosini, F. Albisinni, A. Germanò, S. Carmignani, F. Aversano, A. Lupo, A. e A. Artom.

⁹ V. *infra*.

2. Le riforme della PAC del 2021

L'approccio ed il quadro di riferimento sono radicalmente mutati di recente con i regolamenti di riforma della PAC del dicembre 2021¹⁰, che non hanno sostituito con un nuovo provvedimento il vigente Regolamento (UE) n. 1308/2013 sulla OCM unica, ma hanno introdotto una serie di modifiche, particolarmente rilevanti per i vini in generale ed i vini di qualità in particolare, investendo un'area disciplinare ben più ampia e tuttora lungi dall'essere stabilmente definita. Come è noto, le novità così adottate sono numerose:

- dalla possibilità di produrre e porre in vendita “vino dealcolizzato” e “vino parzialmente dealcolizzato”, superando il risalente divieto di attribuire il nome “vino” a tali prodotti; divieto che per molti anni era stato occasione di vivaci confronti, tecnici oltre che politici, in sede OIV; alla possibilità di utilizzare per i vini DOP non soltanto uve da *Vitis vinifera*, come prevede da tempo la disciplina in materia, ma anche uve “*da varietà di viti appartenenti alla specie Vitis vinifera o da un incrocio tra la specie Vitis vinifera e altre specie del genere Vitis*”, abbandonando regole consolidate e legate alla tradizione in ragione della necessità di tenere conto dei cambiamenti climatici e di adeguare le tecniche produttive e le specie vegetali utilizzate ad una dimensione ambientale profondamente modificata (con la confermata prevalenza dell'innovazione rispetto alla tradizione, anche in settori come quello del vino, che molto evoca la tradizione nella comunicazione rivolta al mercato);
- alla previsione che “il disciplinare può contenere una descrizione del contributo della denominazione di origine o dell'indicazione geografica allo sviluppo sostenibile”, collocando le regole del cibo e le regole dell'agricoltura all'interno di una più ampia dimensione, che guarda all'intero ciclo della vita ed a tutte le risorse naturali comunque investite, e che proietta il quadro di regole ben oltre le dimensioni di prodotto e di filiera in sé considerate; alle nuove disposizioni sull'etichettatura;

¹⁰ Il riferimento è ai tre regolamenti:

- Regolamento (UE) 2021/2115 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 2 dicembre 2021, recante norme sul sostegno ai piani strategici che gli Stati membri devono redigere nell'ambito della politica agricola comune (piani strategici della PAC) e finanziati dal Fondo europeo agricolo di garanzia (FEAGA) e dal Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR) e che abroga i regolamenti (UE) n. 1305/2013 e (UE) n. 1307/2013;

- Regolamento (UE) 2021/2116 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 2 dicembre 2021, sul finanziamento, sulla gestione e sul monitoraggio della politica agricola comune e che abroga il regolamento (UE) n. 1306/2013;

- ed in particolare al Regolamento (UE) 2021/2117 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 2 dicembre 2021, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli, (UE) n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, (UE) n. 251/2014 concernente la definizione, la designazione, la presentazione, l'etichettatura e la protezione delle indicazioni geografiche dei prodotti vitivinicoli aromatizzati e (UE) n. 228/2013 recante misure specifiche nel settore dell'agricoltura a favore delle regioni ultraperiferiche dell'Unione.

- Per una prima analisi delle novità introdotte nella PAC dai regolamenti di riforma del dicembre 2021, v. Accademia dei Georgofili, *La PAC innanzi alle sfide del tempo presente*, 6 maggio 2022, con relazioni di L. Costato, A. Pacciani, P. Pulina, L. Russo, A. Banterle, G. Martino, P. De Castro. F. Albinini, <https://www.georgofili.it/Media?c=2df30ef1-bdc9-4285-b1b6-048e35049a14>.

- al riconoscimento di un ruolo crescente alle organizzazioni interprofessionali ed alle organizzazioni dei produttori, con un disegno che investe profili istituzionali prima ancora che di merito della regolazione.

Nel complesso è emerso dalle riforme dl 2021 un progetto riformatore e di governance, sotto molti profili innovatore rispetto ad un passato anche recente, che pone ai produttori di vino, in vigna ed in cantina, ed ai distributori nuovi oneri ambientali e di sostenibilità, ma che nel frattempo immagina percorsi diversi di presenza nel mercato e nel disegno istituzionale.

Le novità non si fermano alle tecniche di produzione ed alle caratteristiche del prodotto, ma investono anche la presentazione e commercializzazione del vino, consentendo il ricorso a materiali e tecniche sin qui non consentiti, o comunque non utilizzati, e nel medesimo tempo individuando nuovi canoni rigorosi di *sostenibilità* dei materiali e del loro riuso.

3. La sostenibilità, nella produzione e nel mercato.

Pur nella varietà dei testi, è possibile individuare due linee centrali, presenti nell'intero pacchetto di riforme, ed anticipate dai documenti della Commissione:

- l'attenzione al clima ed all'ambiente come elementi di prevalente interesse rispetto alla produzione, e dunque la centrale attenzione alla *sostenibilità*¹¹;
- il riconoscimento della diversità delle agricolture europee, indicato come presupposto per l'adozione di piani strategici nazionali e regionali, che dichiaratamente puntano a valorizzare il radicamento territoriale dell'agricoltura, ma che di fatto muovono verso una crescente amministrativizzazione di tale attività.

Collocandosi all'interno di questo disegno condiviso, i nuovi Regolamenti, nel sostenere e regolare la PAC, e dunque l'*attività agricola*, sono intervenuti espressamente sulla tutela della biodiversità e dell'ambiente¹².

I principi così enunciati si sono tradotti in una griglia di disposizioni, che nell'Allegato III del Reg. (UE) 2021/2115, ove sono dettate le *Norme sulla condizionalità* e sulla tutela della Biodiversità e del Paesaggio, richiamano direttive risalenti, da tempo operanti anche nel nostro Paese, che lasciano tuttavia irrisolto il problema centrale del bilanciamento tra attività agricole e ambiente; problema di crescente rilievo soprattutto in alcune aree agricole.

Giova ricordare che, coerentemente con l'ampio perimetro investito dalla normativa europea a tutela della *biodiversità* e dell' *ambiente*, le generali definizioni di *pericolo* e di *rischio* erano state profondamente riscritte in sede europea già dal Regolamento (UE) 2017/625¹³

¹¹ Per un'analisi secondo differenziate prospettive v. S. Masini – V. Rubino (a cura di), *La sostenibilità in agricoltura e la riforma della PAC*, Pacini ed., Bari, 2021.

¹² V. il Reg. (UE) 2021/2115, cit., che all'art. 5 nel definire gli *Obiettivi generali* in essi espressamente comprende "*sostenere e rafforzare la tutela dell'ambiente, compresa la biodiversità*", ed all'art. 6 nel definire gli *Obiettivi specifici* richiama quello di "*contribuire ad arrestare e invertire il processo di perdita della biodiversità*".

¹³ V. *supra* nota 8.

sui controlli ufficiali, che ha preceduto le ultime riforme della PAC, e che dal Regolamento (UE) 2021/2117 di modifica della OCM unica è stato esteso anche ai controlli sul vino ¹⁴.

Queste definizioni erano state introdotte – come è noto – dal Regolamento (CE) n. 178/2002 sulla sicurezza alimentare ¹⁵: il *pericolo* era riferito esclusivamente alla *salute umana* ed investiva esclusivamente i prodotti destinati, anche indirettamente all'*alimentazione umana* ¹⁶.

Nel nuovo Regolamento (UE) 2017/625, il *pericolo* è definito come “*qualsiasi agente o condizione avente potenziali effetti nocivi sulla salute umana, animale o vegetale, sul benessere degli animali o sull'ambiente*”.

Sicché, sul piano dei contenuti, i *pericoli* ed i *rischi*, che devono essere considerati in sede di controlli ufficiali nel settore agricolo ed in quello alimentare, non sono più soltanto quelli che possono incidere sulla *salute umana*, direttamente o indirettamente, ma – in prospettiva ben più ampia – tutti quelli che, oltre che sulla *salute umana*, possono incidere sulla *salute animale o vegetale, sul benessere degli animali o sull'ambiente*; in una parola tutti quelli che possono avere effetti sul *ciclo della vita*.

Se il Regolamento (CE) n. 178/2002 aveva segnato il passaggio ad una *disciplina di filiera*, per tale tuttavia intendendo la sola “*food production chain*” e dunque una filiera finalizzata al *consumo alimentare umano*, il nuovo regolamento sui controlli del 2017 e gli ultimi regolamenti di riforma della PAC del 2021 ha espresso la consapevolezza che l'attenzione alla *filiera agro-alimentare* non è per sé sola sufficiente, ma necessariamente importa una più generale attenzione a tutto ciò che in vario modo incide sul mondo in cui viviamo ed operiamo.

Innovando rispetto al modello del Reg. (CE) n. 178/2002, il Regolamento (UE) 2021/2115 insiste sull’ “*elevato livello di ambizione ambientale della PAC*” (considerando 16), e sottolinea nei successivi considerando:

“(30) *Sostenere e migliorare la protezione ambientale e l'azione per il clima e contribuire al conseguimento degli obiettivi dell'Unione in materia di ambiente e di clima è una priorità assoluta per il futuro dell'agricoltura e della silvicoltura dell'Unione. La PAC dovrebbe contribuire sia a ridurre gli impatti negativi sull'ambiente e sul clima, compresa la biodiversità, sia ad aumentare la fornitura di beni pubblici ambientali su tutti i tipi di zone agricole e forestali (comprese le zone ad alto valore naturalistico) e nelle zone rurali nel loro complesso. L'architettura della PAC dovrebbe pertanto rispecchiare una maggiore ambizione per quanto riguarda tali obiettivi. Dovrebbe comprendere elementi che sostengono o determinano in altro modo un'ampia gamma di azioni nel perseguimento degli obiettivi, nell'ambito dell'agricoltura, della produzione alimentare, della silvicoltura e delle zone rurali nel loro complesso.*

(31) *La migliore combinazione di tipi di azioni per conseguire tali obiettivi varierà da uno Stato membro all'altro. Insieme alla necessità di intensificare gli sforzi in materia di adattamento ai cambiamenti climatici, la riduzione delle emissioni di gas a effetto*

¹⁴ V. il nuovo art. 116-*bis* inserito nel Reg. 1308/2013 dal Reg. (UE) 2021/2117.

¹⁵ E' il ben noto Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare; per un commento analitico v. IDAIC (ed.), *La sicurezza alimentare nell'Unione Europea - Commentario al Regolamento (CE) n.178/2002 del 28 gennaio 2002*, in *Le nuove leggi civ. comm.*, 2003, n. 1-2, 114.

¹⁶ V. l'art. 3, n. 14, e l'art. 14 del Reg. (CE) n. 178/2002.

serra e il maggiore sequestro del carbonio sono entrambi importanti per la mitigazione dei cambiamenti climatici. La produzione e l'uso di energia sostenuti dalla PAC dovrebbero riguardare l'energia che presenta chiaramente caratteristiche di sostenibilità, anche per quanto concerne i gas serra. In merito alla gestione delle risorse naturali, una minore dipendenza da sostanze chimiche, quali fertilizzanti artificiali e pesticidi, potrebbe essere particolarmente utile anche per la protezione della biodiversità, per la quale in molte parti dell'Unione è necessario ridurre la dipendenza dai pesticidi e intervenire per arrestare e invertire il declino delle popolazioni di impollinatori in modo tempestivo.”.

Gli artt. 6, 7, 97, rinviano agli *obiettivi climatico-ambientali specifici* nei singoli Stati membri, anche sotto questo profilo sottolineando il rilievo centrale e connotante della componente ambientale delle misure proposte, in assenza di una comparabile attenzione per i profili produttivi.

Gli artt. 12 e 13 rinviano alla condizionalità ed alle BCAA – Buone Condizioni Agronomiche ed Ambientali di cui all'Allegato III, prevedendo eventuali norme aggiuntive nazionali e sistemi di sanzioni amministrative.

D'altro canto, mentre si vincolano esplicitamente gli Stati membri ad operare per la realizzazione degli obiettivi climatico-ambientali fissati dal regolatore europeo, con ciò limitando gli spazi di autonoma valutazione e regolazione in sede nazionale, nel medesimo tempo nell'art. 10 del Reg. (UE) 2021/2115 si dispone:

“Gli Stati membri elaborano gli interventi ... in modo tale che siano conformi ai criteri dell'allegato 2 dell'accordo sull'agricoltura dell'OMC”; disposizioni notoriamente orientate in senso favorevole alla globalizzazione delle produzioni agricole; tutto ciò in un momento ed in un periodo storico in cui tali regole della globalizzazione sono da più parti motivatamente censurate.

Sicché, è pur vero che si attribuiscono agli Stati membri competenze nazionali per la gestione delle risorse finanziarie, ma l'esercizio di queste competenze si colloca in una griglia di adempimenti espressamente subordinata ad una logica di globalizzazione, che guarda con disfavore alle politiche di radicamento e di identità territoriale, lì ove si assegna valore cogente all'interno dei piani strategici nazionali alle disposizioni dell'accordo sull'agricoltura stipulato in sede OMC.

Limitandoci soltanto a qualche richiamo in riferimento ai temi discussi in questo incontro, si può porre in evidenza:

- la previsione che *“il disciplinare può contenere una descrizione del contributo della denominazione di origine o dell'indicazione geografica allo sviluppo sostenibile”*¹⁷,
- le nuove disposizioni sull'etichettatura dei vini, con l'inserimento nell'art. 119 del Regolamento (UE) n. 1308/2013 di tre nuove lettere al par. 1), che prevedono l'indicazione in etichetta, rispettivamente, della dichiarazione nutrizionale, dell'elenco degli ingredienti, del termine minimo di conservazione (norma

¹⁷ V. le modifiche all'art. 94 del Reg. (UE) n. 1308/2013.

quest'ultima applicabile ai soli vini dealcolizzati)¹⁸, con un processo di innovazione nella disciplina della comunicazione al consumatore che progressivamente tende a ridurre le peculiarità tradizionalmente previste per l'etichettatura dei vini, e che tende ad estendere anche a tali prodotti l'applicazione della generale disciplina sull'etichettatura di tutti i prodotti alimentari di cui al Regolamento (UE) n. 1169/2011, pur se all'interno di un percorso ancora graduale¹⁹.

- il ruolo crescente riconosciuto alle organizzazioni interprofessionali²⁰, ed alle organizzazioni dei produttori²¹.

Nel complesso emerge un progetto riformatore e di *governance*, che sotto molti profili innova rispetto ad un passato anche recente, e pone ai produttori di vino, agli imbottiglieri, ed ai rivenditori, nuovi oneri ambientali e di sostenibilità, ma che nel frattempo richiede interventi precisi ed incisivi al regolatore nazionale.

4. Contenitori del vino e sostenibilità

Le gravi sfide che stiamo vivendo – sfide poste già dalla crisi finanziaria del 2008, ed aggravate dalle vicende degli ultimi anni, anche in termini ambientali e di utilizzazione delle risorse naturali – hanno riportato l'attenzione sull'esigenza di garantire una produzione agricola che assicuri *“un sistema alimentare solido e resiliente che funzioni in qualsiasi circostanza”*, come ha sottolineato di recente la stessa Commissione Europea²².

Ulteriori sollecitazioni sono venute in sede nazionale dalla recente riforma degli artt. 9 e 41 cost.; in sede internazionale dai documenti approvati dal G20 per la riduzione delle emissioni; ed in sede europea dal nuovo sistema di controlli introdotto dal già richiamato Regolamento (UE) 2017/625, dal *Regolamento sulla trasparenza nell'analisi del rischio* del 2019²³, e dalla Direttiva (UE) 2019/633 sulle pratiche commerciali sleali

¹⁸ V. le modifiche all'art. 119 del Reg. (UE) n. 1308/2013. L'art. 1 del Reg. (UE) 2021/2117 al punto 32 precisa: «4. In deroga al paragrafo 1, lettera h), la dichiarazione nutrizionale sull'imballaggio o su un'etichetta a esso apposta può essere limitata al valore energetico, che può essere espresso mediante il simbolo “E” (energia). In tali casi, la dichiarazione nutrizionale completa è fornita per via elettronica mediante indicazione sull'imballaggio o su un'etichetta a esso apposta. Tale dichiarazione nutrizionale non figura insieme ad altre informazioni inserite a fini commerciali o di marketing e non vengono raccolti o tracciati dati degli utenti; 5. In deroga al paragrafo 1, lettera i), l'elenco degli ingredienti può essere fornito per via elettronica mediante indicazione sull'imballaggio o su un'etichetta a esso apposta.».

¹⁹ L'art. 1 del Reg. (UE) 2021/2117 recita al punto 32:

²⁰ V. il nuovo art. 147-bis introdotto nel Reg. (UE) n. 1308/2013.

²¹ V. le modifiche agli artt. 153, 208, 210, del Reg. (UE) n. 1308/2013, ed i nuovi artt. 166-bis, 172-bis, 172-ter, 222-bis introdotti nel Reg. (UE) n. 1308/2013.

²² Comunicazione della Commissione al Parlamento Europeo, al Consiglio, al Comitato Economico e Sociale Europeo e al Comitato delle Regioni - *Una strategia “Dal produttore al consumatore” per un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente*, Bruxelles, 20.5.2020, COM(2020) 381 final.

²³ Regolamento (UE) 2019/1381 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 20 giugno 2019, relativo alla trasparenza e alla sostenibilità dell'analisi del rischio dell'Unione nella filiera alimentare, oggetto del Convegno AIDA tenuto a Portici l'11-12 ottobre 2019; le relazioni presentate nel corso del convegno sono state pubblicate in *Riv.dir.alim.* www.rivistadirittoalimentare.it, n. 3-2019 e n.

nella filiera agricola e alimentare ²⁴ con la ribadita specialità nella regolazione di tale mercato in ragione della peculiare “*estrema incertezza dovuta sia alla dipendenza dai processi biologici sia all’esposizione ai fattori meteorologici*” ²⁵.

Abbiamo assistito per un lungo periodo ad una globalizzazione connotata dalla fiducia nella capacità del mercato di autoregolarsi, quale “caratteristica essenziale degli Accordi di Marrakech” del 1994.

Oggi la risposta viene ricercata nella riscoperta della politica, della *governance*, di scelte di priorità, di gerarchie di interessi, oltre che di valori.

La sfida che oggi si pone alle Istituzioni, in sede europea e nei singoli Paesi, è nella riscoperta di una *Politica* capace di coniugare nelle scelte quotidiane l’attenzione ai profili di *sostenibilità ambientale* ed a quelli produttivi, all’interno di un disegno istituzionale che valorizza il contributo dell’intera filiera vitivinicola anche ai fini ambientali.

Quanto alla *sostenibilità* delle norme sul confezionamento del vino, la disciplina nazionale, di cui al T.U. sul vino ²⁶ ed al D.M. Masaf del 2012 ²⁷, non contiene disposizioni specifiche in argomento, trattandosi di atti normativi che, pur recenti, in realtà riprendono il quadro normativo precedente.

D’altro canto – come si è già ricordato – le ultime riforme della PAC del 2021 espressamente richiedono il rispetto, all’interno dell’intera filiera, delle norme sulla *condizionalità*, richiamando direttive risalenti.

Le disposizioni europee in materia prevalgono su quelle nazionali, e sono di diretta applicazione, integrando quelle nazionali ove queste siano carenti - come è stato recentemente confermato dalla Corte costituzionale in tema di controlli e sanzioni sui prodotti agroalimentari ²⁸.

Ne segue che, in assenza di un intervento nazionale che adegui il T.U. sul vino e il D.M. Masaf del 2012 quanto alla sostenibilità dei contenitori utilizzati per il vino, ben potremmo assistere nel prossimo futuro a pronunce giudiziali intese a dare diretta applicazione quanto ai contenitori alle norme europee in tema di *sostenibilità*.

4-2019. Sulla peculiare relazione fra principio di trasparenza e corrette pratiche commerciali in esito al congiunto operare del Reg. 2019/1381 e della Dir. (UE) 2019/633, v. R. Saija, *I principi generali delle buone pratiche commerciali: la trasparenza dopo la direttiva 2019/633*, in *Riv.dir.alim.* www.rivistadirittoalimentare.it, n. 1-2022, 5.

²⁴ Direttiva UE) 2019/633 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 aprile 2019, in materia di pratiche commerciali sleali nei rapporti tra imprese nella filiera agricola e alimentare; su questa direttiva e sulla sua attuazione in Italia v. le relazioni presentate nel Convegno organizzato dall’AIDA e dall’Università di Reggio Calabria il 26-27 novembre 2021, su “Le Pratiche Commerciali Sleali nelle Filiere Agroalimentari”, pubbl. nella *Riv. dir. alim.* www.rivistadirittoalimentare.it, n. 4-2021, n. 1-2022, n. 2-2022.

²⁵ Considerando 6.

²⁶ Legge 12 dicembre 2016 , n. 238, Disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino; v. gli artt. 46, 47, 48.

²⁷ V. il D.M. Masaf, 13 agosto 2012 - Disposizioni nazionali applicative del Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del regolamento applicativo (CE) n. 607/2009 della Commissione e del decreto legislativo n. 61/2010, per quanto concerne le DOP, le IGP, le menzioni tradizionali, l’etichettatura e la presentazione di determinati prodotti del settore vitivinicolo.

²⁸ V. la decisione della Corte costituzionale n. 40/2023 del 10 marzo 2023, in tema di determinazione delle sanzioni a carico degli organismi di controllo e certificazione.

5. Il nuovo Pacchetto Qualità: i disciplinari e le responsabilità delle organizzazioni dei produttori

In questo percorso riformatore si è da ultimo collocato il nuovo Regolamento (UE) 2024/1143²⁹, che ha raccolto in un unico testo normativo i segni di qualità dei vini e degli altri prodotti agricoli e alimentari, ed ha in più punti rilevanti modificato la disciplina, sia nell'oggetto, che nel perimetro e negli strumenti di governo, assegnando un ruolo centrale alle Organizzazioni dei Produttori ed ai disciplinari di produzione, anche in riferimento ai profili di *sostenibilità*, ivi inclusa la scelta – a tal fine – di contenitori nuovi ed originali rispetto alle bottiglie ed ai sistemi di chiusura cui siamo tradizionalmente abituati.

Sin dall'individuazione degli *obiettivi*, il nuovo regolamento dichiara la propria ambizione sistemica, per l'adozione di «un sistema unitario ed esaustivo» di tutela delle IG, proseguendo con una dichiarata attenzione verso «i produttori che agiscono collettivamente» e dunque verso i *gruppi dei produttori*, ai quali sono attribuiti ruoli e responsabilità maggiori ed ulteriori rispetto a quelli già previsti in passato.

Tanto che l'art. 4 del nuovo Reg. (UE) 2024/1143 prosegue, precisando che la disciplina opera:

- a. garantendo che i produttori che agiscono collettivamente dispongono dei poteri e delle responsabilità necessari per gestire l'indicazione geografica in questione, anche per rispondere alle esigenze della società, ad esempio per la salute e il benessere degli animali, rivolte a prodotti che sono il risultato di una produzione sostenibile nelle sue tre dimensioni di valore economico, ambientale e sociale, e per operare ed essere competitivi sul mercato;
- b. contribuendo a una concorrenza leale e generando valore aggiunto con l'obiettivo di condividere tale valore aggiunto lungo tutta la catena di commercializzazione, al fine di garantire una remunerazione equa per i produttori [...];
- c. garantendo che i consumatori ricevano informazioni affidabili e la garanzia necessaria circa l'origine, l'autenticità, la qualità, la reputazione;
- d. garantendo una registrazione efficiente e agevole delle indicazioni geografiche che tenga conto dell'adeguata tutela dei diritti di proprietà intellettuale [...].

All'interno della prospettiva unificante che lo caratterizza, espressa sin dai primi articoli e resa manifesta dal richiamato consolidamento in un unico testo legislativo, il regolamento del 2024, in coerenza con gli obiettivi dichiarati, si propone dunque come fonte di valori e di regole, ed insieme di istituzioni e di procedimenti.

²⁹ Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012.

Peculiare rilievo è assegnato alla “sostenibilità”, nelle sue plurime declinazioni come «sostenibilità, ambientale, sociale o economica o di benessere degli animali» (art. 7), con la richiamata attribuzione alle organizzazioni dei produttori di un ruolo di *leadership* nella promozione di produzioni sostenibili (art. 4), la previsione di relazioni periodiche sulla sostenibilità delle pratiche utilizzate (art. 8), e l’inserimento delle pratiche sostenibili all’interno del disciplinare (art. 49).

Una serie di provvedimenti europei³⁰, e nazionali³¹ hanno collocato la sostenibilità fra i contenuti che vanno dichiarati espressamente nel bilancio, e come tali comunicati e resi pubblici, anche nella comunicazione al consumatore.

Allo stato la rendicontazione di sostenibilità si applica alle grandi imprese, e comunque alle imprese quotate³², e come tale non investe la generalità delle imprese della filiera dei prodotti agroalimentari.

Ai prodotti di qualità si applica però una disciplina speciale.

L’art. 7 del Reg. (UE) 2024/1143 rimanda infatti a pratiche sostenibili concordate da rispettare nella produzione del prodotto designato da un’indicazione geografica o nello svolgimento di altre attività soggette a uno o più obblighi previsti dal disciplinare.

L’art. 8 prevede una relazione sulla sostenibilità redatta dal Gruppo di produttori.

L’art. 49 colloca le scelte sulla sostenibilità all’interno del disciplinare.

La sostenibilità nei prodotti di qualità a Indicazione geografica è dunque una responsabilità collettiva, ai sensi del regolamento del 2024.

In questo ambito ben si colloca una possibile riscrittura collettiva delle disposizioni dei singoli disciplinari in tema di caratteristiche dei contenitori del vino, ai fini della *sostenibilità*.

Siamo insomma innanzi ad una disciplina, quella europea del vino, che è davvero una disciplina “*in fermento*”, oggetto di profonde riscritture e riletture, in espansione nei contenuti e nei confini, lungo tutto il suo percorso, dalla vigna al bicchiere.

Le relazioni presentate in questo incontro, secondo una pluralità di prospettive, consentono di leggere questo processo, muovendo dal momento finale di collocazione sul mercato (il *confezionamento*), individuano regole e valori che propongono nuovi paradigmi in questo settore così antico ed insieme così legato al tempo presente.

³⁰ () V. in materia la Direttiva 2013/34/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 giugno 2013, «relativa ai bilanci d’esercizio, ai bilanci consolidati e alle relative relazioni di talune tipologie di imprese, recante modifica della direttiva 2006/43/CE del Parlamento europeo e del Consiglio e abrogazione delle direttive 78/660/CEE e 83/349/CEE del Consiglio»; la dir. 2014/95/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 ottobre 2014, «recante modifica della direttiva 2013/34/UE per quanto riguarda la comunicazione di informazioni di carattere non finanziario e di informazioni sulla diversità da parte di talune imprese e di taluni gruppi di grandi dimensioni»; ed in particolare da ultimo, proprio in tema di rendicontazione di sostenibilità, la dir. 2022/2464/UE del Parlamento europeo e del Consiglio del 14 dicembre 2022 «che modifica il regolamento (UE) n. 537/2014, la direttiva 2004/109/CE, la direttiva 2006/43/CE e la direttiva 2013/34/UE per quanto riguarda la rendicontazione societaria di sostenibilità».

³¹ () V. da ultimo il D. Lgs. 6 settembre 2024, n. 125, «Attuazione della direttiva 2022/2464/UE del Parlamento europeo e del Consiglio del 14 dicembre 2022, recante modifica del regolamento 537/2014/UE, della direttiva 2004/109/CE, della direttiva 2006/43/CE e della direttiva 2013/34/UE per quanto riguarda la rendicontazione societaria di sostenibilità».

³² () V. il D. Lgs. 125/2024, cit.

Packaging sostenibile del vino e commercio internazionale

MARIAGRAZIA ALABRESE, *SCUOLA SUPERIORE SANT'ANNA DI PISA*

Abstract (Italiano)

Il confezionamento del vino ha storicamente rappresentato un elemento centrale per garantire la sicurezza alimentare, la conservazione del prodotto e la tutela della qualità percepita dal consumatore. Negli ultimi anni, tale dimensione ha assunto una valenza anche più ampia, incrociando sfide e dinamiche legate alla sostenibilità ambientale, all'accesso ai mercati internazionali, alla competitività delle imprese e alla conformità con il quadro normativo multilaterale.

La progressiva attenzione all'impatto ambientale dei materiali utilizzati, al ciclo di vita degli imballaggi e alla riduzione delle emissioni, associate anche alla logistica, ha spinto il settore vitivinicolo a ripensare soluzioni tradizionali (come il vetro) e a sperimentare formati alternativi, più leggeri e riciclabili. Tali innovazioni, tuttavia, incontrano vincoli normativi e culturali, nonché ostacoli derivanti da pratiche di etichettatura, standard tecnici e requisiti di importazione imposti da Paesi terzi.

La relazione si propone di esaminare come le scelte relative al confezionamento del vino stiano progressivamente diventando un terreno di confronto tra esigenze di sostenibilità e regole internazionali. Verranno analizzati alcuni casi emblematici che evidenziano le tensioni tra innovazione ambientale e barriere non tariffarie, il ruolo degli accordi di libero scambio e delle discipline WTO (in particolare il TBT Agreement), nonché l'interazione con le politiche europee in materia di economia circolare e promozione all'export.

Abstract (English)

Wine packaging has traditionally played a central role in ensuring food safety, preserving the product, and safeguarding the quality as perceived by consumers. In recent years, however, this dimension has broadened significantly, intersecting with issues and dynamics related to environmental sustainability, access to international markets, business competitiveness, and compliance with the multilateral regulatory framework.

Growing attention to the environmental impact of packaging materials, the life cycle of containers, and the reduction of emissions linked also to logistics has led the wine sector to reconsider

traditional solutions (such as glass) and explore alternative formats that are lighter and more recyclable. These innovations, however, face regulatory and cultural constraints, as well as barriers arising from labelling practices, technical standards, and import requirements imposed by third countries.

This presentation aims to explore how wine packaging choices are increasingly becoming a point of convergence—and sometimes friction—between sustainability objectives and international legal obligations. Selected case studies will illustrate the tensions between environmental innovation and nontariff barriers, the role of free trade agreements and WTO disciplines (particularly the TBT Agreement), and the interplay with European policies on circular economy and export promotion.

SOMMARIO: 1.Introduzione. – 2. Packaging sostenibile e commercio internazionale. – 3.Il quadro multilaterale: PPM e le deroghe dell’articolo XX del GATT. – 4. Il regolamento (UE) 2025/40 sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggio (PPWR). – 5. Le deroghe e le eccezioni per il settore del vino e la loro compatibilità con il diritto OMC. 6. Riflessioni finali.

1. Introduzione

Il tema del packaging sostenibile nel settore vitivinicolo, oltre ai vari profili di rilievo affrontati in questo volume, si colloca all’incrocio tra le dinamiche del commercio internazionale, le esigenze di tutela ambientale e le strategie dell’Unione europea in materia di economia circolare.

L’attenzione verso l’impatto ambientale dei materiali di confezionamento si è progressivamente ampliata, fino a diventare uno dei principali fronti della transizione ecologica dei sistemi agroalimentari. Nel comparto vitivinicolo, tale questione assume rilievo particolare in quanto il confezionamento, oltre a incidere sul profilo logistico ed economico del prodotto in virtù della leggerezza, della conseguente riduzione dei costi di trasporto e della maggiore praticità dei nuovi formati, ne influenza l’immagine, la percezione di qualità e, non da ultimo, la competitività sui mercati esteri.

Sempre più mercati richiedono prodotti agroalimentari non solo di qualità certificata, ma anche sostenibili. Questo tema appare ancora più urgente alla luce dell’obiettivo 12 dell’Agenda 2030 delle Nazioni Unite – dedicato a modelli di consumo e produzione responsabili.

In questa prospettiva, la relazione tra commercio e sostenibilità è oggetto di crescente attenzione, sia nell’ambito del sistema multilaterale dell’Organizzazione Mondiale del Commercio, sia nelle politiche unilaterali e nelle negoziazioni bilaterali dell’Ue che tende verso misure ambientali atte a incidere sugli scambi.

Nel contesto europeo, il Regolamento (UE) 2025/40 sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggio (PPWR) rappresenta un passaggio cruciale verso un’economia circolare.

Tuttavia, le sue implicazioni extraterritoriali, in quanto applicabile anche alle merci importate, e le specifiche esclusioni per il settore del vino, sollevano interrogativi in merito alla coerenza del sistema rispetto alle regole dell'OMC e ai principi di non discriminazione e proporzionalità che presidiano il commercio internazionale.

L'obiettivo di questo contributo è quindi duplice: da un lato, analizzare la compatibilità tra le misure europee in materia di imballaggi e le regole multilaterali del commercio; dall'altro, valutare la tenuta giuridica e sistemica delle deroghe e delle eccezioni previste per il vino, settore emblematico per il bilanciamento tra sostenibilità e tradizione produttiva.

2. Packaging sostenibile e commercio internazionale

Nel linguaggio del diritto del commercio internazionale, le misure che disciplinano il confezionamento dei prodotti, i requisiti di etichettatura e gli standard di riciclabilità o riuso rientrano nella categoria degli ostacoli tecnici agli scambi (Technical Barriers to Trade). Tali misure, pur perseguendo obiettivi legittimi — come la tutela della salute, della sicurezza o dell'ambiente — possono incidere sull'accesso al mercato dei prodotti importati e devono quindi rispettare i principi di non discriminazione e di necessità sanciti dall'Accordo TBT dell'OMC¹.

Il principio di non discriminazione implica che prodotti simili (*like products*) non possano essere trattati in modo meno favorevole per motivi legati alla loro origine. La giurisprudenza OMC, a partire dal caso *EC – Asbestos*, ha chiarito che la “somialianza” tra prodotti va valutata non solo in base alle caratteristiche fisiche, ma anche in relazione agli usi finali, alle preferenze dei consumatori e alla classificazione tariffaria². Tuttavia, la questione rimane complessa quando la differenza tra prodotti deriva non da ciò che essi *sono*, ma da *come* vengono prodotti: è il caso delle misure basate sui *process and production methods* (PPM), la cui compatibilità con il principio di non discriminazione rimane oggetto di dibattito, soprattutto quando tali metodi non incidono sulle caratteristiche fisiche del prodotto finale³.

Nel settore agroalimentare le misure riferite agli imballaggi assumono una rilevanza crescente. Sebbene tali requisiti non incidano direttamente sulle caratteristiche fisiche del prodotto finale, essi influenzano il suo impatto ambientale lungo l'intero ciclo di vita e, più in generale, le modalità produttive e di consumo. Le prescrizioni che impongono

¹ P. BORGHI, *Le fonti internazionali del diritto alimentare*, in *Compendio di diritto alimentare*, XI ed., Wolters Kluwer, 2025, p. 30 ss.; L. RUSSO, *Fare cose con regole: gli standard privati per la produzione alimentare nel commercio internazionale*, in *Rivista di diritto agrario*, 2007, 4, p. 607 ss.; L. PIAZZA, *Accordo sulle barriere tecniche al commercio (TBT), armonizzazione e tutela della concorrenza*, in *Il diritto dell'economia*, 2007, 4, p. 753 ss.

² Cfr. il caso *EC – Asbestos* (WT/DS135/AB/R, 2001). L'Appellate Body ha sottolineato che la tossicità dell'asbesto rappresenta una caratteristica fisica rilevante e, quindi, i prodotti contenenti asbesto non possono considerarsi “simili” ai sostituti non tossici.

³ M. ALABRESE, *Criteri di sostenibilità dei biocarburanti nella normativa dell'UE: emersione, evoluzione e compatibilità con le regole del commercio internazionale*, in *I diritti della terra e del mercato agroalimentare*. Liber amicorum Alberto Germanò, a cura di N. Lucifero e E. Rook Basile, UTET Giuridica, 2019, p. 465 ss.

gono, ad esempio, una percentuale minima di contenuto riciclato o che vietano l'uso di determinati materiali possono essere ricondotte alla categoria delle *non-product-related process and production methods* (nprPPMs), vale a dire metodi di produzione non incorporati nel bene e privi di effetti sulle sue caratteristiche materiali.

Nel contesto del diritto OMC, misure basate su nprPPMs rimangono controverse, poiché la distinzione fondata su criteri ambientali o di sostenibilità può tradursi in una forma di *discriminazione de facto* quando le infrastrutture produttive o tecnologiche dei Paesi esportatori non consentono di rispettare tali requisiti in modo agevole. Pur perseguendo obiettivi legittimi di tutela ambientale, tali misure devono comunque rispettare i principi di non discriminazione e di necessità stabiliti dall'Accordo TBT, che impone che le regolamentazioni tecniche non creino ostacoli al commercio più restrittivi del necessario per conseguire lo scopo perseguito.

3. Il quadro multilaterale: PPM e le deroghe dell'articolo XX del GATT

La distinzione tra PPM “legati al prodotto” e “non legati al prodotto” rappresenta da tempo uno dei nodi più controversi del diritto del commercio internazionale⁴. I primi, che incidono sulle caratteristiche fisiche del bene, rientrano più agevolmente nella disciplina dell'OMC. I secondi, invece, riguardano aspetti del processo produttivo che non si riflettono sul prodotto finale e sollevano questioni di compatibilità con il principio di non discriminazione — nelle sue due declinazioni del trattamento nazionale e della nazione più favorita — poiché le differenze nei metodi di produzione non rendono i prodotti “non simili” ai fini del diritto OMC, ma possono comunque generare effetti discriminatori *de facto*.

Il superamento della tradizionale contrapposizione tra commercio e ambiente si è realizzato attraverso l'affermazione del principio di “mutuo supporto”, secondo cui le regole commerciali e quelle ambientali devono essere interpretate in modo reciprocamente coerente e integrato⁵. Questo orientamento è stato riconosciuto dall'Organo d'appello dell'OMC a partire dal caso US – Gasoline⁶, e consolidato nel celebre US – Shrimp⁷, in cui si è affermato che le misure ambientali possono essere compatibili

⁴ S. CHARNOVITZ, *The Law of Environmental “PPMs” in the WTO: Debunking the Myth of Illegality*, in *Yale Journal of International Law*, 2002, 27, p. 59 ss.

⁵ R. PAVONI, *Mutual Supportiveness as a Principle of Interpretation and Law-Making: A Watershed for the ‘WTO-and-Competing-Regimes’ Debate?*, in *European Journal of International Law*, 2010, 21, 3, p. 649 ss.

⁶ Organizzazione Mondiale del Commercio, *Stati Uniti – Norme per la benzina riformulata e convenzionale* (US – Gasoline), Rapporto dell'Organo d'appello, WT/DS2/AB/R, adottato il 20 maggio 1996. La controversia, promossa da Venezuela e Brasile, riguardava regolamenti statunitensi che stabilivano standard ambientali più severi per la benzina importata rispetto a quella di produzione nazionale. L'Organo d'appello ha confermato la violazione dell'articolo III:4 del GATT (principio del trattamento nazionale), ma ha precisato che le eccezioni ambientali dell'articolo XX devono essere interpretate alla luce del preambolo dell'Accordo OMC, che richiama lo sviluppo sostenibile. Il caso ha segnato l'inizio del riconoscimento della coerenza tra obiettivi commerciali e ambientali nel diritto OMC.

⁷ Organizzazione Mondiale del Commercio, *Stati Uniti – Divieto d'importazione di taluni gamberi e prodotti derivati* (US – Shrimp), Rapporto dell'Organo d'appello, WT/DS58/AB/R, adottato il 6 novembre

con le regole commerciali, purché non siano applicate in modo arbitrario o ingiustificatamente discriminatorio, in conformità al “chapeau” dell’articolo XX del GATT.

L’articolo XX del GATT costituisce, infatti, il principale strumento di bilanciamento tra esigenze ambientali e libertà di commercio⁸. Esso consente agli Stati membri di adottare misure che, pur incidendo sul commercio, siano “necessarie” a tutelare la vita e la salute di persone, animali e piante (lett. b) o “riguardino la conservazione delle risorse naturali esauribili” (lett. g), a condizione che non si traducano in una discriminazione ingiustificata o in una restrizione dissimulata⁹.

La giurisprudenza OMC ha progressivamente ampliato l’ambito di applicazione di queste deroghe. Nel caso *Brazil – Retreaded Tyres*, ad esempio, l’Organo d’appello ha riconosciuto la legittimità di un divieto di importazione motivato da ragioni ambientali, nonostante gli effetti restrittivi sugli scambi¹⁰.

Nell’attuale dibattito multilaterale, il tema dei PPM è stato ulteriormente rilanciato dalle discussioni in sede di *Trade and Environmental Sustainability Structured Discussions* (TESSD)¹¹, che hanno posto l’accento sull’esigenza di garantire una maggiore trasparenza e prevedibilità nell’adozione di misure “verdi”. L’obiettivo è evitare che gli strumenti di politica ambientale si trasformino in nuove barriere al commercio, ma anche riconoscere che la sostenibilità costituisce ormai un interesse collettivo della comunità internazionale, non un’esigenza unilaterale dei Paesi più avanzati.

1998. Il caso verteva sul divieto imposto dagli Stati Uniti all’importazione di gamberi pescati senza l’uso di dispositivi per evitare la cattura accidentale di tartarughe marine. L’Organo d’appello ha riconosciuto che la misura poteva rientrare nell’articolo XX(g) del GATT (conservazione delle risorse naturali esauribili), ma ha ritenuto che la sua applicazione fosse discriminatoria e incompatibile con il “chapeau” dell’articolo XX. La sentenza ha affermato che le misure ambientali possono essere legittime anche se limitano il commercio, a condizione che siano applicate in modo non arbitrario né ingiustificatamente discriminatorio, consolidando così il principio di mutuo supporto fra tutela ambientale e regole commerciali.

⁸ E. BARONCINI, *L’articolo XX GATT e il rapporto tra commercio e ambiente nell’interpretazione dell’Organo d’appello dell’OMC*, in *Diritto comunitario e degli scambi internazionali*, 2010, 4, p. 617 ss.

⁹ Si può ricordare che all’inizio degli anni Novanta, il panel del GATT, nell’ambito della controversia tra Stati Uniti e Messico sul tonno si è trovato ad affrontare due controversie legate ai npr-PPMs. Le conclusioni del panel confermarono l’opinione prevalente dell’epoca secondo cui le misure legate ai metodi di produzione che non influenzano le caratteristiche fisiche di un prodotto non erano accettabili, avendo stabilito che una misura basata su PPM emanata dagli Stati Uniti violava l’obbligo di trattamento nazionale ai sensi dell’articolo III:4 del GATT. Cfr., GATT, United States – Restrictions on Imports of Tuna – Report del Panel, 3 Settembre 1991, DS21/R – 39S/155, par. 5.14. N. MORAN, *The First Twenty Cases Under GATT Article XX: Tuna or Shrimp Dear?*, in *International Economic Law*, a cura di G. Adinolfi, F. Baetens, J. Caiado, A. Lupone e A. G. Micara, Springer, Cham, 2017, p. 3 ss.

¹⁰ Organizzazione Mondiale del Commercio, *Brasile – Misure che incidono sulle importazioni di pneumatici ricostruiti (Brazil – Retreaded Tyres)*, Rapporto dell’Organo d’appello, WT/DS332/AB/R, adottato il 17 dicembre 2007.

¹¹ Nel novembre 2020 (documento WT/CTE/W/249) un gruppo iniziale di 50 membri dell’OMC — il cui numero è cresciuto negli anni — ha lanciato l’iniziativa, che oggi riunisce Paesi responsabili di oltre l’86% del commercio mondiale. Sul tema, I. ESPA, *Il dibattito sulla sostenibilità ambientale in seno all’Organizzazione mondiale del commercio*, in *La transizione ecologica nel commercio internazionale. Tra aspetti di riforma procedurale, istituzionali e diritto sostanziale*, a cura di A. M. Tanzi et al., 2022, p. 23, disponibile su: <http://amsacta.unibo.it/6935>.

4. Il Regolamento (UE) 2025/40 sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggio (PPWR)

Con il contesto fin qui delineato delle regole del commercio internazionale deve porsi in dialogo coerente il Regolamento (UE) 2025/40 del Parlamento europeo e del Consiglio sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggio (*Packaging and Packaging Waste Regulation – PPWR*)¹². Si tratta di uno degli strumenti più ambiziosi della strategia europea per la transizione verso un'economia circolare, volto a superare la frammentazione derivante dall'attuazione non uniforme della Direttiva 94/62/CE¹³.

Il nuovo regolamento, la cui applicazione è prevista a partire dal 12 agosto 2026, stabilisce un quadro giuridico fondato su obiettivi stringenti di prevenzione, riuso e riciclo. Esso, adottato nel solco del Green Deal europeo e del Piano d'Azione per l'Economia Circolare¹⁴, mira a ridurre in modo significativo l'impatto ambientale degli imballaggi lungo l'intero ciclo di vita dei prodotti. Tra le sue finalità principali figurano la riduzione dei rifiuti di imballaggio, l'aumento del contenuto minimo di materiale riciclato, la promozione del riuso e l'introduzione di standard armonizzati di etichettatura ambientale. L'impostazione è chiaramente orientata verso una logica di *life-cycle approach*, in linea con l'obiettivo di disaccoppiare la crescita economica dal consumo di risorse naturali.

Tale impostazione, tuttavia, non è priva di rilievi critici, specialmente sotto il profilo della coerenza con gli obblighi derivanti dal diritto dell'Organizzazione mondiale del commercio. Il regolamento, infatti, si applica non solo ai prodotti fabbricati all'interno dell'Unione europea, ma anche a quelli importati, estendendo dunque la portata delle prescrizioni europee a operatori economici situati in Paesi terzi, cosa che ha destato preoccupazioni riguardo al potenziale impatto sulle esportazioni verso il mercato UE e sugli effetti extraterritoriali delle politiche ambientali europee. Da un'altra prospettiva, occorre rilevare che dal punto di vista dei produttori europei l'introduzione del c.d. criterio di reciprocità è stata molto apprezzata¹⁵. Coldiretti, ad esempio, ha espresso particolare soddisfazione che «nonostante il parere negativo della Commissione euro-

¹² *Regolamento (UE) 2025/40 del 19 dicembre 2024 sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggio*, che modifica il regolamento (UE) 2019/1020 e la direttiva (UE) 2019/904 e abroga la direttiva 94/62/CE, in Gazzetta ufficiale dell'Unione europea, L 12 del 22 gennaio 2025, p. 1 ss.

¹³ *Direttiva 94/62/CE del 20 dicembre 1994 sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggio*, in Gazzetta ufficiale delle Comunità europee, L 365 del 31 dicembre 1994, p. 10 ss.

¹⁴ Commissione europea, *Comunicazione della Commissione al Parlamento europeo, al Consiglio europeo, al Consiglio, al Comitato economico e sociale europeo e al Comitato delle regioni – Il Green Deal europeo*, COM(2019) 640 final, 11 dicembre 2019; Commissione europea, *Comunicazione della Commissione al Parlamento europeo, al Consiglio, al Comitato economico e sociale europeo e al Comitato delle regioni – Un nuovo piano d'azione per l'economia circolare. Per un'Europa più pulita e più competitiva*, COM(2020) 98 final, 11 marzo 2020.

¹⁵ Su questo criterio si veda il recente saggio di B. NASCIMBENE, «Reciprocità, diritto internazionale e diritto interno», in *Reciprocità, sostenibilità e concorrenza nel mercato internazionale dell'agroalimentare*, a c. di M. Libertini, S. Masini, M. Maugeri, B. Nascimbene, Milano: Giuffrè Francis Lefebvre, 2025, 49.

pea, [si fosse inserita] ... in un regolamento comunitario» la garanzia che tutte le merci importate nell'UE rispettino gli stessi standard applicati ai produttori europei¹⁶.

Riguardo a questo, vi è da dire che l'Unione ha giustificato l'applicazione delle regole anche alle merci provenienti dall'estero sulla base del carattere transnazionale dell'inquinamento prodotto all'atmosfera, alle acque, al suolo e dei danni alla salute pubblica, disponendo quindi la necessità, richiesta dalla disposizione dell'art. XX del GATT, di affrontare le relative preoccupazioni ambientali in modo non discriminatorio. Ha disposto pertanto che le importazioni nell'Unione fossero soggette a condizioni equivalenti per quanto riguarda le emissioni e i criteri di raccolta differenziata e di sostenibilità per le tecnologie di riciclaggio¹⁷.

Se si osserva bene il Regolamento, comunque, si intravedono delle criticità che riguardano, ad esempio, le possibilità di deroga, con riferimento ad alcuni obblighi, da parte degli Stati membri che abbiano raggiunto determinate percentuali del tasso di riciclaggio. Questo può portare a un proliferare di disposizioni nazionali eterogenee che contraddicono e minano il mercato unico dell'Ue, creando problemi di competitività e aumenti di costi per alcune imprese rispetto ad altre collocate in Stati nei quali si fa più ampio ricorso alle deroghe.

Inoltre, sul piano internazionale, un tale sistema di deroghe, applicate magari solo a livello interno, può svuotare uno dei criteri che rende misure di questo tipo accettabili dal punto di vista delle regole dell'OMC, cioè il fatto che le norme si applichino tanto agli operatori economici europei che a quelli dei paesi terzi, senza quindi discriminazioni che possono tradursi in restrizioni dissimulate. Ciò solleva interrogativi in merito alla compatibilità con l'Accordo sugli ostacoli tecnici al commercio che, come evidenziato, impone agli Stati membri dell'OMC di garantire che le regolamentazioni tecniche non creino restrizioni al commercio più gravose del necessario per il raggiungimento dell'obiettivo perseguito.

Sotto questo profilo, ci si può domandare se l'approccio del PPWR potrebbe generare effetti di discriminazione *de facto*, in quanto i produttori extra-UE potrebbero incontrare difficoltà maggiori nel rispettare i requisiti tecnici e ambientali imposti dal regolamento, a causa di differenze infrastrutturali, tecnologiche o normative nei Paesi di origine. Il rischio, già evidenziato nel dibattito multilaterale in materia di *process and production methods* (PPMs) alle quali si è accennato, è che misure interne volte a promuovere la sostenibilità si traducano in nuove barriere commerciali non tariffarie, anche quando adottate con finalità legittime di tutela ambientale. In realtà, alla luce degli obiettivi di sostenibilità ambientale che l'Unione europea persegue — e che trovano conferma anche nei già citati Green Deal europeo o nel Piano d'azione per l'economia circolare, le prescrizioni introdotte dal PPWR appaiono in linea con il concetto di distinzione regolatoria legittima e proporzionata elaborato dalla giurisprudenza dell'OMC¹⁸. Se gli obiettivi ambientali perseguiti dall'Ue, in quanto riconosciuti come

¹⁶ Coldiretti, comunicato del 17 marzo 2024, disponibile su: <https://www.coldiretti.it/economia/imballaggi-lok-al-principio-di-reciprocita-e-una-vittoria-della-filiera-italiana>.

¹⁷ Cfr., considerando 45 del Regolamento (UE) 2025/40.

¹⁸ La giurisprudenza dell'Organo d'appello dell'OMC ha consolidato, a partire dal 2012, il principio secondo cui l'articolo 2.1 del TBT Agreement non esclude, in sé, la possibilità che una regolamentazione

legittimi fini di politica regolatoria ai sensi dell'articolo 2 del TBT *Agreement*, potrebbero dunque escludere la configurabilità di una discriminazione *de facto*, resta tuttavia aperta la questione della coerenza complessiva del sistema. Alcune deroghe concesse a settori di particolare rilevanza economica e culturale per l'Unione, come quello vitivinicolo, pur motivate dall'intento di attenuare gli oneri regolatori e salvaguardare la competitività internazionale, potrebbero infatti sollevare dubbi sotto il profilo della parità di trattamento e dell'effettiva uniformità applicativa delle misure ambientali.

5. Le deroghe e le eccezioni per il settore del vino e la loro compatibilità con il diritto OMC

Le principali deroghe previste per il comparto vitivinicolo dal Regolamento (UE) 2025/40 riguardano l'esclusione del vino dagli obiettivi quantitativi di riuso, l'esenzione dall'obbligo di sistemi di deposito cauzionale e restituzione (*Deposit Return Schemes* - DRS) e, in via generale e non settoriale, la possibilità di eccezioni puntuali ai divieti su determinati formati di imballaggio.

Quanto al riuso, l'articolo 29, paragrafo 7, lettera b), esclude le "categorie di prodotti vitivinicoli" elencate nell'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013 dall'obbligo, applicabile ai distributori finali, di mettere a disposizione quote crescenti di bevande in imballaggi riutilizzabili (10% dal 1° gennaio 2030 e, come obiettivo d'impegno, 40% dal 1° gennaio 2040). L'effetto pratico è che il vino non è soggetto ai target di riuso pensati per altre bevande, in ragione delle specificità della filiera (conservazione, qualità organolettica, frammentazione dell'offerta, ampiezza dei mercati di esportazione).

In tema di DRS, l'articolo 50, paragrafo 1, fissa per plastica monouso e metallo monouso un obiettivo di raccolta differenziata del 90% entro il 1° gennaio 2029, da conseguire anche mediante sistemi di deposito cauzionale e restituzione. Tuttavia, l'articolo 50, paragrafo 4, esclude dall'obbligo i "prodotti vitivinicoli" (e, tra gli altri, le bevande spiritose), lasciando agli Stati membri la facoltà di includerli su base volontaria. Il considerando 144 ne spiega la *ratio*: data la natura dei prodotti e le differenze dei sistemi

tecnici determini un trattamento meno favorevole per i prodotti importati rispetto a quelli nazionali. Tale differenza di trattamento è tuttavia compatibile con gli obblighi OMC a condizione che derivi esclusivamente da una "distinzione regolatoria legittima", cioè da una scelta normativa razionalmente collegata a un obiettivo di interesse pubblico riconosciuto (come la tutela dell'ambiente, della salute o della sicurezza) e che sia attuata in modo imparziale ("even-handed") e proporzionato. In questo senso, la giurisprudenza consolidata nei casi US – Clove Cigarettes (WT/DS406/AB/R), US – Tuna II (WT/DS381/AB/R), e US – COOL (WT/DS384, WT/DS386/AB/R), ha affermato che una violazione sussiste solo quando il trattamento meno favorevole non è obiettivamente giustificato da esigenze regolatorie legittime o quando la misura si rivela arbitraria o sproporzionata rispetto all'obiettivo perseguito. Successivi contenziosi, come EC – Seal Products e le diverse procedure di follow-up nel caso US – Tuna, hanno ulteriormente chiarito che la valutazione del carattere legittimo e della proporzionalità della distinzione regolatoria richiede un attento esame sia della coerenza interna della misura sia della sua effettiva incidenza sulle condizioni di concorrenza, al fine di evitare discriminazioni di fatto non giustificabili sul piano della normativa ambientale o della tutela di altri interessi generali.

produttivi e distributivi, non si impone un DRS obbligatorio per l'imballaggio di vini e bevande alcoliche (ferma restando la possibilità per gli Stati membri di estenderlo).

L'articolo 10 del Regolamento, inoltre, nel prevedere che il fabbricante o l'importatore non immettano sul mercato gli imballaggi che non soddisfano determinati criteri di prestazione ambientale e quelli con caratteristiche intese unicamente ad aumentare il volume percepito del prodotto, comprese doppie pareti, falsi fondi e strati non necessari, esclude i vini con indicazione geografica protetta.

Infine, l'articolo 25 (letto in combinazione con il considerando 85) consente, in casi circoscritti, deroghe ai divieti relativi a specifici formati di imballaggio quando il superamento del formato non è tecnicamente praticabile o quando sussistono ragioni oggettive legate alla funzionalità e alla protezione del prodotto. Si tratta di una clausola orizzontale, non disegnata sul vino, che può tuttavia assumere rilievo laddove esigenze tecniche di conservazione, sicurezza alimentare o qualità del prodotto rendano necessario mantenere determinati formati/materiali.

Valutate alla luce dell'articolo 2 TBT, queste deroghe non configurano, di per sé, un trattamento "meno favorevole" ai sensi del paragrafo 2.1, poiché operano su base oggettiva per categoria di prodotto (vino) e si applicano indistintamente a prodotti nazionali e importati. L'elemento decisivo, secondo la giurisprudenza OMC sulla "legitimate regulatory distinction", è l'"even-handedness" della differenziazione: la scelta di sottrarre un prodotto, in questo caso il vino, a taluni obblighi deve risultare razionalmente collegata a un obiettivo legittimo (tutela ambientale in chiave di efficienza dell'intervento, qualità e sicurezza del prodotto, riduzione di sprechi connessi a non conformità logistiche), attuata con criteri neutrali rispetto all'origine e proporzionata rispetto allo scopo perseguito.

Sotto il profilo dell'articolo 2.2 TBT ("non più restrittiva del necessario"), la presenza di *carve-out* settoriali (cioè esenzioni o deroghe differenziate per specifiche categorie di prodotti) tende, semmai, a ridurre l'onerosità complessiva della misura per una classe di prodotti, non ad accrescerla. L'eventuale scrutinio si sposta allora sulla "contribuzione" della misura all'obiettivo ambientale: se le eccezioni fossero così ampie da compromettere la capacità del PPWR di ridurre i rifiuti di imballaggio o di aumentare il riuso/riciclo in modo significativo, potrebbe emergere il dubbio che l'assetto non sia calibrato in modo efficace; ma questo profilo attiene alla coerenza interna e all'efficacia regolatoria, più che alla restrittività "necessaria" in senso TBT. In ogni caso, la disciplina resta compatibile con l'articolo 2.2 quando l'Unione dimostri che, alla luce delle specificità tecniche e logistiche del vino, l'imposizione di target/DRS non avrebbe fornito un contributo ragionevole all'obiettivo ambientale (o lo avrebbe fatto a costi sproporzionati), mentre la combinazione di obblighi orizzontali e strumenti alternativi (contenuto riciclato, standard di progettazione, raccolta mirata) assicura comunque un progresso misurabile.

Quanto alla possibile valutazione in chiave GATT, non sembrano emergere eventuali profili di non discriminazione *de facto* ai sensi dell'articolo III:4, poiché la deroga non differenzia tra vino nazionale e importato; se pure la misura fosse inquadrata in via residuale in termini di restrizione al commercio, l'articolo XX (lettere b e g) fornirebbe un quadro giustificativo incentrato sulla tutela dell'ambiente, a condizione che la distinzione non si traduca

in un'applicazione arbitraria o ingiustificabile. Anche qui, la neutralità per origine e la motivazione tecnico-funzionale delle eccezioni riducono sensibilmente il rischio. Un profilo potenzialmente più delicato riguarda la deroga collegata ai vini con indicazione geografica, che potrebbe avere, sul piano pratico, un effetto selettivo a favore delle produzioni europee. Una tale deroga legata alle IG potrebbe dunque apparire "neutrale in forma", ma avvantaggiare di fatto quasi esclusivamente produzioni europee, poiché la stragrande maggioranza delle IG riconosciute riguarda vini dell'UE. Tuttavia, purché l'eccezione sia giustificata dalla tutela di caratteristiche territoriali e qualitative proprie dei prodotti IG e non da obiettivi economici, la misura potrebbe restare riconducibile a un "obiettivo legittimo" ai sensi dell'articolo 2 TBT e giustificabile, in chiave GATT, ai sensi dell'articolo XX (b) o (g).

Da questa analisi sommaria emerge dunque che le deroghe vitivinicole del PPWR, così come strutturate, appaiono compatibili con il TBT Agreement: i criteri sono oggettivi e "even-handed", la finalità resta legittima e la proporzionalità è difendibile in ragione delle specificità del prodotto e della filiera. La tenuta OMC dipenderà soprattutto da due elementi in sede applicativa: che le eccezioni restino circoscritte e motivate da esigenze tecniche reali (non pretestuose), e che l'insieme delle altre leve del regolamento garantisca comunque una contribuzione effettiva e verificabile agli obiettivi ambientali complessivi.

6. Riflessioni finali

La relazione tra commercio e sostenibilità è sempre di più oggetto di riflessioni su come il sistema multilaterale del commercio internazionale, così come gli accordi bilaterali, debbano integrare le istanze a favore di regole commerciali che promuovano sistemi alimentari sostenibili e resilienti. Recentemente si fanno strada orientamenti che sottolineano l'urgente necessità di affrontare con maggiore determinazione le sfide connesse alle emergenze climatiche e ambientali, al fine di garantire che la disciplina dell'OMC sostenga più efficacemente la sostenibilità ambientale e alimentare, senza però creare restrizioni commerciali, distorsioni o discriminazioni¹⁹.

In questa prospettiva, il Regolamento (UE) 2025/40 sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggio rappresenta un banco di prova significativo della capacità dell'Unione europea di coniugare ambizioni ambientali e compatibilità con le regole multilaterali. L'analisi svolta ha mostrato come l'impianto generale del PPWR, fondato su un approccio di ciclo di vita e sull'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale degli imballaggi lungo l'intera catena del valore, risulti conforme ai principi del diritto dell'OMC, in particolare a quelli

¹⁹ Si tratta del documento «*Dialogue on Sustainable Agriculture in the Multilateral Trading System – Communication from Brazil*» (WT/GC/W/938), del 5 giugno 2024, una comunicazione presentata dal Brasile al Consiglio Generale dell'Organizzazione Mondiale del Commercio e, in virtù della trasversalità del tema, fatto circolare a diversi comitati dell'OMC, tra cui il Comitato per l'Agricoltura, il Comitato per il Commercio e l'Ambiente, il Comitato per le misure sanitarie e fitosanitarie e il Comitato per le Barriere Tecniche al Commercio. Non sorprende che il Brasile in questo documento si ponga contro la frammentazione delle regole causata da misure non tariffarie e da iniziative unilaterali (si pensi al regolamento contro la deforestazione dell'Ue) ed evidenzi il tema della lotta alla povertà e quindi della dimensione economica e sociale della sostenibilità.

enunciati nell'Accordo sugli ostacoli tecnici al commercio. L'Unione ha costruito una regolazione che, introducendo obblighi stringenti e applicabili anche ai prodotti importati, si fonda su criteri oggettivi e proporzionati, riconducibili a un interesse legittimo di tutela ambientale e coerenti con la giurisprudenza in materia di *legitimate regulatory distinction*.

Le deroghe previste per il settore vitivinicolo non compromettono questa compatibilità. Esse certamente non discendono da esigenze di conformità alle regole del commercio internazionale, ma rispondono a valutazioni di opportunità interna e a considerazioni di natura economica, culturale e sociale. Non vi è alcuna disposizione nell'ambito dell'OMC che imponga di escludere determinati prodotti dagli obblighi ambientali per garantirne la conformità multilaterale. Al contrario, il diritto dell'OMC riconosce espressamente la legittimità delle misure ambientali, anche unilaterali, purché non risultino arbitrarie, discriminatorie o dissimulate sotto forma di restrizioni al commercio. Le eccezioni accordate al vino trovano quindi la loro ragion d'essere non in vincoli internazionali, ma nella necessità di bilanciare obiettivi ambientali e salvaguardia di specificità produttive e tradizionali, in un quadro politico e regolatorio che mira a preservare la competitività di un comparto fortemente identitario.

Resta tuttavia aperta una riflessione più ampia sulla coerenza complessiva delle strategie europee di sostenibilità. Se da un lato la crescente attenzione all'impatto ambientale spinge il settore vitivinicolo a esplorare forme di confezionamento alternative e a investire in innovazioni che riducano il peso e la carbon footprint dei materiali, dall'altro lato le preferenze dei consumatori continuano, in molti mercati, a essere fortemente influenzate da quella che un recente studio ha definito una "percezione di tradizionalità" associata al vetro²⁰. È stato dimostrato che il tipo di imballaggio incide in misura significativa sulle scelte di acquisto, e che una resistenza culturale persistente ostacola l'adozione di materiali innovativi anche nei segmenti di maggiore qualità. Ciò suggerisce che la transizione verso un packaging sostenibile non potrà essere affidata unicamente a vincoli normativi, ma dovrà essere accompagnata da un più profondo processo di educazione e di sensibilizzazione, volto a modificare i comportamenti di consumo e a valorizzare la sostenibilità come componente della qualità.

In questo quadro, il settore vitivinicolo si colloca nella posizione emblematica di custode di una tradizione. Le scelte del legislatore europeo – come le esenzioni previste per i vini con indicazione geografica protetta – riflettono il tentativo di mantenere questo equilibrio, ma sollevano interrogativi in termini di coerenza sistemica e di efficacia ambientale. L'Unione, nel perseguire i propri obiettivi di economia circolare, dovrà dimostrare che le deroghe concesse restano circoscritte e giustificate da esigenze tecniche reali, e che non si traducano in un privilegio permanente per specifiche filiere.

Sebbene, dunque, la compatibilità tra le misure europee in materia di imballaggi e le regole multilaterali del commercio appare solida, fondata su un bilanciamento accurato tra tutela ambientale e libertà commerciale, la tenuta di tale compatibilità dipenderà dalla capacità dell'Unione di garantire che le differenziazioni settoriali non indeboliscano la credibilità delle proprie politiche di sostenibilità, né generino percezioni di protezionismo verde.

²⁰ B. EISINGER BALASSA, R. KOTECZKI E Á. CSIBA-HERCZEG, *Traditional or alternative wine packaging: a study of consumer choices and perceptions*, in *International Journal of Urban Sciences*, 2025, 1, p. 314 ss.

Packaging sostenibile in enologia: Effetti sulla qualità. Il punto di vista del tecnologo

LUCIANO CINQUANTA, *UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO*

Abstract (Italiano)

La produzione e il trasporto delle bottiglie di vino in vetro sono responsabili di oltre due terzi delle emissioni totali di carbonio dell'industria vinicola. In media, una bottiglia di vetro richiede 17,5 MJ di energia e genera 1,25 g di CO₂ eq., mentre una bottiglia di alluminio (Al) richiede 11,3 MJ (-35%) di energia primaria ed emette 574 g di CO₂ eq. (- 54%). Le bottiglie da 750 ml di Al pesano circa 90 g, rispetto ai 500 g del vetro (-82%) ed hanno la capacità di essere raffreddata 5 volte più velocemente rispetto ad altri materiali, oltre ad essere infrangibile. Tuttavia, le bottiglie in Al rappresentano ancora meno dell'1% del volume totale del vino imbottigliato, a causa del negativo impatto sensoriale attribuito al metallo. Per valutare l'effetto del citato packaging sostenibile, nella presente ricerca si è studiata l'evoluzione nel tempo dei principali parametri qualitativi di vini bianchi conservati a 20 e 40° in bottiglie di Al e vetro da 750 ml. L'idrolisi degli acetati e degli esteri, fattore che determina la perdita del carattere fruttato dei vini bianchi giovani, fenomeno accelerato dalle alte temperature (40 °C), a 90 giorni non ha mostrato variazioni significative dovute ai diversi materiali. Anche all'analisi sensoriale il fruttato percepito risultava uguale, ed i vini in vetro hanno avuto un gradimento complessivo lievemente più alto, mentre i vini in Al sono stati percepiti leggermente più amari. Sotto il profilo chimico-fisico le catechine e gli indici colorimetrici non hanno evidenziato differenze nei diversi vini. Infine, dopo 3 mesi di conservazione si è notato un leggero aumento della concentrazione di alluminio nei vini nella bottiglia in Al, con livelli comunque accettabili (≤ 0.31 ppm). Questi risultati, ancora in divenire, appaiono promettenti per suggerire una crescita nel settore enologico del packaging in alluminio più sostenibile, per cui occorre continuare le ricerche e vincere la diffidenza dei consumatori.

Abstract (English)

The production and transportation of glass wine bottles are responsible for more than two-thirds of the wine industry's total carbon emissions. On average, 1 glass bottle requires 17.5 MJ of energy and generates 1250 g of CO₂ eq., while aluminum (Al) bottle requires

11.3 MJ (-35%) of primary energy and emits 574 g of CO₂ eq. (- 54%). 750-mL Al bottles weigh about 90 g, compared to 500 g for glass (-82%). Al could be cooled 5 times faster than other materials and is unbreakable. However, Al bottles still account for less than 1 percent of the total volume of bottled wine, due to the negative sensory impact attributed to the metal. To evaluate the effect of sustainable packaging, the present research studied the evolution over time of the main quality parameters of white wines stored at 20 and 40° in 750-ml Al and glass bottles. The hydrolysis of acetates and esters, an important factor that determines the loss of the fruity character of young white wines, accelerated by high temperatures (40°C), at 90 days showed no changes due to the different materials. On sensory analysis, perceived fruitiness was also the same, although the wines in glass reported slightly higher overall liking, while the wines in Al were described as slightly more bitter. Catechins and colorimetric indices showed no differences in the different wines. Finally, after 3 months of storage, a slight increase in the concentration of aluminum in the wines in the Al bottle was noted, with still acceptable levels (≤ 0.31 ppm). These results are promising for the introduction of more sustainable packaging (aluminum) in the wine industry, for which continued research and overcoming consumer distrust are needed.

SOMMARIO: 1.Introduzione. – 2. Ricerca sperimentale. – 3. Conclusioni

1. Introduzione

Le bottiglie di vetro sono la principale fonte di emissioni di gas a effetto serra dell'industria vinicola (fino al 75%). Per ridurre l'impronta di carbonio del vino negli ultimi decenni si sono utilizzati imballaggi alternativi, come il PET, il bag-in-box (BIB) e l'alluminio. I formati alternativi pongono delle problematiche per quanto riguarda la qualità e la shelf-life del vino, e il gradimento da parte dei consumatori, che sovente associano il nuovo packaging a vini di ridotta qualità. La riduzione dei consumi pro capite di vino è evidente, ma il segmento vetro e brik reggono la domanda di mercato, nella grande distribuzione le bottiglie di vetro sono sempre le più diffuse nella vendita di vino. In passato le bottiglie di vino sono state progressivamente appesantite perché la gente associava il peso delle bottiglie a una qualità superiore (Cirulli 2014). Negli ultimi anni si è verificata invece una tendenza inversa, perché i consumatori richiedono un imballaggio sempre più sostenibile ed economico (Fetzer 2009), si sono così realizzate bottiglie sempre più leggere (Thompson 2010). L'alleggerimento avviene riducendo lo spessore della parete e rimuovendo la "punta" o rientro, normalmente presente sul fondo della bottiglia di vino di vetro. Implementando questa tecnica, i produttori hanno diminuito l'utilizzo del vetro. Nel 2009, una cantina con sede a Hopland, California ha deciso di confezionare tutti i 23 milioni di bottiglie di vino della loro EcoSeries con bottiglie di vetro leggero. Passando a bottiglie di vetro di questo tipo i gas a effetto serra (GHG) sono stati ridotti del 14%. Questa riduzione di inquinanti è stata come piantare 70.000 alberi, permettendo loro di crescere per dieci anni (Fetzer 2009). Il brick è un tipo di packaging più economico per il consumatore e permette la protezione

dalla luce e dal contatto con l'aria, mantenendo le proprietà del vino per diversi giorni e avendo una notevole capacità di riciclabilità. Evidenti sono anche i vantaggi di natura logistica: grazie al poco peso e alla facile capacità di accatastamento del pack i costi di trasporto e di stoccaggio sono contenuti. Grande, inoltre è la praticità di utilizzo da parte dei consumatori, grazie alla leggerezza, al tappo o rubinetto richiudibili e al minore spazio utilizzato per unità di prodotto rispetto al vetro. Le bottiglie di alluminio per il vino hanno una storia più recente. Dal punto di vista della sostenibilità ambientale, valutata utilizzando il metodo Life Cycle Assessment (LCA), l'alluminio ha un impatto nettamente inferiore rispetto al vetro per contenitori di uguale volume. Il ciclo di vita (LCA) del vino permette di stimarne l'impatto ambientale, economico e sociale, nell'intero processo lavorativo "dalla culla alla tomba". La produzione e il trasporto di bottiglie di vino in vetro sono responsabili di oltre 2/3 delle emissioni totali di carbonio dell'industria vinicola. I dati sono nettamente migliori per l'alluminio in diverse categorie di impatto, quali il potenziale di riscaldamento globale (GWP), la salute umana, gli ecosistemi e l'esaurimento delle risorse (De Feo et al., 2022). Tali risultati possono essere attribuiti a diversi fattori, tra cui l'estrazione e la lavorazione delle materie prime all'interno del ciclo produttivo, la densità e le proprietà meccaniche dei materiali e la loro rispettiva riciclabilità (De Feo et al., 2022; Deshwal & Panjagari, 2020).

Di seguito sono riportati alcuni vantaggi delle confezioni di alluminio:

- 1 bottiglia di vetro richiede 17,5 MJ di energia e genera 1,250 g di CO₂ eq.,
- 1 bottiglia di alluminio (Al) richiede 11,3 MJ (-35% rispetto al vetro) di energia primaria ed emette 574 g di CO₂ eq. (- 45% *vs* vetro)
- L'Al ha un tasso di riciclo del 75%, un valore superiore a quello di altri contenitori per bevande.
- Le bottiglie di Al pesano 90 g, contro i 400-600 g del vetro (anche 1000 g), a parità di volume 750 ml (-85% *vs* vetro).
- L'etichettatura è stampabile a colori a 360° sulla bottiglia di Al.
- L'Al ha la capacità di essere raffreddata (conducibilità termica = 210 W/mK) 5 volte più velocemente rispetto ad altri materiali ed è infrangibile.

Rilevante è però il problema dell'accettabilità da parte dei consumatori del vino in bottiglie di alluminio, come risulta da alcune ricerche di seguito sintetizzate:

- Uno studio condotto su 551 consumatori italiani di vino ha rilevato che solo una minoranza sarebbe disposta ad acquistare vino in lattine di alluminio (Ruggeri et al., 2022)
- Tra i motivi principali del rifiuto figurano la percezione di una qualità inferiore, la scarsa familiarità con il prodotto e la preferenza per il packaging tradizionale.
- Tra coloro che prenderebbero in considerazione il vino in lattina, i bevitori occasionali sono più ricettivi rispetto ai bevitori abituali.
- I vini bianchi sono più accettabili in lattina rispetto ai rossi, mentre i rosati lo sono meno.

- La conoscenza (“aver sentito parlare del vino in lattina”) aumenta la disponibilità all’acquisto.

Un sondaggio condotto in Toscana su oltre 500 consumatori ha esplorato la risposta dei gruppi di età più giovani al vino in lattina (Canuti et al., 2025). Di seguito i risultati:

- Anche se molti consumatori non conoscevano il vino in lattina, oltre il 46% ha espresso interesse.
- I giovani e coloro che bevono vino in contesti non tradizionali (all’aperto, informali) sono più propensi a preferire le lattine di alluminio.

Una ricerca condotta negli Stati Uniti che ha messo a confronto bottiglie in vetro, alluminio, PET e BIB, ha svolto esperimenti di scelta discrezionale e sulla propensione a spendere per le diverse confezioni (ifscollections.org). Nelle conclusioni di detta indagine risulta che il vetro rimane il materiale preferito, ma gli imballaggi in alluminio si sono classificati al secondo posto. È importante sottolineare che, quando ai consumatori vengono fornite informazioni sull’impronta di carbonio e sulla facilità di riciclaggio, la loro propensione a pagare per l’alluminio aumenta.

La qualità del vino in alluminio (Al)

I vini nei packaging metallici, introdotti già nel 1917, mostravano diversi problemi:

- Comparsa precoce di torbidità nel vino (massima a pH 3,8), difetto ora superato (si ritiene si formi a concentrazioni di Al >10 mg/L),
- Degradazione dei rivestimenti in plastica e corrosione delle lattine stesse, che conferivano al vino uno sgradevole odore di zolfo (S) ridotto dovuto alla riduzione dell’anidride solforosa (SO₂) a idrogeno solforato (H₂S).
- Difetto di uova marce per produzione di H₂S, favorito dal basso potenziale redox del vino.

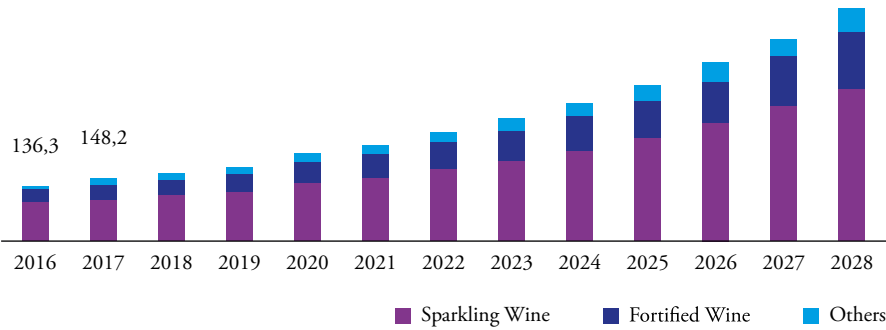
L’impatto dell’Al sul contenuto di H₂S è mitigato in presenza di un elevato livello di O₂ totale e di un pH elevato (> 3,5) insieme a bassi livelli di SO₂ molecolare e di rame (Cu < 0,2 mg/L). L’Al garantisce protezione del vino dalla luce, mentre la contaminazione chimica degli alimenti attraverso la migrazione dagli imballaggi rappresenta un rischio per la salute; gli esempi includono la migrazione del bisfenolo A (BPA) in diverse resine epossidiche registrate nelle birre in lattina. Il BPA può migrare in piccolissime quantità nelle bevande. L’esposizione al BPA può provocare alterazioni ormonali, tra cui effetti sulla salute riproduttiva e un aumento del rischio di alcuni tipi di cancro. L’autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) ha stabilito una TDI (dose giornaliera tollerabile) di 0,2 ng (0,2 miliardesimi di grammo) per Kg di peso corporeo al giorno, sostituendo il precedente livello temporaneo di 4 mg (4 milionesimi di grammo) per Kg di peso corporeo al giorno (20.000 volte più basso). Le resine epossidiche (polimeri termoindurenti) formano un film interno che funge da barriera protettiva tra il vino e l’alluminio, tali rivestimenti sono necessari per il confezionamento del vino al fine di ridurre la corrosione e la migrazione dell’Al. Le due leghe ampiamente utilizzate nella pro-

Obiettivo di sostenibilità	Livello attuale	Obiettivo futuro	Benefici attesi
Utilizzo di Al riciclato	65-70% (esempio di Ball Corporation)	>80%	Riduzione consumo energia ed emissioni
Consumo di energia (MJ/kg Al)	10-12	8-9	Minori costi di produzione maggiore competitività
Emissioni di CO ₂ (kg CO ₂ /kg Al) ²	3-42	-3	Migliore conformità ambientale
Tasso di riciclaggio (media regionale)	60-80%	85-90%	Maggiore efficienza delle risorse

duzione di lattine (serie 3XXX Al-Mg e 5XXX Al-Mn) hanno oggi un'elevata resistenza alla corrosione e sono quindi consigliate per le applicazioni alimentari. Nella Tab.1 sono riportati gli obiettivi di sostenibilità presenti e futuri delle confezioni in alluminio.

Ulteriore beneficio dell'Al riguarda il riciclo, che avviene consumando solo il 5% dell'energia impiegata per produrre la bottiglia la prima volta. Il vetro, a sua volta riciclabile all'infinito, è tuttavia un materiale altamente energivoro. Il mercato mondiale del vino in lattina è stato valutato pari a 211,4 milioni di dollari nel 2020 con un tasso di crescita annuale composto del 13,2% fino al 2028. Negli USA vi sono più di 250 produttori di vino con 600 prodotti di vino in lattina, tra cui *Sauvignon blanc*, *Chardonnay*, *Muscat* e *Pinot nero*. Il numero di lattine prodotte in Europa nel 2022 è stato

Global canned wine market size, by product, 2016 - 2028 (USD Milion)



Source: www.grandviewresearch.com

di 250 milioni, con un incremento del 6,1% per i vini fermi e del 14,4% per i vini spumanti. In Tab.2 sono riportate le proiezioni fino al 2028 di produzione di vino in lattina per tre diverse categorie: frizzante, fortificato, altro.

2. Ricerca sperimentale

La durata di conservazione dei vini bianchi confezionati in bottiglie di alluminio rappresenta una sfida complessa che coinvolge l'interazione tra sostenibilità ambientale, sicurezza alimentare e scienza enologica. La crescente domanda di soluzioni di imballaggio sostenibile nell'industria vinicola ha suscitato un forte interesse per i contenitori in alluminio, ma la loro adozione richiede un'attenta valutazione della compatibilità del materiale con la natura acida (pH 2,8 - 3,8) e la composizione del vino (Versari et al., 2023). A differenza del vetro, che offre condizioni di conservazione quasi inerti, le superfici in alluminio possono subire processi di corrosione che portano alla migrazione di ioni metallici con potenziali rischi per la salute umana e allo sviluppo di aromi riduttivi indesiderati, a partire dall'idrogeno solforato (Montgomery et al., 2023). Il rilascio di alluminio dall'imballaggio nel vino avviene principalmente attraverso meccanismi di corrosione avviati in condizioni acide. Sebbene le superfici in alluminio siano protette da uno strato di ossido nativo (Al_2O_3), questo film passivo diventa instabile a valori di pH rilevanti per il vino (< 4), specialmente in presenza di ioni cloruro, solfiti e metalli come il rame (Kramer et al., 2018; B. M. C. Soares et al., 2017; Versari et al., 2023). Una volta compromesso lo strato di ossido, si sviluppa una corrosione localizzata che espone il metallo sottostante a ulteriori attacchi. Gli ioni Al^{3+} solubilizzati possono formare complessi con acidi organici (malico, citrico e tartarico), aumentando ulteriormente la migrazione dell'alluminio (Versari et al., 2023). Questo processo è modulato da diversi fattori: un pH più basso accelera la decomposizione dell'ossido; concentrazioni più elevate di SO_2 aumentano il potenziale di corrosione e contribuiscono alla formazione riduttiva di idrogeno solforato (H_2S) (Montgomery et al., 2023; Sheehan et al., 2024). Le osservazioni di Ferrarini et al., 1992 indicano che la migrazione dell'alluminio dagli imballaggi al vino segue un andamento a campana, raggiungendo la sua concentrazione massima intorno al quarantesimo giorno prima di diminuire nel tempo. Lo stesso studio evidenzia che la presenza di aria nello spazio di testa delle lattine da 250 ml aumenta la migrazione dell'alluminio quando la concentrazione di specie di zolfo $^{+4}$ espressa come equivalenti di SO_2 è pari o superiore a 20 mg L^{-1} . Questi risultati suggeriscono che le dinamiche di migrazione dell'alluminio nel vino sono complesse e non ancora completamente comprese. Dal punto di vista alimentare, l'alluminio (Al) non ha alcun ruolo fisiologico benefico noto nel corpo umano ed è riconosciuto per la sua potenziale tossicità. Può interferire con oltre 200 processi biochimici, compresi quelli relativi all'espressione genica, al metabolismo energetico e alla neurotrasmissione, ed è stato implicato nella patogenesi di malattie neurodegenerative come il morbo di Alzheimer (Kawahara et al., 2007; Niu, 2023). L'assunzione giornaliera stimata di allu-

minio varia da 10 a 20 mg, principalmente attraverso gli alimenti, gli additivi alimentari e le pentole, anche se l'assorbimento gastrointestinale è in genere inferiore all'1% (Kawahara et al., 2007). L'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) ha fissato una dose settimanale tollerabile di 1 mg per chilogrammo di peso corporeo (Versari et al., 2023). Tuttavia, l'Organizzazione internazionale della vite e del vino (OIV) non ha stabilito alcun limite massimo legale per il contenuto di alluminio nel vino. I rivestimenti protettivi interni delle confezioni in alluminio svolgono un ruolo fondamentale nel ridurre al minimo la corrosione dell'alluminio e la sua migrazione nel vino. Questi rivestimenti, tipicamente polimeri organici, vengono applicati alla superficie interna delle lattine e delle bottiglie per impedire il contatto diretto tra la matrice acida del vino e il substrato metallico (Lestido-Cardama et al., 2022). L'efficacia di questi rivestimenti è influenzata da fattori quali la composizione chimica, la porosità, lo spessore e l'omogeneità (Soares et al., 2019). Uno studio recente ha scoperto che i rivestimenti a base epossidica (sia nelle formulazioni BPA che BPA-NI) riducono significativamente la formazione di idrogeno solforato (H_2S) rispetto ai rivestimenti a base acrilica, che sono stati associati a livelli più elevati di H_2S dopo lo stoccaggio (Montgomery et al., 2023). Anche difetti minimi del rivestimento possono causare corrosione localizzata, specialmente in condizioni di vino caratterizzate da pH basso, SO_2 elevato e livelli elevati di cloruro (Sheehan et al., 2024; Soares et al., 2019). Pertanto, la selezione e il controllo di qualità dei rivestimenti protettivi interni sono essenziali per garantire la stabilità del vino e l'integrità sensoriale durante la durata di conservazione in confezioni di alluminio. Sebbene sia disponibile un'ampia letteratura sulla migrazione dell'alluminio dagli imballaggi al vino, sulle sue implicazioni per la salute umana e sulla formazione di idrogeno solforato attraverso reazioni tra anidride solforosa e alluminio, poco si conosce sulla durata complessiva di conservazione attribuibile al vino conservato in contenitori metallici. Per colmare questa lacuna in modo sistematico, l'applicazione di metodi di simulazione accelerata della durata di conservazione può rappresentare un approccio valido per studiare la stabilità del vino in condizioni di confezionamento in alluminio. Lo studio dell'evoluzione temporale dei composti o degli indici relativi alla qualità nei prodotti alimentari è una pratica consolidata nella scienza e nella tecnologia alimentare. Tra gli approcci più comunemente utilizzati vi sono i modelli di cinetica chimica, in particolare quelli che descrivono la dipendenza dalla temperatura della costante di velocità di reazione utilizzando l'equazione di Arrhenius. Nel nostro caso abbiamo utilizzato una temperatura di 40°C per simulare una shelf-life accelerata. Diversi modelli sono stati ampiamente adottati in una vasta gamma di matrici alimentari al di là del contesto enologico, evidenziando la loro versatilità e robustezza nella previsione della durata di conservazione (Van Boekel, 2008). Per valutare la durata di conservazione dei vini bianchi conservati in bottiglie di alluminio rispetto alle tradizionali bottiglie di vetro, abbiamo applicato, ove possibile, i principali modelli che descrivono l'evoluzione degli obiettivi relativi alla qualità in funzione del tempo di conservazione e della temperatura in condizioni di test di durata di conservazione accelerata.

Una trattazione approfondita dei temi esposti nella presente relazione sperimentale, qui solo accennati, rappresenta l'oggetto di un paper scientifico sottoposto ad una rivista indicizzata del settore delle scienze alimentari per la pubblicazione.

Materiali e metodi

Il disegno sperimentale ha seguito un disegno fattoriale completo confrontando i medesimi vini bianchi siciliani confezionati in bottiglie di alluminio e di vetro per valutare gli effetti combinati del processo di fermentazione, della temperatura di conservazione e del tempo di affinamento, sulla loro qualità. Tralasciando il fattore lievito, si riportano le sintesi di alcuni dati relativi alle due temperature di conservazione 20 e 40°C a 2 diverse tempi: il giorno dell'imbottigliamento (0 giorni), e dopo 92 giorni di conservazione. Le prove a 40°C servono per riprodurre una shelf-life accelerata, a tal fine si è stimato che l'aumento di 10°C durante la conservazione degli alimenti determini in media un dimezzamento della loro shelf-life. Pertanto i risultati di seguito riportati dopo 3 mesi a 40°C possono estendersi ad una prova effettuata a 20°C dopo 12 mesi.

Risultati e discussione

In relazione al rilascio di alluminio dalle bottiglie al vino, dopo 92 giorni si può notare un leggero aumento (20%) della concentrazione del metallo nei vini nella bottiglia in alluminio, con livelli ancora accettabili (0,31 mg/L), mentre il rilascio di ferro risulta trascurabili, come evidenziato nelle figure 1a e 1b.

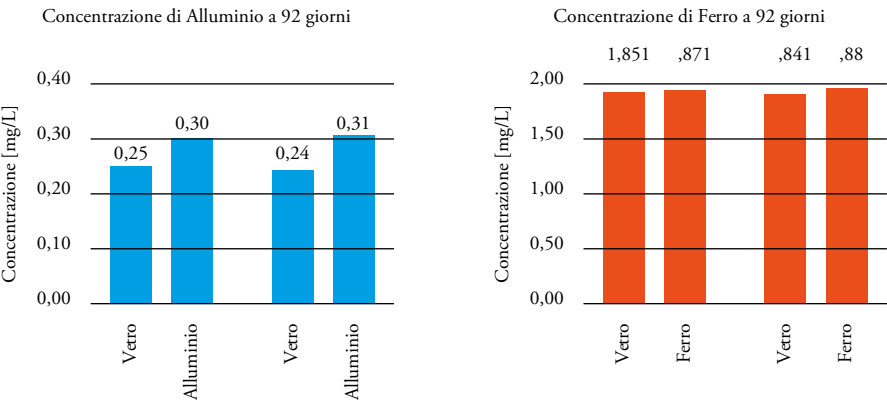


Fig. 1a-1b - Concentrazioni di alluminio e ferro (ppm) nel vino contenuto in bottiglie di vetro e alluminio a tempo 0 e dopo 92 giorni di conservazione a 20 e 40°C.

Con riferimento alle componenti odorose dei vini, lo studio dell'idrolisi degli acetati e degli esteri durante la conservazione è un fattore importante che determina la perdita del carattere fruttato dei vini bianchi giovani, effetto accelerato dalle alte temperature. Nel grafico (Fig.2), si notano le diverse cinetiche di idrolisi dell'acetato di isoamile alle diverse temperature nel vino in vetro.

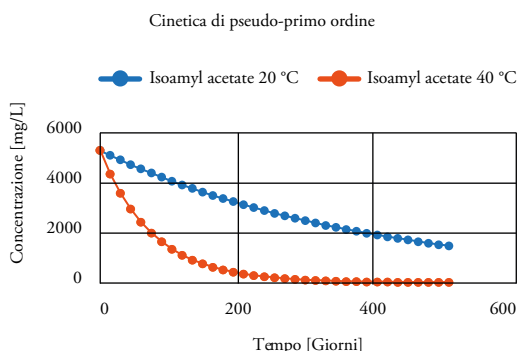


Fig.2 - Cinetiche di degradazione dell' acetato di isoamile del vino in bottiglie di alluminio conservato a 20 e 40°C

Dopo 92 giorni di conservazione non si è registrato alcun effetto significativo sul contenuto in esteri delle bottiglie di alluminio. Dai risultati dell'analisi sensoriale è risultato che i vini in vetro hanno registrato un gradimento complessivo lievemente più alto, mentre il fruttato era percepito uguale, confermando i risultati delle analisi chimiche. I vini in alluminio sono stati descritti come leggermente più amari (Fig.3).

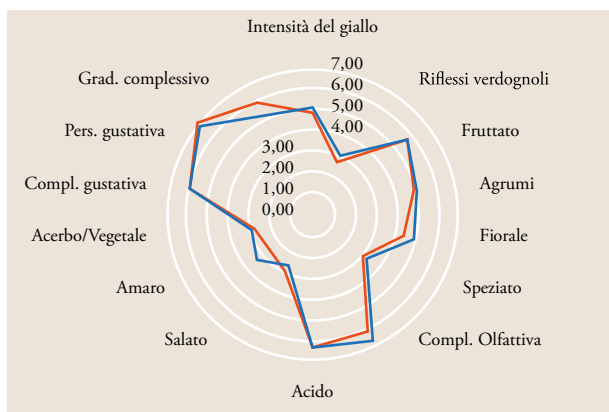


Fig.3 - Risultati dell'analisi sensoriale dei vini in bottiglie di alluminio (linea azzurra e vetro (linea arancio) dei vini conservato a 20 dopo 92 giorni.

I composti fenolici con un gruppo o-difenolo, come l'acido caffeico, la (+)-catechina o la (-)-epicatechina, hanno la capacità di partecipare alla cascata ossidativa avviando reazioni redox che portano alla formazione di chinoni e pigmenti gialli.

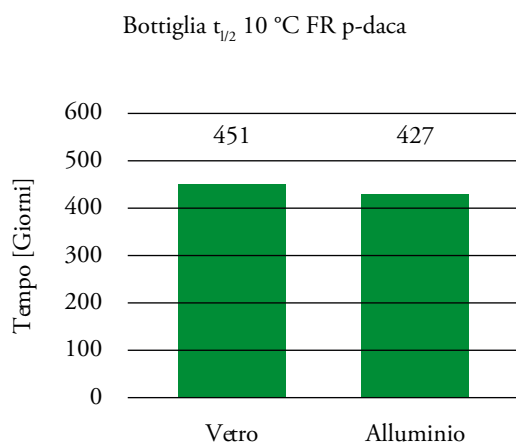


Fig.4 - Tempo di dimezzamento (giorni) dei composti fenolici (p-daca) dei vini dopo 92 giorni di conservazione.

Non si sono registrate differenze significative nella diminuzione delle catechine nelle bottiglie di alluminio rispetto al vetro (Fig.4), mentre si è evidenziata una leggera tendenza all'ingiallimento dei vini in alluminio. Le bottiglie in alluminio non hanno poi mostrato una influenza sul consumo di solforosa, prevenendo così la riduzione dell'anidride solforosa (SO_2) a idrogeno solforato (H_2S).

3. Conclusioni

Il vino bianco conservato in bottiglie in alluminio dopo 3 mesi ha evidenziato caratteristiche simili a quello conservato in vetro dopo 3 mesi di shelf-life a 20 e 40°C

All'analisi sensoriale si è solo evidenziata una leggera sensazione amara nei vini conservati in alluminio ed una maggiore colorazione gialla

I risultati fin qui ottenuti sono promettenti per promuovere l'introduzione delle bottiglie di alluminio per ottenere un packaging più sostenibile per il vino. A tal fine occorre incrementare il numero delle prove sperimentali su diverse tipologie di vino.

Bibliografia

- Canuti, V., Alampi, Sottini, V., Picchi, M., Menghini, S. (2025) *Wine Economics and Policy Wine in can: sustainability, technological aspects, and market perspective*
- Cirulli, S. (2014). “*Un packaging adatto ai tempi.*” *Largo Consumo* 10: 108-109.
- De Feo, G., Ferrara, C., & Minichini, F. (2022). *Comparison between the perceived and actual environmental sustainability of beverage packagings in glass, plastic, and aluminium.* *Journal of Cleaner Production*, 333, 130158. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2021.130158>
- Deshwal, G. Kr., & Panjagari, N. R. (2020). *Review on metal packaging: Materials, forms, food applications, safety and recyclability.* *Journal of Food Science and Technology*, 57(7), 2377–2392. <https://doi.org/10.1007/s13197-019-04172-z>
- Ferrarini, R., Amati, A., Zironi, R., & Riponi, C. (1992). *Il condizionamento del vino in contenitore in alluminio.* *VigneVini*, 19(5), 59–64.
- Fetzer, V. (2009). “*Fetzer Lightweight Bottle Carbon Saving Analysis.*” Fetzer Vineayrds.
- Kawahara, M., Konoha, K., Nagata, T., & Sadakane, Y. (2007). *Aluminum and human health: Its intake, bioavailability and neurotoxicity.* *Biomedical Research on Trace Elements*, 18(3), 211–220.
- Kramer, G. R., Méndez, C. M., & Ares, A. E. (2018). *Evaluation of corrosion resistance of commercial aluminum alloys in ethanol solutions.* *Materials Research*, 21, e20170272.
- Lambri, M., Silva, A., & De Faveri, D. M. (2012). *Relationship between the inner cellululation of synthetic stoppers and the browning of a white wine over eighteen months of storage.* *Ital. J. Food Sci*, 24, 149–158.
- Lestido-Cardama, A., Sendón, R., Bustos, J., Nieto, M. T., Paseiro-Losada, P., & Rodríguez-Bernaldo de Quirós, A. (2022). *Food and beverage can coatings: A review on chemical analysis, migration, and risk assessment.* *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 21(4), 3558–3611. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12976>
- Makhotkina, O., & Kilmartin, P. A. (2012). *Hydrolysis and formation of volatile esters in New Zealand Sauvignon blanc wine.* *Food Chemistry*, 135(2), 486–493. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2012.05.034>
- Montgomery, A., Allison, R. B., Goddard, J. M., & Sacks, G. L. (2023). *Hydrogen sulfide formation in canned wines under long-term and accelerated conditions.* *American Journal of Enology and Viticulture*, 74(1). <https://www.ajevonline.org/content/74/1/0740011.abstract>
- Niu, Q. (2023). *Overview of the Relationship Between Aluminum Exposure and Human Health.* In Q. Niu (Ed.), *Neurotoxicity of Aluminum* (pp. 1–32). Springer Nature. https://doi.org/10.1007/978-981-99-1592-7_1

- Ruggeri, G.; Mazzocchi, C.; Corsi, S.; Ranzenigo, B. *No More Glass Bottles? Canned Wine and Italian Consumers*. *Foods* 2022, 11, 1106. <https://doi.org/10.3390/foods11081106>
- Sheehan, M. J., Suarez, J. H. R., Benefeito, M. M., Goddard, J. M., & Sacks, G. L. (2024). *Hydrogen Sulfide Formation in Canned Wines: Variation Among Can Sources*. *American Journal of Enology and Viticulture*, 75(1).
- Soares, B. M. C., Dantas, S. T., & Anjos, C. A. R. (2017). *Corrosion of aluminum for beverage packaging in acidic media containing chlorides and copper ions*. *Journal of Food Process Engineering*, 40(6), e12571. <https://doi.org/10.1111/jfpe.12571>
- Soares, D. S., Bolgar, G., Dantas, S. T., Augusto, P. E. D., & Soares, B. M. C. (2019). *Interaction between aluminium cans and beverages: Influence of catalytic ions, alloy and coating in the corrosion process*. *Food Packaging and Shelf Life*, 19, 56–65. <https://doi.org/10.1016/j.fpsl.2018.11.012>
- Thompson, K. (2010). *Wine Packaging Alternatives*. F. S. a. Technology. Blacksburg, Virginia Tech.
- Van Boekel, M. A. J. S. (2008). *Kinetic Modeling of Food Quality: A Critical Review*. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 7(1), 144–158. <https://doi.org/10.1111/j.1541-4337.2007.00036.x>
- Versari, A., Ricci, A., Moreno, C. P., & Parpinello, G. P. (2023). *Packaging of Wine in Aluminum Cans – A Review*. *American Journal of Enology and Viticulture*, 74.

Dal grappolo al calice: l'impatto dei MOCA nella filiera vitivinicola

FRANCESCO AVERSANO, *UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II*

Abstract (Italiano)

La normativa sui MOCA assume crescente rilievo nell'analisi delle filiere agroalimentari, non solo per gli sviluppi tecnologici nel comparto, ma anche per le difficoltà che si legano all'individuazione delle responsabilità degli operatori coinvolti.

La disciplina andrebbe osservata quale parte costitutiva del sistema europeo di diritto agroalimentare, il che impone una rilettura orientata delle prescrizioni tecniche, alla luce delle «plurime finalità» della legislazione alimentare e dei principi fondamentali in essa contenuti. Da ciò sembra indifferibile osservare anche i recenti spazi di revisione dell'intero assetto normativo e, al contempo, un riesame costante dei pericoli e dei rischi alimentari legati ai MOCA; questo, per le continue innovazioni tecnologiche e in forza delle nuove nozioni previste nel Reg. UE 2017/625 sui controlli ufficiali, nonché di quanto previsto nel Reg. UE 2019/1381 relativo alla trasparenza e alla sostenibilità dell'analisi del rischio dell'UE nella filiera alimentare.

L'attuale disomogeneità del corpus normativo si prospetta dunque come elemento di per sé limitante la comprensione sistematica delle vigenti regole e l'esatta qualificazione di eventuali non conformità; tale problema si manifesta in ispecie nelle relazioni tra fonti interne degli Stati membri ed europee, con effetti sulla libera circolazione delle merci e sulla tutela della salute del consumatore

Abstract (English)

The regulation on FCMs (Food Contact Materials) is gaining increasing importance in the analysis of agrifood supply chains, not only due to technological developments in the sector but also because of the challenges related to identifying the responsibilities of the operators involved. This body of law should be viewed as a constitutive part of the European agrifood legal system, which requires a reinterpreted reading of technical provisions in light of the “multiple objectives” of food legislation and the fundamental principles it embodies.

As a result, it is now imperative to consider the recent opportunities for revising the entire regulatory framework and, at the same time, to carry out ongoing reassess-

ments of the hazards and risks associated with FCMs. This need arises from continuous technological innovations and from the new concepts introduced in EU Regulation 2017/625 on official controls, as well as in EU Regulation 2019/1381 concerning the transparency and sustainability of the EU risk assessment in the food chain.

The current inconsistency of the regulatory corpus therefore appears as a limiting factor in itself, hindering both the systematic understanding of existing rules and the precise classification of any noncompliance. This issue is especially evident in the relationships between domestic sources of Member States and European ones, with implications for the free movement of goods and the protection of consumer health.

SOMMARIO: 1. Note introduttive. 2. L'immanenza della safety nella trama regolatoria dei MOCA. 3. Frizioni e criticità nella disciplina dei materiali a contatto con il vino. 4. Ipotesi di perfezionamento dell'assetto regolatorio. 5. Il contenitore quale fonte di rischio: profili giuridici e implicazioni enologiche. 6. La funzione costitutiva dei MOCA nella filiera del vino.

1. Note introduttive

Il presente contributo si propone di interrogare la disciplina dei materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti (MOCA o MCA in acronimo), non soltanto nella configurazione tecnico-regolatoria, ma all'interno di una cornice più ampia, capace di accogliere i *principi* che ne giustificano l'esistenza e ne fondano la legittimazione. Si tratta, in altri termini, di spostare lo sguardo dalla dimensione operativa delle prescrizioni alla ricerca di un "luogo" concettuale superiore, dove la normatività non sia ridotta a mero apparato, bensì compaia come espressione di modelli che incidono profondamente sul comparto agroalimentare e, quindi, anche su quello vitivinicolo.

La parabola del vino, inteso quale sostanza destinata ad essere ingerita dall'essere umano, si sviluppa attraverso un itinerario che - dalla produzione alla somministrazione - si intreccia in modo ineludibile con l'impiego dei MOCA. Legno, vetro, plastica o tetra-pak non rappresentano meri involucri protettivi, bensì strumenti di custodia della sostanza, veicoli di circolazione e mediatori della fruizione. In alcuni casi, tali materiali si rivelano componenti costitutivi dell'identità e della forma del prodotto, garanti altresì del mantenimento dei requisiti di conformità lungo l'intero percorso che conduce dal vigneto al consumatore.

L'elaborazione di una precettistica articolata, che coinvolge soggetti solo in apparenza esterni alla filiera alimentare (*imprese e operatori economici*, ai sensi dell'art. 3 del Reg. CE n. 1935/2004)¹, richiama l'esigenza di riconoscere il valore relazionale e sistemico di tali attori e delle relative attività all'interno della filiera: non meri fornitori di contenitori o strumenti, ma insieme protagonisti nella dinamica distributiva e nella garanzia di si-

¹ Per «impresa» s'intende «ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolga attività connesse con qualunque fase della lavorazione, della trasformazione e della distribuzione dei materiali e degli oggetti»; per «operatore economico», invece, «la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni del presente regolamento nell'impresa posta sotto il suo controllo».

curezza e fiducia che la collettività ripone nel prodotto. In tale prospettiva, la disciplina europea dei MOCA trova collocazione nel cuore dell'*European Food Law*, divenendone parte costitutiva e non marginale. Anche nel settore vitivinicolo, infatti, essa si emancipa dal ruolo ancillare di regolazione accessoria e contribuisce a garantire che l'equilibrio tra sicurezza e salute, dinamiche di mercato e tutela del consumatore si rifletta concretamente nella vita stessa del prodotto e nella conforme adesione dei suoi materiali di conforto. Ne emerge un quadro in cui i MOCA non vanno osservati come semplici strumenti funzionali, ma quali componenti silenziosi e indispensabili della filiera, posti a custodia della sicurezza e della qualità che circondano produzione e commercio dei prodotti.

Per il conseguimento di un obiettivo di tale portata, si rende necessario un approccio equilibrato, che non prescinda dal dato positivo e, in particolare, dal già richiamato Reg. CE n. 1935/2004, autentico baricentro della materia. Già il considerando n. 3 di tale provvedimento rivela la natura profondamente relazionale del settore, ponendo in luce la connessione osmotica tra alimenti e materiali-oggetti destinati, in modo diretto o indiretto, a venire in contatto con essi. I MOCA, infatti, sono chiamati a garantire una «inerzia sufficiente» tale da impedire il trasferimento di sostanze in grado di minacciare la salute umana, alterare in maniera indebita la composizione dell'alimento o comprometterne le caratteristiche organolettiche.

Alla luce di tale premessa, l'indagine sull'alimento protetto si configura come finalità privilegiata, in quanto volta ad analizzare l'incidenza dei MOCA, intesi quali strumenti di protezione imprescindibili nelle filiere di riferimento. Si delinea così una *relazione di complementarietà*, nella quale alimento e materiali di contatto coesistono e si determinano reciprocamente lungo l'intero percorso che conduce dal processo produttivo al consumo. Il binomio contenuto/contenitore si configura così come un'endiadi, nella quale la tutela del primo non può realizzarsi se non attraverso la regolazione del secondo. Ed è in questa interdipendenza che la disciplina settoriale sembra trovare la propria legittimazione sistematica, proiettandosi oltre la dimensione tecnica per assumere la forma di garanzia sostanziale della salute e della fiducia del consumatore.

Nondimeno, solo un approccio che consideri il bene nella sua dimensione "completa", quale fulcro primario della valutazione, può restituire coerenza organica a un quadro normativo altrimenti frammentato in prescrizioni settoriali e, almeno in apparenza, disarticolate rispetto al sistema complessivo. Ne discende, in sintesi, l'esigenza di un metodo d'indagine che si svincoli dalla mera materialità degli oggetti, per focalizzarsi sulle criticità giuridicamente rilevanti che il prodotto può presentare nell'interazione considerata, ricondotta così la disciplina dei MOCA al suo fondamento assiologico primario, volto anche a dissipare possibili squilibri nel mercato. Questa impostazione trae conferma dal carattere eterogeneo della categoria dei MOCA, disciplinata da una pluralità di atti normativi e comprensiva di strumenti e manufatti di diversa natura e composizione, destinati a contenere, proteggere, conservare o semplicemente accompagnare l'alimento nelle fasi di produzione, distribuzione e consumo, fino all'ambito domestico. Ne deriva una concatenazione causale evidente: la sicurezza dell'alimento, e per riflesso quella del consumatore, dipende in misura significativa anche dall'affidabilità dei materiali-oggetti con i quali esso entra in contatto.

2. L'immanenza della safety nella trama regolatoria dei MOCA

Il binomio alimento/MOCA, se osservato nella prospettata visione, invita dunque a una riconsiderazione della *food safety*, che si dilata oltre l'atto produttivo per includere tutte le occasioni di relazione, necessaria (imballaggi, contenitori, utensili) o eventuale (modalità di somministrazione, contesti di consumo), in cui può mettersi a rischio l'integrità del prodotto. Per dare ordine a questa trama, occorre richiamare un principio apparentemente esterno alla disciplina tecnica, ma in realtà sovraordinato e strutturante: quello enunciato nel considerando n. 11 del Reg. CE n. 178/2002, laddove il legislatore ricomprende le regole sui MOCA entro la più ampia architettura della legislazione alimentare, affermando che tali disposizioni costituiscono un segmento organico e funzionale al sistema complessivo della sicurezza alimentare. In questo passaggio si colloca il salto concettuale decisivo: la disciplina dei materiali-oggetti si conferma parte integrante del sistema normativo, in quanto proiettata verso il medesimo oggetto teleologico della legislazione del comparto, ovvero la protezione della salute e le garanzie di *food safety* (art. 3, par. 1, Reg. CE n. 178/2002). La sicurezza, solo in apparenza "di specie", non si esaurisce quindi in un perimetro normativo separato o "esterno" alla filiera agroalimentare, ma si configura come strumento imprescindibile per garantire la libera circolazione di alimenti (integri) nel mercato. In tale prospettiva, la disciplina dei MOCA non può che trovare spazio nell'impianto generale delle fonti, poiché anch'essa presidia beni giuridici vitali per l'ordinamento alimentare. Pertanto, la natura "strumentale" della disciplina non va intesa come condizione di subalternità, bensì come indice di una connessione essenziale e funzionale con le fonti orizzontali, delle quali costituisce articolazione necessaria all'interno del più ampio progetto di *European Food Law*.

Sono molteplici, nel contempo, le connessioni che la normativa sui MOCA intrattiene con diverse finalità dell'assetto regolatorio generale; tra queste, particolarmente rilevante è la dimensione ambientale: il settore, infatti, risulta strutturalmente intrecciato al ciclo dei rifiuti - si pensi, in primo luogo, allo smaltimento degli imballaggi - e dunque al tema, oggi ineludibile, della *sostenibilità*². In tale cornice, la disciplina dei materiali a contatto si colloca lungo una traiettoria che non si esaurisce nella garanzia di sicurezza del prodotto alimentare, ma che si espande entro un più ampio orizzonte di protezione, nel quale la sicurezza dell'alimento e dei suoi MOCA

² Della necessità «di passare dalla "sostenibilità volontaria" alla "sostenibilità obbligatoria" se n'è accorto il legislatore che, al fine di combattere le pratiche scorrette e, dunque, di promuovere l'affermazione della sostenibilità economica e sociale nelle filiere agroalimentari ha innovato la precedente legislazione (disegnata dall'art. 62 del D.L. 1 del 2012) introducendone una nuova (contenuta Dlgs 198 del 2021) che affida a una disciplina legale il rimedio per gli squilibri nelle relazioni delle filiere agroalimentari affiancando comunque alle norme imperative l'autonomia collettiva alla quale viene delegato un potere normativo in deroga al fine di meglio adeguare alle situazioni peculiari la regolazione delle relazioni delle filiere agroalimentari». Così, nella *Presentazione*, G. PISCIOTTA TOSINI, in AA.Vv., *Comunicazione di sostenibilità e blockchain. Strumenti giuridici e prospettive tecnologiche per il settore vitivinicolo*, Atti del convegno, a cura di G. PISCIOTTA TOSINI, Palermo, 2022, p. 7. Ivi, si veda M. ALABRESE, *La sostenibilità dei vini nel quadro internazionale ed europeo*, p. 11 ss.

si intreccia inscindibilmente con la salvaguardia del più ampio contesto ambientale³, quale requisito di esistenza e di circolazione di tali merci.

Sul fronte dell'innovazione tecnologica, l'adozione di materiali attivi (capaci di rilasciare o assorbire sostanze) o intelligenti (sensori, indicatori) segue invece il percorso tracciato dal Reg. (CE) n. 450/2009, che ne disciplina le modalità d'impiego al fine di non compromettere la sicurezza alimentare⁴.

Sotto altro profilo, una lettura orizzontale e sistemica dei MOCA si orienta anche alla salvaguardia della concorrenza. Il Reg. CE n. 1935/2004, già nel suo art. 1, colloca infatti la disciplina del comparto a presidio del corretto funzionamento del mercato interno, promuovendo regole comuni per l'immissione in commercio. È allora in questa duplice proiezione - tutela della salute e garanzia della libera circolazione - che la normativa del comparto assume forse il suo volto più autentico, come paradigma "di soglia", capace di coniugare esigenze pubblicistiche e logiche di mercato.

Non meno rilevante è la relazione con le garanzie riconosciute alla persona umana, cui il Reg. CE n. 1935/2004 attribuisce espressa centralità, fissando quale obiettivo primario la protezione di diritti e interessi dei consumatori, da perseguire anche attraverso l'armonizzazione delle discipline nazionali. Tale sincronizzazione, tuttavia, è rimasta a tratti incompiuta: permane infatti una frammentazione regolatoria, con normative interne eterogenee riferite a specifici oggetti e materiali, che continua a ostacolare la libera e piena circolazione dei MOCA, oltre che generare insidie al sistema concorrenziale, con effetti regressivi non solo sul mercato, ma anche - e soprattutto - sulla stessa sicurezza alimentare. Per tali ragioni, ricondurre i MOCA entro il rassicurante alveo della *Food Law* consente di valorizzare appieno la finalità ultima della disciplina: la protezione dell'alimento, del consumatore e del mercato, tanto nella dimensione commerciale e della distribuzione, quanto in quella domestica dell'uso comune di tali merci da parte dei singoli cittadini. Tale orientamento è stato chiaramente ribadito nella Risoluzione del Parlamento europeo del 6 ottobre 2016, relativa all'attuazione del Reg. CE n. 1935/2004 sui materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari. In essa si sollecitava, da un lato, un aggiornamento del quadro normativo e un più solido raccordo con la legislazione di base (in specie con il Reg. CE n. 178/2002 e il Reg. UE n. 1169/2011); dall'altro, un rafforzamento delle procedure di rintrac-

³ «La pianificazione dell'impianto dei vigneti seguendo principi ecologici deve accompagnarsi all'ottimizzazione della gestione sia degli input che degli output. Energia, acqua, additivi, coadiuvanti ma anche materiali per il packaging, richiedono di essere impiegati favorendo metodi di riutilizzo. Rifiuti, reflui e sottoprodotti richiedono il riciclo come prima opzione, lasciando lo smaltimento come scelta subordinata». In tal senso S. CARMIGNANI, *Cambiamenti climatici e concilia zione tra sviluppo sostenibile e produzione di vini di qualità*, in *Riv. dir. alim.*, n. 3, 2024, p. 5.

⁴ Ai fini del presente regolamento, art. 3, si applicano le seguenti definizioni: «a) per «materiali e oggetti attivi» si intendono materiali e oggetti destinati a prolungare la conservabilità o mantenere o migliorare le condizioni dei prodotti alimentari imballati. Essi sono concepiti in modo da incorporare deliberatamente componenti che rilasciano sostanze nel prodotto alimentare imballato o nel suo ambiente, o le assorbono dagli stessi; b) per «materiali e oggetti intelligenti» si intendono materiali e oggetti che controllano le condizioni del prodotto alimentare imballato o del suo ambiente».

ciabilità, indispensabili per assicurare il ritiro tempestivo dei prodotti difettosi, una maggiore trasparenza informativa e una più chiara responsabilizzazione degli operatori, unitamente a controlli più accurati e mirati. Nella Risoluzione, inoltre, si raccomandava l'introduzione di norme uniformi a livello UE per i test analitici sui MOCA, così da consentire a imprese e autorità competenti di applicare metodi di verifica armonizzati; solo l'adozione di standard comuni può garantire, infatti, un trattamento uniforme di materiali e oggetti nel mercato interno, migliorandosi altresì l'efficacia dei controlli⁵.

3. Frizioni e criticità nella disciplina dei materiali a contatto con il vino

Gli sviluppi tecnologici concernenti i materiali destinati al contatto con il vino devono essere analizzati in stretta connessione con due coordinate essenziali: da un lato, la sicurezza della componentistica impiegata; dall'altro, la salvaguardia della qualità sensoriale del prodotto. Da questa relazione dinamica discende l'esigenza di un costante monitoraggio dell'*innovazione*, fenomeno da interpretarsi nella sua multidimensionalità⁶, dunque di una verifica delle applicazioni tecnologiche in conformità della normativa vigente, volta ad accertarne l'effettiva capacità di copertura dei rischi e a garantire la piena coerenza con i principi generali della *European Food Law*. In questo quadro, le questioni relative alla c.d. *migrazione* rappresentano uno dei nodi centrali⁷; così come, le problematiche relative a monomeri residui, residui di catalizzatori e sostanze accessorie, che possono, in determinate condizioni, trasferirsi dai materiali al vino, con conseguente alterazione della composizione e delle caratteristiche organolettiche, fino a configurare potenziali rischi per la sicurezza alimentare.

⁵ Il «Piano nazionale di controllo ufficiale dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari - Anni 2023-2027» è stato pubblicato sul sito del Ministero della Salute, 28/12/2022-DG-SAN. Esso fornisce indicazioni alle autorità di Regioni e Province autonome relativamente alla pianificazione del controllo ufficiale dei MOCA nelle fasi di produzione e distribuzione (deposito, vendita all'ingrosso e vendita al dettaglio). I MOCA oggetto del presente Piano sono quelli, allo stato di prodotti finiti e pronti per entrare in contatto con gli alimenti, disciplinati a livello dell'UE e/o a livello nazionale quali: MOCA di plastica, di acciaio inossidabile, di vetro, di ceramica e di plastica contenenti babbu.

⁶ Ci riferiamo al ruolo centrale che assume, «sia come *innovazione tecnologica* che come *innovazione giuridica*». Così F. ALBISINNI, *Il tema. Innovazioni e scelte nelle regole del cibo tra produzione, mercato e comunicazione*, in AA.VV., *Innovazioni tecnologiche e scelte alimentari. Responsabilità e tutele nel mercato globale*, a cura di F. AVERSANO - P. DI PIERRO - A. MUSIO, Bari, 2025, p. 15.

⁷ Si vedano al riguardo le definizioni del più volte aggiornato Reg. UE n. 10/2011 della Commissione «riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari», in particolare quelle dell'art. 3: «11) «limite di migrazione globale» (LMG): quantità massima consentita di sostanze non volatili rilasciate da un materiale o da un oggetto nei simulanti alimentari; 12) «simulante alimentare»: mezzo di prova che imita il prodotto alimentare; il comportamento del simulante alimentare simula la migrazione dai materiali destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari; 13) «limite di migrazione specifica» (LMS): quantità massima consentita di una data sostanza rilasciata da un materiale o un oggetto nei prodotti o simulanti alimentari; 14) «limite di migrazione specifica totale» [LMS(T)]: somma massima consentita di determinate sostanze rilasciate nei prodotti o simulanti alimentari, espressa come totale delle parti delle sostanze indicate; 15) «barriera funzionale»: barriera costituita da uno o più strati di qualsiasi tipo di materiale, in grado di garantire che il materiale o l'oggetto finito sia conforme all'articolo 3 del regolamento (CE) n. 1935/2004 e alle disposizioni del presente regolamento».

Sul piano normativo, il Regolamento-quadro CE n. 1935/2004 costituisce la fonte generale, stabilendo che i materiali a contatto non debbano trasferire componenti in quantità tali da mettere in pericolo la salute o alterare la composizione, l'odore o le caratteristiche degli alimenti. Ciò non esclude, tuttavia, la necessità di interventi specifici e indagini mirate per il settore vitivinicolo; un esempio significativo è rappresentato dal divieto esteso di bisfenolo A (BPA) e di altri bisfenoli nei materiali a contatto con gli alimenti, misura che può avere rilevanti ripercussioni sui rivestimenti interni delle bottiglie, sui tappi con componenti metallici e sulle guarnizioni plastiche utilizzate nelle linee di imbottigliamento. Il BPA, infatti, è ampiamente impiegato nella produzione di vernici e rivestimenti epossidici applicati all'interno di grandi serbatoi, recipienti e tubazioni utilizzati per la trasformazione, la conservazione e il trasporto di alimenti, tra cui vini, birre, oli e prodotti lattiero-caseari. La sostituzione di tali rivestimenti pone sfide notevoli: in molti casi, essa implicherebbe la rimozione e la distruzione di serbatoi fissi di grandi dimensioni, con costi sproporzionati per gli operatori. Tuttavia, l'adozione di buone pratiche di fabbricazione e di procedure di lavaggio e pulizia preliminari consente di ridurre la presenza di BPA residuo a livelli trascurabili. Inoltre, nei contenitori con capacità superiore a 1.000 litri, il basso rapporto superficie/volume limita la migrazione effettiva e, di conseguenza, il rischio di esposizione per i consumatori. Proprio in considerazione di tali fattori, il Reg. UE 2024/3190 della Commissione «relativo all'utilizzo del bisfenolo A (BPA) e di altri bisfenoli e derivati di bisfenoli con classificazione armonizzata per specifiche proprietà pericolose in determinati materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, che modifica il regolamento (UE) n. 10/2011 e che abroga il regolamento (UE) 2018/213». Il provvedimento ha tuttavia introdotto una deroga al divieto generale di utilizzo del BPA, autorizzandone l'impiego nei rivestimenti epossidici destinati a grandi contenitori per alimenti, a condizione che siano rispettati stringenti limiti di migrazione.

Un'ulteriore criticità concerne la coerenza tra le pratiche enologiche autorizzate e i materiali a contatto con il vino. In tale contesto, appare ormai indifferibile l'intervento del legislatore volto a garantire, in maniera definitiva, mediante parametri prefissati e metodi armonizzati, la compatibilità dei materiali impiegati - vetro, plastica, metalli, rivestimenti interni - con le sostanze utilizzate nei processi di vinificazione (anidride solforosa, acidificanti, enzimi, coadiuvanti). Solo così, infatti, risulta possibile assicurare uniformità di trattamento ed evitare che l'operatore enologico risulti penalizzato dalle differenti interazioni dei materiali lungo la filiera.

Nel quadro nazionale, la disciplina italiana sui materiali e oggetti destinati al contatto con alimenti ha origini risalenti e presenta tuttora rilevanti criticità applicative, con riflessi anche nel settore vitivinicolo. Il D.M. 21 marzo 1973 costituisce il principale riferimento per imballaggi, recipienti, utensili e altri manufatti, trovando applicazione anche a materiali quali vetro, acciaio inossidabile e carta; esso è stato successivamente integrato da decreti che hanno aggiornato, tra l'altro, i limiti relativi agli acciai inossidabili. Lo stesso decreto impone, inoltre, che i materiali non ancora a contatto con gli alimenti rechino indicazioni quali «per alimenti» o «bottiglia per vino», nonché il simbolo del bicchiere e della forchetta, salvo eccezioni. Permangono, tuttavia, rilevanti zone d'ombra: talune categorie di materiali (vetro, vernici,

inchiostri, legno), infatti, non sono ancora coperte o completate da limiti di migrazione armonizzati, e rimangono pertanto affidate a discipline nazionali aventi solo carattere verticale.

A livello sovranazionale, l'EFSA svolge un ruolo essenziale nella valutazione delle sostanze utilizzate nei MOCA. Le sue linee guida e i suoi pareri scientifici costituiscono un riferimento indispensabile per l'autorizzazione e la revisione dei composti destinati al contatto con bevande alcoliche come il vino. In particolare, le più recenti *Food contact material applications: regulations and guidance* del 2024 definiscono i dati richiesti in termini di migrazione, tossicologia, valutazione dell'esposizione e rischio genotossico. Nell'ambito della *Risk assessment of food contact materials*, l'EFSA ha inoltre evidenziato lacune nei dati tossicologici di alcune sostanze (ad es. *neodecanoic acid*, *DEHP*), sottolineando l'urgenza di ulteriori evidenze scientifiche per una valutazione completa del rischio chimico, anche in riferimento alle bevande fermentate alcoliche⁸.

In ultima analisi, l'adesione alle linee guida EFSA si traduce per il legislatore in un dovere di intervento volto a una riforma che assorba con precisione i parametri di specie; per le imprese vinicole, invece, in un rafforzamento degli obblighi di diligenza: dalla qualità documentale relativa alla sicurezza dei materiali, alla tracciabilità dei componenti lungo la filiera, fino all'esecuzione di test predittivi di migrazione calibrati su parametri enologici affidabili.

4. Ipotesi di perfezionamento dell'assetto regolatorio

Il richiamo a fattispecie orizzontali non rappresenta un mero esercizio ermeneutico, ma costituisce un passaggio imprescindibile per garantire coerenza ed effettività alla disciplina dei MOCA nel più ampio quadro della sicurezza alimentare. Sebbene il Reg. CE n. 1935/2004 resti la fonte cardine in materia, emerge con crescente certezza l'esigenza di una sua revisione, sollecitata da più parti al fine di adeguarne i contenuti agli sviluppi tecnologici e alle trasformazioni del settore. Fondamento comune dovrebbe continuare a essere l'art. 3 del provvedimento del 2004, dedicato ai «requisiti generali», in quanto individua modelli cautelari estensibili a tutti i materiali e oggetti destinati prevedibilmente al contatto con i prodotti alimentari. Tale impostazione impone un approccio di tipo preventivo, che consenta agli operatori di anticipare i rischi attraverso strumenti di autocontrollo e valutazione preventiva, riferita non solo alle sostanze impiegate, ma anche alle impurità, ai prodotti di reazione e a quelli di degradazione⁹.

⁸ Vanno tuttavia considerate le nozioni presenti nell'art. 3 del Reg. UE n. 625/2017, segnatamente al punto 23), dove prevede quella di pericolo come «qualsiasi agente o condizione avente potenziali effetti nocivi sulla salute umana, animale o vegetale, sul benessere degli animali o sull'ambiente»; al punto 24), invece, è stabilita la definizione di rischio, come «una funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo sulla salute umana, animale o vegetale, sul benessere degli animali o sull'ambiente, conseguente alla presenza di un pericolo». Ai sensi dell'art. 1, par. 2), lett. a), del menzionato provvedimento - tra i settori sottoposti al controllo ufficiale - rientrano espressamente «la fabbricazione e l'uso di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti».

⁹ «Tutti gli operatori del settore devono istituire un sistema efficace di gestione della qualità nell'ambito delle operazioni di fabbricazione, adeguandolo alla loro posizione nella catena di approvvigionamento». Così il considerando n. 4 del Reg. 2023/2026 sulle GMP.

Ciò si rivela necessario persino in presenza della dichiarazione scritta attestante la conformità dei MOCA alle norme vigenti (*ex art. 16 del Reg. CE n. 1935/2004*), poiché l'effettivo impiego da parte degli operatori a valle può risultare incompatibile, ad esempio, con specifici impianti di produzione, confezionamento o distribuzione al pubblico.

In mancanza di un intervento riformatore di carattere organico, l'interpretazione della disciplina sui MOCA può avvalersi del metodo dell'intertestualità normativa, in quanto idoneo a collocare le regole tecniche entro il più ampio quadro dei macro-testi della legislazione alimentare. È noto, infatti, che la coerenza sistemica non possa ricavarsi *tout court* dalla mera sommatoria di norme settoriali, ma richieda una lettura coordinata delle fonti primarie del diritto alimentare, in particolare dei principi contenuti nel Reg. CE n. 178/2002, nel Reg. CE n. 852/2004 (come novellato dal Reg. UE 2021/382 con l'introduzione della *cultura della sicurezza alimentare*), nel Reg. UE n. 1169/2011 e nel Reg. UE n. 2017/625.

Un'operazione di "agganciamento" di tal fatta rappresenta condizione necessaria per calare le prescrizioni generali nel contesto dei materiali e oggetti, scongiurando una riduzione casistica suscettibile di vanificarne la sottesa *ratio* cautelare. La fecondità di questa impostazione si coglie, ad esempio, nell'estensione al settore dei MOCA delle garanzie di ufficialità dei controlli sancite dal Reg. UE n. 2017/625, o ancora nell'inclusione, ad opera del Reg. CE n. 852/2004, dei materiali nel concetto di "confezionamento" e nella conseguente sottoposizione agli obblighi di igiene e pulizia. Non si è al cospetto di meri rinvii formali, ma della riaffermazione di un legame strutturale e indissolubile tra alimento e contenitore anche per ragioni di abitudini al consumo; un nesso altresì funzionale alla configurazione di una vera e propria filiera della sicurezza.

Parimenti, il profilo della comunicazione esige una lettura intertestuale: il dialogo normativo tra il Reg. CE n. 1935/2004 e il Reg. UE n. 1169/2011 (in specie dove sono previste condizioni e istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento) rafforza la dimensione sostanziale del diritto del consumatore a un'informazione corretta, quale specifica declinazione del principio di trasparenza, che si proietta non solo sul contenuto dell'alimento, ma anche sulle modalità della sua ricezione, preparazione e consumo. Giova ricordare che l'art. 16 del Reg. CE n. 178/2002 vieta espressamente presentazioni ingannevoli, con riferimento anche ai materiali di confezionamento, anticipando *in nuce* quella responsabilità estesa che l'art. 3, comma 2, del Reg. CE n. 1935/2004 cristallizza nel richiedere che etichettatura e comunicazioni siano non solo chiare e leggibili, ma altresì veritiere e non fuorvianti.

Prima del consumo, tuttavia, nella fase di fabbricazione e lungo i rapporti *business to business*, assume rilievo l'obbligo di etichettatura in capo agli operatori ai sensi dell'art. 15 del Reg. CE n. 1935/2004: un presidio volto, da un lato, ad agevolare l'impiego corretto dei MOCA da parte degli utilizzatori professionali e, dall'altro, a garantirne la rintracciabilità. In concreto, l'etichettatura si esprime attraverso la dicitura «per contatto con i prodotti alimentari», ovvero mediante un'indicazione d'uso specifica (p.es. macchina da caffè, bottiglia per vino, cucchiaino da minestra) o tramite il simbolo di cui all'Allegato II del Reg. CE n. 1935/2004; ove necessario, essa si completa con istruzioni particolari di impiego sicuro e appropriato.

Ancor più pregnante è il regime informativo riferito ai materiali e oggetti *attivi*, in ragione della loro stessa natura: il considerando n. 6 del Reg. 1935/2004 impone che le relative informazioni siano predisposte «in conformità» alla legislazione alimentare e, in particolare, alle disposizioni orizzontali sull'etichettatura degli alimenti. È una conferma espressa della necessaria aderenza della disciplina dei MOCA al sistema orizzontale delle fonti, e dunque della coerenza di un metodo intertestuale. Il risultato, in questo caso, sarebbe duplice: da un lato, chiarire l'ampiezza degli obblighi informativi gravanti sull'operatore; dall'altro, precisare i criteri di *liability* in caso di inadempimento. In tal modo, risulterebbe più agevole per le autorità competenti graduare, secondo fasi progressive, gli obblighi relativi alla valutazione della sicurezza delle sostanze impiegate, alla loro preventiva autorizzazione e alla dichiarazione di conformità alle norme vigenti, in ossequio al *principio di proporzionalità* che governa l'azione amministrativa, dunque anche quella del controllo pubblico, nel diritto dell'Unione¹⁰.

I benefici dell'intertestualità si manifestano altresì sul piano del raccordo tra le procedure di rintracciabilità dei materiali a contatto con gli alimenti (art. 17 del Reg. CE n. 1935/2004) e quelle previste per gli alimenti (artt. 3 e 18 del Reg. CE n. 178/2002). Analogo coordinamento si rinviene sul versante delle buone prassi di stoccaggio e conservazione dei MOCA, le quali trovano un naturale fondamento nei principi generali del Reg. CE n. 852/2004, che impongono l'adeguamento dei piani di autocontrollo. Ne consegue che il piano HACCP dovrà includere protocolli specifici per la gestione del rischio connesso ai MOCA, comprendenti l'acquisizione delle dichiarazioni di conformità, la gestione preventiva delle non conformità e la corretta organizzazione delle procedure di stoccaggio e conservazione.

5. Il contenitore quale fonte di rischio: profili giuridici e implicazioni enologiche

I requisiti generali enunciati dall'art. 3 del Reg. CE n. 1935/2004 perseguono innanzitutto la finalità di prevenire danni alla salute: essi vietano la cessione o la migrazione di sostanze dai materiali agli alimenti, impediscono modifiche inaccettabili della loro composizione e scongiurano deterioramenti organolettici. La ragione di tali obiet-

¹⁰ Più in generale, dall'art. 11, n. 4, del Reg. CE n. 1935/2004 «risulta che, quando la sostanza sia stata autorizzata, l'operatore economico che impiega la sostanza stessa o i materiali o gli oggetti che la contengono si conforma alle condizioni o restrizioni inerenti all'autorizzazione. Inoltre, ai sensi dell'art. 11, n. 5, di tale regolamento, il richiedente o l'operatore economico che impiega la sostanza autorizzata o i materiali o gli oggetti che la contengono comunica immediatamente alla Commissione ogni nuova informazione scientifica o tecnica che possa influire sulla valutazione della sicurezza della sostanza autorizzata per quanto riguarda la salute umana. Inoltre, l'art. 12 del regolamento n. 1935/2004 prevede che il richiedente o l'operatore economico che impiega la sostanza autorizzata o i materiali o gli oggetti che la contengono può chiedere una modifica dell'autorizzazione. Infine, a contrario, l'art. 5, n. 1, lett. n), del regolamento n. 1935/2004 rinvia, a titolo eccezionale, ad una procedura per una singola autorizzazione di una sostanza, procedimento, materiale od oggetto, con decisione rivolta ad un richiedente». Cfr. p. 60 della sentenza del Tribunale (Quarta Sezione ampliata) 25 ottobre 2011, nella causa T-262/10 (Microban).

tivi trova un necessario fondamento nell'art. 14 del Reg. CE n. 178/2002, relativo agli alimenti «a rischio», in specie quando risultino «inadatti al consumo umano»: il comma 5, in particolare, reputa inidoneo l'alimento anche quando esso risulti alterato per effetto di contaminazione (ivi inclusa quella dovuta a materiali estranei) o in conseguenza di processi di deterioramento e decomposizione. Ne consegue che ogni alimento la cui composizione sia modificata dai MOCA in misura tale da determinare un rischio per il consumatore dev'essere considerato, a tutti gli effetti, inadatto al consumo.

Il legame tra sicurezza dell'alimento e integrità del contenitore si coglie in modo emblematico nel settore del vino, dato che il prodotto è esposto a rischi di contaminazione legati sia al vetro (c.d. *heavy metals release*) sia al tappo (fenomeno del *cork taint* dovuto al TCA), con effetti immediati non solo sulla salubrità, ma anche sulle caratteristiche organolettiche e, quindi, sull'idoneità merceologica del prodotto.

La *General Food Law* del 2002 opera, altresì, come rassicurante parametro per le disposizioni verticali in materia di valutazione della sicurezza delle sostanze impiegate nei MOCA e suscettibili di influire sulla qualità e sulla sicurezza degli alimenti, cui segue la fase di *risk management*. Quest'ultima, com'è noto, implica la ponderazione delle possibili alternative di intervento, la consultazione delle parti interessate e la considerazione tanto della valutazione scientifica del rischio quanto di altri fattori pertinenti, sino all'adozione di misure di prevenzione e di controllo. In coerenza con tale impianto, il Reg. CE n. 1935/2004 contempla una pluralità di misure e strumenti di intervento che necessitano di essere adeguatamente contestualizzati: il considerando n. 15 richiama la necessità di «procedure per l'adozione di misure di salvaguardia» in presenza di un grave rischio; l'art. 5 abilita, invece, l'adozione di misure specifiche per singoli gruppi di materiali, comprese quelle volte a prevenire rischi derivanti dal contatto orale; l'art. 11 prevede l'autorizzazione unionale delle sostanze tramite misure specifiche; e l'art. 18 consente agli Stati membri, sulla base di nuove informazioni scientifiche, di sospendere o limitare provvisoriamente l'applicazione delle disposizioni sui MOCA, informando immediatamente Commissione e altri Stati membri.

È in tale cornice che si colloca la rilevanza del *principio di precauzione* (art. 7 del Reg. CE n. 178/2002), il quale assume la funzione di criterio tanto di orientamento quanto di legittimazione dell'azione amministrativa anche nel comparto dei MOCA¹¹. La sua portata non è circoscritta al settore alimentare, ma com'è noto trova un radicamento sistemico nell'art. 191 TFUE, che annovera questo principio tra i pilastri della politica ambientale dell'Unione e ne sancisce la valenza generale quale parametro di azione e di giudizio¹².

¹¹ Sul punto, il TAR Piemonte, Sez. II, con sentenza n. 351/2014 ha così statuito: «Per il principio di precauzione le prove cui i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti sono sottoposti consistono in verifiche svolte in condizioni più aggressive di quelle normali, che però il legislatore ha fissato a tutela, come detto, della sicurezza dell'alimentazione umana, prevedendo che il loro mancato superamento da parte di un materiale determini in ogni caso la presenza di un pericolo per la salute dei consumatori, facendo scattare così l'allarme del sistema RASFF». In *www.giustizia-amministrativa.it*.

¹² Il principio di precauzione rappresenta «il parametro di guardia, su cui si fonda la legislazione europea, quale strumento di valutazione della conformità delle misure rispetto agli obiettivi del sistema come si desume dalla collocazione tra i principi fondanti della legislazione alimentare». Così I. CANFORA, *L'evoluzione delle regole europee sulla trasparenza: verso un sistema di «Sicurezza Alimentare 2.0»*, in *Riv. dir. alim.*, n. 3, 2020, p. 7.

In questa prospettiva, la giurisprudenza della Corte di giustizia (Sez. IV, sentenza 19 gennaio 2017, causa C-282/15) ha chiarito le condizioni applicative del principio: a) l'individuazione delle possibili conseguenze negative per la salute derivanti dalle sostanze o dagli alimenti interessati; b) una valutazione complessiva del rischio condotta sulla base dei dati scientifici più attendibili e aggiornati. In presenza di una probabilità concreta di pericoli, anche in assenza di certezze definitive, il principio consente l'adozione di misure restrittive, purché obiettive, non discriminatorie e proporzionate, rimanendo esse soggette a revisione ove venga meno la situazione di incertezza.

Il dialogo tra le fonti generali e la disciplina settoriale trova un'espressione peculiare nel Reg. CE n. 2023/2006 sulle buone pratiche di fabbricazione (GMP), concepito per garantire uniformità a livello unionale in tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione dei MOCA (con l'esclusione della fabbricazione delle sostanze di partenza). Particolarmente significativo è il ricorso alla nozione "qualità", posta concettualmente accanto a quella di "sicurezza": la *safety* dei materiali, tuttavia, non si esaurisce nel rispetto di norme imperative, ma si realizza attraverso l'adesione a standard qualitativi, da conseguire mediante due strumenti affidati agli operatori: l'assicurazione della qualità e il controllo della qualità, comprensivo di attività di monitoraggio e di verifica del rispetto delle GMP. L'art. 7, dedicato alla *documentazione*, impone agli operatori l'elaborazione e la conservazione - su supporto cartaceo o elettronico - di un *corpus* documentale idoneo a dimostrare la conformità e la sicurezza dei materiali e degli oggetti finiti. Tale documentazione deve riguardare: a) le specifiche, le formulazioni e i processi di fabbricazione rilevanti; b) le registrazioni delle varie operazioni di fabbricazione svolte; c) i risultati del sistema di controllo della qualità. Essa deve, inoltre, essere resa disponibile alle autorità competenti, qualora ne facciano richiesta. Tali obblighi documentali si integrano con le prescrizioni in materia di rintracciabilità (art. 17 Reg. 1935/2004), che impongono agli operatori di identificare almeno l'impresa fornitrice e quella destinataria dei materiali, adottando procedure idonee a risalire anche ai materiali già immessi sul mercato.

Nel settore vitivinicolo, ciò implica la possibilità di ricostruire l'intero ciclo del *packaging* (bottiglia, tappo, etichetta, capsula), la cui non conformità potrebbe compromettere non solo la sicurezza del prodotto, ma anche l'immagine dell'impresa e la stessa commerciabilità del vino¹³. La tracciabilità si conferma, pertanto, perno operativo tanto per l'efficacia dei controlli e per il ritiro tempestivo dei prodotti difettosi anche in condizioni di mere alterazioni sensoriali, quanto per la tutela della lealtà concorrenziale e della reputazione dei marchi e dei segni di qualità. In tale prospettiva, il compito

¹³ Con il D.lgs. n. 29/2017 viene introdotta la «Disciplina sanzionatoria per la violazione di disposizioni di cui ai regolamenti (CE) n. 1935/2004, n. 1895/2005, n. 2023/2006, n. 282/2008, n. 450/2009 e n. 10/2011, in materia di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari e alimenti». Va precisato che il Reg. CE n. 282/2008 è stato abrogato dal Reg. UE 2022/1616. Il primo disciplinava i materiali e gli oggetti in plastica riciclata destinati al contatto con gli alimenti (c.d. MOCA riciclati), mentre il nuovo provvedimento ne riprende i contenuti aggiornandone tuttavia la disciplina, poiché introduce specifici requisiti per l'immissione sul mercato e per lo sviluppo dei processi di riciclo.

degli Stati membri non si limita all'esecuzione formale dei controlli, ma si estende a un dovere di interlocuzione con gli operatori, in applicazione del Reg. (UE) n. 2017/625.

La fenomenologia dei rischi connessi alla "non conformità" dei materiali non è mai univoca, ma si articola in funzione di una pluralità di variabili: la natura intrinseca dell'alimento e del materiale, le condizioni ambientali (*in primis* quelle termiche), la maggiore o minore deperibilità del prodotto, con particolare riferimento, nel caso del vino, alla sua vulnerabilità organolettica. Proprio questa complessità eterogenea impone di adottare una griglia analitica capace di ricondurre i diversi profili di rischio a categorie tipologiche, distinguendo anche nel settore enologico quattro principali forme di difettosità suscettibili di tradursi in danno per il consumatore. Anche nel settore enologico, possono distinguersi quattro tipologie di criticità: in riferimento alla "produzione" e che attengono al design o alla concezione del materiale: si pensi, ad esempio, a bottiglie con caratteristiche strutturali inadeguate (spessore o resistenza del vetro insufficienti) che ne compromettono la sicurezza meccanica e la capacità di protezione del contenuto. Inoltre, anomalie di "fabbricazione", connessi a errori o irregolarità nel processo produttivo: emblematici, in ambito vinicolo, sono i casi di rilascio di metalli pesanti dal vetro o di sostanze contaminanti dal tappo, in grado di alterare la composizione chimica e organolettica del vino. Ed ancora, difetti di "informazione", che riguardano carenze o scorrettezze nella comunicazione al consumatore: basti pensare a un'etichetta fuorviante circa l'idoneità alla conservazione o la compatibilità con determinate modalità di consumo, capace di incidere sulla percezione di qualità e sulle scelte d'acquisto. Infine, vizi relativi al "rischio di sviluppo", che emergono quando l'uso di nuovi materiali o tecnologie (ad esempio, rivestimenti innovativi per i tappi o per le capsule) rivela effetti nocivi solo in una fase successiva all'immissione sul mercato, per via dell'insufficiente conoscenza scientifica disponibile al momento della loro autorizzazione.

6. La funzione costitutiva dei MOCA nella filiera del vino

La disciplina dei MOCA nel comparto vitivinicolo, inscritta nel più ampio alveo della *European Food Law*, evidenzia la volontà del legislatore europeo di assicurare una protezione integrata di beni giuridici plurimi e tra loro complementari: la salute del consumatore quale valore primario, la correttezza e trasparenza del mercato, la sostenibilità ambientale come proiezione della tutela, nonché la stabilità del vincolo fiduciario che lega produttore e destinatario finale. In tale prospettiva, i materiali e gli oggetti destinati al contatto con il vino vanno riconosciuti come componenti essenziali del prodotto, idonei a incidere in modo diretto sulla sua sicurezza, sulla qualità intrinseca, sull'affidabilità commerciale e sulla reputazione simbolica. La peculiarità del vino rende ancora più evidente questa interconnessione: ogni fase della filiera - dalla fermentazione e conservazione, fino all'imbottigliamento e alla commercializzazione - comporta un'interazione con materiali di diversa natura, i quali, se non conformi, possono compromettere l'integrità e la tipicità del prodotto.

La normativa europea, pur caratterizzata da margini di frammentarietà, mette a disposizione strumenti di intervento significativi: dal principio di precauzione, essenziale nella gestione dei rischi legati ai materiali innovativi¹⁴, all'obbligo di tracciabilità e trasparenza, fino alla progressiva spinta verso un'armonizzazione volta a ridurre divergenze e barriere normative tra gli Stati membri. Si conferma allora l'esigenza di un esame ermeneutico che sappia collegare la disciplina verticale dei MOCA con i principi generali della legislazione alimentare, così da valorizzarne la funzionalità ineludibile lungo l'intera filiera. Nel settore vitivinicolo, ciò si traduce nella necessità di integrare la disciplina sui materiali nelle pratiche produttive e nei sistemi di certificazione, affinché la conformità non sia percepita come mero adempimento tecnico, bensì come parte integrante della qualità complessiva del prodotto e oltretutto come garanzia della sua riconoscibilità e distinzione sul mercato circa la forma del contenitore di vendita.

A tale proposito, già l'art. 47 della legge 12 dicembre 2016, n. 238, inerente alla «Disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino», con riguardo alle «Definizioni, caratteristiche e uso di contenitori particolari», stabiliva, ad esempio, che per «pulcianella» s'intende «il fiasco in vetro costituito da un corpo approssimativamente sferico, raccordato a un collo di profilo allungato. L'altezza totale deve essere superiore a due volte il diametro del corpo rivestito in tutto o in parte con treccia di sala o di paglia o di altro materiale vegetale naturale da intreccio». Per «bottiglia marsala», invece, «un contenitore in vetro costituito da un corpo approssimativamente cilindrico raccordato a un collo con rigonfiamento centrale, denominato "collo oliva". Il fondo della bottiglia può presentare una rientranza più o meno accentuata. L'altezza totale è di circa quattro volte il diametro e l'altezza della parte cilindrica è pari a circa tre quinti dell'altezza totale. La bottiglia marsala è riservata ai vini Marsala e ai vini liquorosi». Per «fiasco toscano», inoltre, si intende «un contenitore in vetro costituito da un corpo avente approssimativamente la forma di un ellissoide di rotazione, raccordato secondo il suo asse maggiore a un collo allungato, nel quale l'altezza totale non è inferiore alla metà e non è superiore a tre volte il diametro del corpo, rivestito in tutto o in parte con sala o paglia o altro materiale vegetale naturale da intreccio. Il fondo può essere anche piano o leggermente concavo. Il fiasco toscano è riservato ai vini a IGT, DOC e DOCG per i quali il disciplinare di produzione non fa obbligo di impiegare contenitori diversi».

Con riguardo ai regimi delle indicazioni geografiche, il disciplinare del Chianti Classico contempla specifiche prescrizioni relative al confezionamento, imponendo che l'immissione al consumo avvenga esclusivamente in bottiglie di vetro «di tipo bordolese» e il tappo di

¹⁴ «La coerenza del principio di precauzione è stata poi ribadita anche dalla giurisprudenza nazionale, ed in particolare dal Consiglio di Stato che ha affermato che (Consiglio di Stato sez. III, 03/10/2019, n.6655) il c.d. «principio di precauzione», di derivazione comunitaria (art. 7, Regolamento n. 178 del 2002), impone che quando sussistono incertezze o un ragionevole dubbio riguardo all'esistenza o alla portata di rischi per la salute delle persone, possono essere adottate misure di protezione senza dover attendere che siano pienamente dimostrate l'effettiva esistenza e la gravità di tali rischi; l'attuazione del principio di precauzione comporta dunque che, ogni qual volta non siano conosciuti con certezza i rischi indotti da un'attività potenzialmente pericolosa, l'azione dei pubblici poteri debba tradursi in una prevenzione anticipata rispetto al consolidamento delle conoscenze scientifiche (in senso analogo, Consiglio di Stato sez. IV, 08/02/2018, n.826)». Cfr. Ordinanza Cass. civ., Sez. II, del 12 luglio 2022, n. 22024, in www.italgiure.giustizia.it.

sughero «raso bocca» come unico sistema ammesso (tranne per capacità fino a 0,25 litri). Come altro esempio, nel disciplinare del San Colombano al Lambro DOC è stabilito che, qualora il vino sia confezionato in recipienti inferiori a 5 litri, tali contenitori debbano essere di vetro e muniti di tappo «raso bocca» e che «l'uso del tappo di sughero raso bocca è obbligatorio per i vini recanti la menzione "vigna"». Dal disciplinare emerge pure che il confezionamento dei vini "vigna" debba avvenire in recipienti separati e che tali modalità siano documentate nei registri e nei documenti di accompagnamento, un richiamo implicito al controllo e alla tracciabilità del *material packaging*. Sempre in materia di confezionamento, l'art. 8 del disciplinare di riferimento prescrive che i vini DOC Sicilia siano immessi al consumo in recipienti di vetro con volume nominale non superiore a 3 litri. Da questa limitazione sono escluse le bottiglie di forma tradizionale bordolese o borgognotta e renana, fino alla capacità massima di 18 litri. Per tali vini, a esclusione della tipologia riserva, vendemmia tardiva, superiore, passito, vigna e spumante, è consentito l'uso di contenitori idonei a venire al contatto con gli alimenti, non inferiori a due litri e non superiori a 6 litri. Sono ammesse tutte le chiusure consentite dalle vigenti leggi, escluso il tappo a corona.

In simile contesto, emerge che il confezionamento del vino non costituisce soltanto un elemento neutro o meramente accessorio, ma in alcuni casi concorre esso stesso a definire l'identità del prodotto, sotto il duplice profilo morfologico e funzionale. Basti pensare ai casi in cui la tradizione enologica, come su visto, s'è intrecciata con forme di confezionamento peculiari che hanno finito addirittura per costituire un fattore distintivo, capace di incidere non solo sulla percezione estetica e simbolica, ma anche sulla riconoscibilità giuridica e commerciale del bene. È dunque in tale ambito - più che altrove - che si dispiega in tutta la sua portata la verità racchiusa nella massima *in forma substantia latet*: il contenitore, ben lontano dall'essere un mero rivestimento, si configura in alcuni casi come *driver* simbolico, parte integrante della tipicità, della reputazione e del valore economico del vino, nonché custode della sua memoria e della sua promessa¹⁵.

¹⁵ «La tutela dei nomi geografici assume, nel settore del vino, una importanza decisiva per lo sviluppo territoriale. Attraverso il riconoscimento di una privativa diff usa, i segni di qualità consentono di sfruttare la serie delle risorse reperibili allo stato di beni comuni e valorizzano gli elementi di identità dei luoghi. Il titolo di protezione risulta, anzi, regolato inizialmente soltanto per i vini di qualità e diventa oggetto di una continuativa attività di revisione da parte del legislatore - non più solo domestico - nella prospettiva di rafforzare il valore dei prodotti in termini di rapporto tra territorio e comunità. Assai incisivo è anche l'intervento compiuto dal giudice europeo al fine di rafforzare l'affidamento commerciale fondato sulla qualità nelle fasi della filiera successive alla produzione». Per riprendere le parole di S. MASINI, *Le indicazioni geografiche*, in *Dir. agroalim.*, n. 3, 2019, p. 447.

Il ruolo dei gruppi di produttori nell'introduzione di nuove regole sul confezionamento sostenibile dei prodotti agroalimentari di qualità: alcuni spunti di riflessione con particolare riferimento al settore vitivinicolo

VITO RUBINO, *UNIVERSITÀ DEL PIEMONTE ORIENTALE*

Abstract (Italiano)

Questo articolo analizza l'impatto del nuovo regolamento (EU) 2024/1143 sulla disciplina degli imballaggi dei prodotti agroalimentari di qualità (con particolare attenzione per il settore vitivinicolo) attraverso la lente dell'autonomia decisionale e della discrezionalità dei gruppi di produttori nelle scelte di adeguamento dei disciplinari alle nuove esigenze della sostenibilità. Vengono, in particolare, segnalate alcune aporie nel testo della norma, dovute probabilmente alla difficoltà di coordinamento fra le nuove esigenze e l'impianto tradizionale della valorizzazione e della tutela dei prodotti DOP – IGP, suggerendo alcuni criteri di lettura della disciplina e le conseguenti soluzioni che potrebbero essere date al sorgere di eventuali conflitti interni alla filiera produttiva.

Abstract (English)

This article examines the impact of the new Regulation (EU) 2024/1143 on the rules governing the packaging of high-quality agri-food products (with particular focus on the wine sector) through the lens of decision-making autonomy and the discretion of producer groups in adapting product specifications to the new sustainability requirements. The paper highlights, in particular, certain inconsistencies in the wording of the regulation, likely stemming from the challenge of reconciling these new requirements with the traditional framework for the promotion and protection of PDO and PGI products. It also suggests interpretative criteria for the regulation and potential solutions to address any internal conflicts that may arise within the production chain.

SOMMARIO: 1. Introduzione: il regolamento (UE) 2024/1143 e la sostenibilità – 2. Il ruolo dei gruppi di produttori nel nuovo sistema di governance delle indicazioni geografiche protette nell'Unione europea con particolare riferimento alla sostenibilità – 3. Questioni attinenti la prima applicazione della nuova disciplina – 3.1. Profili procedurali – 3.2. La qualificazione giuridica delle modifiche del disciplinare di produzione per ragioni di sostenibilità – 3.3. Sostenibilità e scelta degli imballaggi nell'ottica della difesa dei prodotti di qualità dalle pratiche c.d. "squalificanti" (con particolare riferimento al settore dei vini) – 3.4. Interessi oppositivi e impugnabilità delle decisioni dei gruppi di produttori – 4. Conclusioni.

1. Introduzione: il regolamento (UE) 2024/1143 e la sostenibilità.

Il *Green Deal* europeo¹ e le strategie ad esso collegate² mirano a favorire la transizione della produzione primaria e della manifattura europea verso la sostenibilità nelle tre dimensioni ambientale, sociale ed economica.

Uno dei pilastri portanti della politica in questione è la riduzione dell'impronta carbonica delle attività umane per contrastare il cambiamento climatico e preservare la biodiversità del pianeta.

Questo aspetto si inserisce, peraltro, in una visione più ampia, che tiene assieme l'integrità della natura con il miglioramento delle condizioni di vita e della società nel suo complesso, così come suggerito dall'Agenda 2030 dell'ONU³ che si è fatta interprete e promotrice a livello internazionale della multidimensionalità del concetto di sostenibilità.

L'agricoltura e, più in generale, le filiere produttive degli alimenti sono parte integrante di queste politiche sotto molteplici profili, a partire dagli importanti *input* della riforma della PAC 2021-2027 che puntano alla creazione di strumenti di sostegno alla transizione ecologica europea⁴.

¹ La comunicazione intitolata "*Il Green Deal europeo*", è stata adottata dalla Commissione europea l'11 dicembre 2019, (cfr. la COM(2019) 640) onde definire un quadro strategico per trasformare l'UE in un'economia sostenibile e climaticamente neutra entro il 2050.

² La numerosità dei documenti prodotti dalla Commissione europea nel quinquennio 2019 – 2024 è tale da non consentirne un'utile riepilogazione in questa sede. Per le finalità di questo lavoro sia consentito richiamare, in forma esemplificativa, le Comunicazioni "*Piano d'azione per l'economia circolare*" (COM(2020) 98 final) che stabilisce le azioni per accelerare la transizione verso un'economia circolare; "*Strategia sulla biodiversità per il 2030*" (COM(2020) 380 final) definisce gli obiettivi e le azioni per proteggere la biodiversità e ripristinare gli ecosistemi degradati; "*Una strategia 'dal produttore al consumatore' per un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente*" (COM(2020) 381 final) volta a trasformare il sistema alimentare europeo in un modello sostenibile, equo e sano; "*Un piano industriale del Green Deal per l'era a zero emissioni nette*" (COM(2023) 62 final).

³ L'Agenda 2030 dell'ONU è un piano d'azione globale per lo sviluppo sostenibile, adottato da tutti gli Stati membri delle Nazioni Unite nel 2015. Questo programma, con scadenza nel 2030, si basa su 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) e 169 traguardi, mirati a promuovere la prosperità, proteggere il pianeta e garantire pace e giustizia per tutti.

⁴ La Politica Agricola Comune (PAC) 2021-2027 è regolata da tre regolamenti dell'Unione Europea: il regolamento (UE) 2021/2115, il regolamento (UE) 2021/2116, e il regolamento (UE) 2021/2117. Questi regolamenti definiscono le norme per il sostegno ai piani strategici, il finanziamento, la gestione e il monitoraggio della PAC. La letteratura in materia è troppo vasta per poter essere qui utilmente riepilogata.

Anche il settore dei regimi di qualità è stato chiamato a concorrere allo sforzo di adeguamento ai traguardi che l'Unione europea si è posta.

La lettura di alcuni considerando introduttivi del nuovo regolamento (UE) 2024/1143⁵ offre, in questo senso, una chiave di lettura utile a comprendere l'approccio seguito dal legislatore nella revisione della norma nell'ambito del programma REFIT di aggiornamento della legislazione Ue alle nuove esigenze ambientali.

Il considerando n. 2 ricorda, infatti, che il Green Deal europeo ha «inserito la definizione di un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente che sia accessibile per tutti ("dal produttore al consumatore") fra le politiche volte a trasformare l'economia dell'Unione per un futuro sostenibile». Il considerando n. 3 afferma che «le indicazioni geografiche possono svolgere un ruolo importante in termini di sostenibilità, anche nel settore dell'economia circolare, accrescendo il proprio valore di patrimonio culturale e rafforzando, così, il proprio ruolo nel quadro delle politiche nazionali e regionali al fine di conseguire gli obiettivi del Green Deal europeo». E, in questo senso, ulteriormente il considerando n. 23 aggiunge che «la politica dell'Unione in materia di qualità dovrebbe contribuire a consentire la transizione verso un sistema alimentare sostenibile e rispondere alle esigenze della società rivolte ai metodi di produzione sostenibili, rispettosi dell'ambiente e del clima, che garantiscano il benessere degli animali, efficienti sotto il profilo delle risorse, socialmente ed eticamente responsabili. I produttori di prodotti designati da indicazioni geografiche dovrebbero essere incoraggiati a rispettare pratiche sostenibili comprendenti obiettivi ambientali, sociali ed economici che vadano al di là delle norme obbligatorie (...)».

Sia consentito fare riferimento, *ex multis*, a P. DE CASTRO, P. P. MIGLIETTA, Y. VECCHIO, *The Common Agricultural Policy 2021-2027: a new history for European agriculture*, *Rivista di economia agraria*, 2020, 75, 5-12; R. CAGLIERO, F. LICCIARDO, M. LEGNINI, *The Evaluation Framework in the New CAP 2023-2027: A Reflection in the Light of Lessons Learned from Rural Development*, in *Sustainability*, 2021, 13(10), 5528; A. JANNARELLI, *Mercato e concorrenza nella nuova PAC: un cantiere aperto su un futuro incerto*, in *Rivista di diritto agrario*, 2021, I, pp. 453 ss.; L. RUSSO, *Il (mutevole) rapporto tra le esigenze di sicurezza alimentare e la politica agricola comune*, in *Diritto agroalimentare*, 2022, pp. 609 ss. e Id., *Le "nuove" misure agroambientali della PAC 2023-27: quali novità?*, in *Rivista di diritto agrario*, 2022, I, pp. 142 ss.; I. CANFORA, V. LECCESE, *La sostenibilità sociale nella nuova PAC*, in *Rivista di diritto agrario*, 2022, I, pp. 110 ss.; P. LATTANZI, *Le dimensioni aziendali nelle scelte della nuova PAC: le piccole aziende agricole*, in *Rivista di diritto agrario*, 2022, I, pp. 180 ss.; G. DE LUCA, *La strategia "dal produttore al consumatore" e la questione della sostenibilità economica del "Green Deal" per i produttori primari*, in *Rivista di diritto agrario*, I, 2022, pp. 650 ss.; E. DE MEO, R. ROMA, A. DE BONI, *Il nuovo sistema dei pagamenti diretti nella riforma della PAC 2023-27*, in *Rivista di diritto agrario*, 2022, I, pp. 274 ss.; N. LUCIFERO, *I regimi ecologici volontari e la loro attuazione a livello nazionale*, in *Rivista di diritto agrario*, 2022, I, pp. 289 ss.; G. PISCIOTTA TOSINI, *Gli strumenti per le imprese: i servizi di consulenza alle imprese e i sistemi assicurativi*, in *Rivista di diritto agrario*, I, pp. 321 ss.; M. GIUFFRIDA, *La nuova PAC: scelte e criticità*, in *Rivista di diritto alimentare*, 2023, pp. 16 ss.; F. SOTTE, D. VERGAMINI, *The Green Deal and the CAP 2023-2027*, in F. SOTTE, G. BRUNORI (eds.), *European Agricultural Policy*, Springer, Cham, 2025, pp. 219 ss. ed ivi per *ult. cit.*

⁵ Cfr. il Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024 elativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012, in *GUUE* L 24 del 23 aprile 2024.

In effetti, la necessità di includere in modo più sistematico nei regimi di qualità gli obiettivi strategici del Green Deal era emersa in modo evidente già nella Comunicazione del 2021 “Dal produttore al consumatore”, ove la Commissione europea si era impegnata a rielaborare il quadro normativo delle indicazioni geografiche per includervi obiettivi specifici di sostenibilità.

La circostanza aveva sollevato qualche aspettativa circa la possibilità che i prodotti di qualità potessero divenire agli occhi dei consumatori anche strumenti di certificazione della eco-compatibilità dei processi produttivi, di modo da incorporare il valore aggiunto della triplice garanzia dell'autenticità, della provenienza certa e della rispondenza ai canoni ecologici sempre più richiesti dal mercato.

Tuttavia, le consultazioni preliminari con i portatori di interesse effettuate durante la stesura della proposta hanno, successivamente, indotto l'esecutivo europeo a maggiore cautela.

Nella relazione di accompagnamento della proposta del regolamento la Commissione afferma che «il parere prevalente è che la sostenibilità non dovrebbe essere imposta ai produttori di IG, bensì incoraggiata e accompagnata (...)». Gli esperti degli Stati membri hanno sottolineato, in particolare, l'importanza di un'integrazione graduale dei requisiti di sostenibilità, caldeggiando la necessità di un maggiore sostegno (ad esempio per la certificazione della sostenibilità, gli investimenti pertinenti) e di altre forme di incentivi (ad esempio priorità di finanziamento) nonché di azioni di informazione e promozione⁶.

In altre parole, in luogo dell'introduzione di “vincoli” di carattere normativo è stata sollecitata una spinta gentile, da attuarsi attraverso i consueti meccanismi dei finanziamenti incentivanti.

Questa posizione ha spinto autorevole dottrina a segnalare la «necessità di procedere con cautela a un accostamento fra produzioni DOP, IGP e la sostenibilità onde evitare una generalizzazione che risulta infondata»⁷. Infatti «i riferimenti alla sostenibilità si ritrovano con modalità più blande rispetto a quelle annunciate e si risolvono in un incoraggiamento alle associazioni di produttori di IG a inserire su base volontaria nel disciplinare requisiti relativi a migliori risultati in termini di sostenibilità economica, sociale e ambientale, ad un monitoraggio del contributo delle IG allo sviluppo sostenibile sostenuto dall'inserimento nella GIview di “una sezione per ciascuna indicazione geografica registrata in cui le Autorità degli Stati membri inseriranno la dichiarazione di sostenibilità”; alla proposta di “definire una presentazione armonizzata degli impegni di sostenibilità” (...) In definitiva, nella riforma del sistema delle DOP e delle IGP la sostenibilità è un possibile orientamento delle produzioni e non si configura come una vera svolta per questo settore che pure, per diverse ragioni, e pur nelle difficoltà applicative innegabili per le produzioni che si siano sviluppate senza che il tema della sostenibilità abbia fatto parte delle riflessioni, avrebbe interesse a distinguere anche sotto questo profilo la propria produzione da quelle dei prodotti alimentari più convenzionali. Anche il tema del cambiamento

⁶ Cfr. la rel. cit., p. 9.

⁷ Cfr. A. DI LAURO, *Gli effetti dei cambiamenti climatici sulla disciplina delle indicazioni geografiche: criticità e prospettive*, in *Rivista di diritto alimentare*, 3/2022, p. 27 – 28.

climatico non è particolarmente presente e, in ogni caso, non ha dato origine a quel ripensamento giuridico dei segni che (...) potrebbe essere necessario»⁸

Orbene, in esito al trilogio con le altre istituzioni coinvolte nel processo decisionale, il testo definitivo del regolamento ha in definitiva sposato una soluzione intermedia: il nuovo articolo 7, specificamente dedicato alla sostenibilità, consente (non impone) che un gruppo di produttori riconosciuto concordi pratiche di sostenibilità da rispettare nella produzione o nello svolgimento di altre attività soggette a uno o più obblighi previsti dal disciplinare di produzione del prodotto designato da un'indicazione geografica in misura più esigente rispetto a quanto previsto dalla normativa applicabile a tutti i prodotti alimentari.

Ciò, evidentemente, consentirà anche eventuali deroghe alla normativa *antitrust*, coerentemente alla disciplina generale sugli accordi di sostenibilità introdotta dalla riforma della Politica Agricola Comune⁹ e nella più ampia logica del rafforzamento delle filiere su base contrattuale per meglio soddisfare le urgenze della transizione *green*.

Da notare, inoltre, sempre nell'ottica della "flessibilità" che impronta l'intervento normativo in questione, la circostanza (come si dirà meglio oltre, non secondaria) che il comma 2 della norma non vincoli i produttori nemmeno quanto all'ambito di intervento, poiché le pratiche sostenibili di cui si discute sono individuate come quelle che contribuiscono a «uno o più obiettivi sociali, ambientali o economici», quali, a titolo esemplificativo, la mitigazione dei cambiamenti climatici e l'adattamento agli stessi; l'uso sostenibile e la protezione del paesaggio, delle acque e dei suoli; la transizione verso un'economia circolare, compresa la riduzione degli sprechi alimentari; la prevenzione e riduzione dell'inquinamento, la protezione e ripristino della biodiversità e degli ecosistemi (cfr. la lett. A); la produzione dei prodotti agricoli con modalità che riducano l'uso dei pesticidi e gestiscano i rischi derivanti da tale uso, o che riducano il pericolo di resistenza antimicrobica nella produzione agricola (lett. B); il benessere degli animali (lett. C); l'equità (anche distributiva) del reddito lungo la filiera (lett. D); il mantenimento dell'occupazione e l'attenzione per il ricambio generazionale (lett. E); il miglioramento delle condizioni di lavoro e di sicurezza delle attività agricole e di trasformazione (lett. F).

⁸ Cfr. A. DI LAURO, *ibidem*. Per ult. appr. si veda, altresì, della stessa A., *Le Denominazioni d'origine protette e le indicazioni geografiche protette: strumenti per lo sviluppo sostenibile dell'impresa agricola?*, in *Rivista di diritto agrario*, 2019, I, pp. 239 ss. e ID. *Le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette di fronte alla sfida dello sviluppo sostenibile*, *Rivista di diritto agrario*, 2018, I, pp. 381 ss., nonché G. PISCIOTTA TOSINI, *Il difficile innesto della sostenibilità nei disciplinari DOP e IGP secondo le regole del nuovo regolamento 1143 del 2024: l'esperienza nell'ambito del progetto Prin Pnrr INWINE*, in *Rivista di diritto alimentare*, 2025, pp. 14 ss.

⁹ Cfr. l'art. 210-bis del regolamento (UE) 1308/2013 sull'OCM unica cit. Sugli accordi di sostenibilità si vedano A. JANNARELLI, *Gli accordi di sostenibilità nell'art. 210 bis del reg. 1308 del 2013 ed il relativo progetto di comunicazione della Commissione europea*, in *Diritto agroalimentare*, 3/2023, pp. 449; M. Mauro, *Prime riflessioni a margine della novella dell'art. 210 bis del reg. (UE) n. 1308/2013, introdotto dal reg. (UE) n. 2021/2117*, in *Diritto agroalimentare*, 3/2023, pp. 489 ss.; P. BORGHI, *Sustainability in the wine sector as a source of derogations to European Competition Law*, in *Rivista di diritto alimentare*, 2024, pp. 47 ss.; M. RENNA, *Dinamiche negoziali e sostenibilità ambientale: spunti dai CAM, dall'EPC e dagli accordi di sostenibilità*, *Contratto e Impresa/Europa*, 2024, pp. 237 ss.; M. MELI, *Gli accordi di sostenibilità nel settore agricolo: alcune considerazioni critiche*, in *Rivista quadrimestrale di Diritto dell'Ambiente*, 2/2024, pp. 218 ss.

Si tratta, come appare evidente, di obiettivi piuttosto eterogenei, ripartiti nelle diverse direzioni della sostenibilità, alcuni dei quali – peraltro – riconducibili più ai contenuti della nuova PAC che alle esigenze in sé della transizione ecologica. Nella scelta delle priorità da perseguire, inoltre, i gruppi di produttori hanno ampio margine di discrezionalità, sicché è ben immaginabile che gli accordi in materia possano portare ad assetti piuttosto sbilanciati.

Ad esempio, un gruppo di produttori di una indicazione geografica protetta potrebbe sviluppare sofisticate strategie di lotta al caporalato e contro ogni forma di violazione dei diritti umani fondamentali nella filiera produttiva, ma mantenere l'impiego di materiali non eco-compatibili per gli imballaggi. O, ancora: le scelte di sostenibilità potrebbero ricadere nelle misure di salvaguardia del paesaggio (in particolare nel settore vitivinicolo), ma trascurare le misure di mitigazione del cambiamento climatico o quelle sulla circolarità, né occuparsi della lotta al caporalato o della giustizia contrattuale fra operatori della filiera.

Insomma, la tiepidezza della norma sembrerebbe, in effetti, rendere piuttosto incerta la direzione del contributo delle indicazioni geografiche alla transizione ecologica, risolvendosi in una serie di opzioni a scelta tutte da costruire.

D'altra parte, come si chiarirà meglio in seguito ciò che a prima lettura può apparire una debolezza, costituisce in realtà la più importante innovazione della riforma e offre una chiave di lettura fondamentale del regolamento (Ue) n. 2024/1143.

La disciplina in oggetto deve, infatti, essere letta nell'ottica del cambio del modello istituzionale di *governance* dei regimi di qualità alla base della riforma.

L'articolo 7 par. 3 del regolamento stabilisce che «qualora il gruppo di produttori (...) decida che le pratiche sostenibili di cui al paragrafo 1 siano obbligatorie per tutti i produttori del prodotto interessato, tali pratiche sono incluse nel disciplinare secondo la procedura di registrazione o di modifica»¹⁰.

Per tale via, ciò che la norma non impone (ma caldeggia) può diventare obbligo giuridico *erga omnes* sulla base della scelta dei produttori stessi, chiamati oggi a una straordinaria assunzione di responsabilità nel governo dei regimi di qualità di cui sono partecipi. In questo modo, la sostenibilità potrà farsi strada quale elemento essenziale delle produzioni di qualità contrassegnate dalle indicazioni geografiche protette nell'Ue divenendone, anzi, protagonista e straordinario valore aggiunto.

2. Il ruolo dei gruppi di produttori nel nuovo sistema di governance delle indicazioni geografiche protette nell'Unione europea con particolare riferimento alla sostenibilità.

La scelta del legislatore europeo di ricorrere ad una sorta di sussidiarietà tecnico-normativa attraverso le scelte dei gruppi di produttori per il recepimento dei contenuti della sostenibilità in questo ambito strategico dell'agricoltura europea fa emergere, come accennato in precedenza, uno dei tratti più significativi della

¹⁰ Cfr. l'art. 7, par. 3, del reg. (Ue) n. 2024/1143.

riforma della normativa in commento: il ruolo sempre più centrale dei gruppi di produttori nel governo dei regimi di qualità e il mutamento della struttura della legislazione europea sulle indicazioni geografiche, da strumento eminentemente pubblicistico e quasi acefalo di attuazione della PAC (come sembrava essere stato partorito dal legislatore del 1992 allorquando la titolarità del segno e il sistema dei controlli erano state sottratte ai Consorzi di tutela e attribuite alla sfera dei beni comuni amministrati dall'autorità pubblica nazionale) a sistema atto a rafforzare il ruolo regolativo dei soggetti privati nel mercato agroalimentare¹¹.

Questa transizione si pone, peraltro, in perfetta continuità con la tendenza evolutiva tanto della PAC¹², quanto della disciplina sulle pratiche commerciali nel settore agroalimentare¹³.

In effetti, è sufficiente leggere i primi considerando introduttivi del nuovo testo per constatare un simile marcato cambio di passo, ove si afferma che per garantire efficacia ed effettività alle regole Ue in questa materia «è necessario prevedere nel diritto dell'Unione un sistema unitario ed esaustivo (...)» in cui «le indicazioni geografiche costituiscano un diritto collettivo detenuto da tutti i produttori ammissibili di una zona designata che intendano rispettare un disciplinare» (cfr. il 18° considerando introduttivo). E, ancora, che «i produttori che agiscono collettivamente (...) si assumono la responsabilità collettiva di gestire le loro indicazioni geografiche anche rispondendo alle esigenze della società rivolte ai prodotti che sono il risultato di una produzione sostenibile» (cfr. il 19° considerando).

¹¹ Cfr. sul punto F. ALBISINNI, *Il nuovo regolamento europeo sulle indicazioni geografiche, tra regole ed istituzioni*, in *Le Nuove Leggi Civili Commentate*, 2025, spec. pp. 324 – 325; N. LUCIFERO, *I gruppi di produttori nel sistema europeo dei regimi dei prodotti agricoli di qualità*, *ibidem*, p. 345; M. C. RIZZUTO, *Indicazioni geografiche e pratiche sostenibili: prime considerazioni alla luce del regolamento (UE) 2024/1143*, in *Persona e Mercato*, p. 6. Per una ricostruzione generale del ruolo dinamico dei gruppi di produttori si vedano, inoltre, I. CANFORA, *Gruppi di produttori ed enti di certificazione: competenze e legittimazione in una regolazione mobile*, in *Rivista di diritto alimentare*, 2015, p. 4 ss.; A. TOMMASINI, *Il ruolo polivalente dei consorzi: dalle funzioni socio-economiche e territoriali alla tutela e promozione delle produzioni di qualità*, in *Rivista di diritto agrario*, 2020, I, pp. 644 ss.; A. GENOVESE, *Il ruolo dei consorzi di tutela delle produzioni di qualità nel prisma della sostenibilità. Quale futuro per la tradizione?*, in *Rivista di diritto agrario*, 2022, I, pp. 687 ss.

¹² Si pensi alle innovazioni già introdotte con la riforma del 2013 in questa direzione e che hanno trovato piena conferma anche nel 2021. Sul punto, per un'ampia disamina, sia consentito rinviare a A. JANNARELLI, *Profili giuridici del sistema agroalimentare. Soggetti e concorrenza*, Bari, Cacucci, 2018, *passim* e, spec., pp. 85 ss.; I. CANFORA, *Le Organizzazioni di produttori agricoli tra funzioni di mercato e composizione interna. Riflessioni a margine del caso Saint-Louis Sucre*, in *Diritto agroalimentare*, 2023, pp. 413 ss.; N. LUCIFERO, *op. ult. cit.*, p. 334 ss.

¹³ Anche sotto questo profilo la disamina sarebbe troppo ampia per poter essere affrontata in questo lavoro. Sia, quindi, consentito rinviare, *ex plurimis*, a N. LUCIFERO, *Le pratiche commerciali sleali nel sistema delle relazioni contrattuali tra imprese nella filiera agroalimentare*, Milano, Wolters Kluwer, 2017; I. CANFORA, *Raggiungere un equilibrio nella filiera agroalimentare. Strumenti di governo del mercato e regole contrattuali*, in AA. VV., *Cibo e diritto. Una prospettiva comparata*, a cura di L. SCAFFARDI, V. ZERNO-ZENCOVICH, Roma, 2020; S. MASINI, *Abusi di filiera (agro-alimentare) e giustizia del contratto*, Bari, Cacucci, 2022; G. PISCIOTTA TOSINI, *Brevi riflessioni sulla nuova disciplina dei contratti di cessione dei prodotti agricoli nelle filiere agro-alimentari (decreto legislativo n. 198 del 2021)*, in *Rivista di diritto agrario*, I, 2022, pp. 3 ss. e *Id.* *I contratti di cessione nella filiera alimentare*, in P. BORGHI, I. CANFORA, A. DI LAURO, L. RUSSO (a cura di), *Trattato di diritto alimentare italiano e dell'Unione europea*, Milano, Giuffrè, 2024, pp. 209 ss.; AA. VV., *Il contratto di cessione dei prodotti agricoli e alimentari nella disciplina del mercato e della concorrenza*, a cura di N. LUCIFERO, Milano, Wolters Kluwer, 2023, pp. 113 ss.

In altre parole, alla collettività dei produttori vengono attribuiti poteri e responsabilità di gestione dell'indicazione geografica che vanno ben oltre la tradizionale funzione di valorizzazione e tutela, potendosi individuare nelle intenzioni del nuovo regolamento «un disegno che punta ad una governance diffusa e valorizza fortemente la capacità di autogoverno (...)» attribuendo ai gruppi di produttori «un ruolo essenziale nella relazione con il mercato e con i consumatori»¹⁴.

Così ricostruito il quadro d'insieme, non può sorprendere l'ampiezza del contenuto dell'articolo 32, specificamente dedicato ai compiti dei gruppi di produttori, ove, accanto alla tradizionale funzione propulsiva nell'elaborazione del disciplinare e delle sue modifiche nonché di tutela delle indicazioni geografiche¹⁵, viene stabilito che essi debbano farsi carico anche di «concordare le pratiche sostenibili di cui all'articolo 7, comprese nel disciplinare o separate da quest'ultimo, anche con disposizioni per verificare la conformità con tali pratiche e garantire ad esse un'adeguata pubblicità, in particolare in un sistema di informazione fornito dalla Commissione» (cfr. art. 32, par. 4, lett. D del regolamento).

Nè, ovviamente, sorprende la già menzionata facoltà di rendere obbligatorie queste pratiche per tutti i produttori (anche non aderenti al gruppo, ma che intendano utilizzare l'indicazione geografica protetta) stabilito dal già menzionato art. 7 par. 3 del regolamento.

Si tratta, a tutti gli effetti, non solo di un potere autodisciplinare, volto a promuovere approcci virtuosi di carattere volontario alle problematiche della sostenibilità, ma di una vera e propria potestà di integrare il dato normativo individuando quali elementi della sostenibilità debbano diventare regola produttiva *erga omnes*, ossia debbano essere parte integrante delle garanzie che il consumatore finale può attendersi dal prodotto certificato come DOP o IGP.

Per rispondere efficacemente a questa sfida, i principali consorzi di tutela, riuniti nell'Associazione OriGIn, hanno dato avvio a una collaborazione con la FAO volta a individuare un processo ordinato e razionale per definire un approccio collettivo alla sostenibilità.

Muovendo dal quadro scientifico e metodologico proposto dalla Strategia di Sostenibilità per le Indicazioni Geografiche presentata nel 2021¹⁶, è stata definita una roadmap strutturata in sei passaggi-chiave con l'obiettivo di implementare un modello condiviso per la modifica dei disciplinari entro il 2030¹⁷.

¹⁴ Cfr. F. ALBISINNI, *Il nuovo regolamento europeo...* cit., p. 324.

¹⁵ Che opera, nel nuovo regolamento, attraverso un'ampia legittimazione a intentare tutte le azioni volte a proteggere il toponimo registrato, con norma capace di incidere sull'autonomia procedurale degli Stati membri.

¹⁶ Cfr. E. VANDECANDELAERE, L. F. SAMPER, A. REY, A. DAZA, P. MEJIA, F. TARTANAC, M. VITTORI, *The Geographical Indication Pathway to Sustainability: A Framework to Assess and Monitor the Contributions of Geographical Indications to Sustainability through a Participatory Process*, in *Sustainability*, 2021, 13 (14) 7535, <https://doi.org/10.3390/su13147535>. In base a questo studio FAO e OriGIn hanno definito una vera e propria strategia di sostenibilità per le Indicazioni Geografiche (SSGI) che prevede 3 fasi di sviluppo per ogni sistema IG: la definizione delle priorità (temi prioritari); la valutazione delle esigenze (selezione degli indicatori); il miglioramento delle performance (misurazione). La ricerca ha portato alla definizione di un tool di oltre 440 indicatori utilizzabili dai singoli sistemi per valutare e monitorare lo sviluppo sostenibile delle IG e il loro impatto sull'ambiente e sulle comunità locali.

¹⁷ Cfr. L. F. SAMPER, P. MEJIA, M. VITTORI, E. VANDECANDELAERE et al., *Developing a Roadmap Towards Increased Sustainability in Geographical Indication Systems. Practical Guidelines for Producer Organizations*

Nell'ambito di quattro pilastri (resilienza economica, integrità ambientale, buona governance e benessere sociale) sono stati, quindi, classificati 22 temi di sostenibilità, suddivisi in ulteriori 62 topics specifici contenenti, in totale, 442 indicatori di sostenibilità: 135 per la dimensione economica, 89 per la governance, 102 per la dimensione sociale e 116 per l'integrità ambientale¹⁸.

Fra questi ultimi, per quanto qui più strettamente interessa, spiccano i temi n. 58 e 60, dedicati, rispettivamente, all'uso efficiente dei materiali necessari per la produzione (con particolare riferimento alla riciclabilità e al riutilizzo), nonché alla prevenzione dei rifiuti o al loro trattamento con modalità tali da non costituire una minaccia per la salute.

Ai Consorzi viene, in particolare, suggerito di valutare se il disciplinare prenda adeguatamente in considerazione gli *inputs* del processo produttivo come, ad esempio, le materie prime e gli imballaggi e se siano presenti strategie volte a rendere efficiente il loro utilizzo, riuso o riciclo¹⁹.

Inoltre, i gruppi di produttori sono sollecitati a misurare il livello di rifiuti generato dalle produzioni IG e a elaborare strategie per la loro riduzione²⁰.

Per questa via sembra, dunque, possibile che in futuro le indicazioni geografiche si adattino più rapidamente alle nuove esigenze in materia di sostenibilità, non solo in ambito primario (coltivazione, allevamento, acquacoltura etc.), ma anche nelle successive fasi di confezionamento e commercializzazione del prodotto trasformato, come, ad esempio, adottando materiali più ecologici, riciclabili o, addirittura, eliminando in parte il packaging in favore di forme di distribuzione nei punti vendita a richiesta del consumatore e con contenitori riutilizzabili (c.d. mescita).

Naturalmente, l'innovazione di prodotto e di processo nell'ottica della sostenibilità non offre solo vantaggi e opportunità: come si avrà modo di chiarire in prosieguo, soprattutto il settore vitivinicolo sarà costretto a misurarsi con temi spinosi quali il bilanciamento fra la tutela ambientale e il valore aggiunto conferito al prodotto da un certo tipo di confezioni o la necessità di preservare la durabilità nel tempo del vino anche successivamente alla sua vendita.

Ciò comporterà scelte difficili, che probabilmente saranno accompagnate da una certa conflittualità fra gli operatori del settore. In quest'ottica appare utile esaminare a titolo esemplificativo dei problemi che si presenteranno il tema degli imballaggi sostenibili e del loro "eco-design" nel settore vitivinicolo, che più di altri pare esposto all'apparente contraddizione di cui si è detto.

to Identify Priorities, Assess Performance and Improve the Sustainability of their Geographical Indication Systems, 2024, <https://doi.org/10.4060/cc9122en>.

¹⁸ Per una sintesi del lavoro si veda il dossier pubblicato nel numero 22 della rivista *Consortium*, Gennaio - Marzo 2024.

¹⁹ Cfr. le *key guiding questions* associate al topic n. 58: «have GI producers/organization identified and measured the key inputs used for production, including (...) packaging materials? Do GI producers/organization have strategies and processes in place for the efficient use of those inputs, according to specific production conditions? Are they actively used? Are there strategies in place to optimize inputs use and reuse/recycle the materials used in production?».

²⁰ Cfr. le *key-questions* associate al topic n. 60: «Do GI producers/organization measure the generation of waste as a result of GI production? Do they implement policies for waste disposal/waste reduction?».

3. Questioni attinenti la prima applicazione della nuova disciplina.

3.1. *Profili procedurali.*

Una prima rilevante questione attinente alla possibilità di modificare i disciplinari di produzione per adottare misure sulla sostenibilità è stabilire se si tratti di modifiche che assumono una rilevanza tale da dover essere trattate a livello unionale o se, al contrario, possano essere gestite a livello nazionale in forma semplificata.

Al riguardo occorre rilevare come il nuovo regolamento 2024/1143, unificando la disciplina per tutti i prodotti alimentari, abbia utilizzato la formulazione precedentemente in uso per i vini²¹, che differisce nella forma e in alcuni dettagli da quanto previsto dal regolamento 1151/2012 per gli altri prodotti alimentari²².

Il regolamento del 2012 distingueva le “modifiche minori” da quelle “non minori” in ragione della natura sostanziale o meno dei cambiamenti del disciplinare richiesti dal gruppo di produttori riconosciuto. Potevano essere considerate “minori”, ex art. 53 par. 2, quelle che non si riferissero alle caratteristiche essenziali del prodotto, non alterassero il nesso agro-ambientale con la zona di origine, non includessero una modifica parziale o totale del nome del prodotto o della zona geografica delimitata dal disciplinare e non determinassero un aumento delle restrizioni relative alla commercializzazione del prodotto o delle sue materie prime.

L'attuale articolo 24 del regolamento 2024/1143 rinomina le due fattispecie come “modifiche dell'Unione” e “modifiche ordinarie”, pur mantenendo, nella sostanza, il distinguo fra l'una e l'altra imperniato sulla rilevanza degli emendamenti introdotti²³. Tuttavia, quantomeno per i prodotti che in precedenza facevano capo al regolamento 1151/2012, paiono mutate le responsabilità: se, infatti, a norma del vecchio art. 53 co. 2 le “modifiche minori” venivano comunque approvate o respinte dalla Commissione, salva l'istruttoria nazionale, il “nuovo” art. 24 cit. stabilisce chiaramente per tutti i pro-

²¹ Cfr. il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione europea del 17 ottobre 2018, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione, in *GUUE*, L 9 del 11 gennaio 2019 pp. 2 ss. La norma ha precisato quanto genericamente indicato dall'art. 105 del reg. 1308/2013 ed è stata ulteriormente seguita da vari adattamenti delle normative nazionali. Per l'Italia si veda il decreto ministeriale 6 dicembre 2021 recante disposizioni nazionali applicative dei regolamenti (UE) n. 1308/2013, n. 33/2019 e n. 34/2019 e della legge 238/2016 concernenti la procedura per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP, delle IGP, delle menzioni tradizionali dei prodotti vitivinicoli, delle domande di modifica dei disciplinari di produzione e delle menzioni tradizionali, e per la cancellazione della protezione, in *GURI* S.O. 8 aprile 2022.

²² Cfr. il Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, in *GUUE*, L 343, del 14 dicembre 2012 pp. 1 ss.

²³ I motivi sono sostanzialmente equivalenti a quanto previsto dal reg. 1151/2012, con l'unico distinguo legato alla modifica del toponimo in funzione delle tipologie di prodotti, laddove per i vini e le bevande spiritose assume rilevanza anche il cambiamento della categoria di prodotto designata, e, per le sole bevande spiritose, anche solo il mutamento della denominazione legale del prodotto.

dotti che la sussistenza dei requisiti per la qualificazione delle istanze come “modifiche dell’Unione” o “modifiche ordinarie” spetta agli Stati membri (cfr. il co. 3), e che in merito alle “modifiche ordinarie” la Commissione si limita a prendere atto delle decisioni nazionali rendendole note erga omnes tramite pubblicazione in Gazzetta Ufficiale.

La suddivisione netta dei ruoli si porterà dietro uno spostamento della competenza giurisdizionale, laddove i provvedimenti che qualificheranno le istanze saranno di competenza del giudice nazionale, così come le decisioni finali sulle modifiche ordinarie, mentre i contenziosi sulle procedure unionali approderanno, eventualmente, al Tribunale Ue.

In dottrina è stato, peraltro, segnalato il rischio che proprio l’impatto del tema della sostenibilità aumenti considerevolmente le opposizioni da parte di produttori «già aderenti a un disciplinare di produzione o che vorrebbero aderirvi, i quali, pur non avendo concordato pratiche sostenibili, si ritrovino, in seguito all’espletamento della procedura di modifica da parte del Consorzio, sottoposti all’obbligatorietà di queste ultime»²⁴.

La collocazione del contenzioso (oltre che delle decisioni amministrative) in un contesto o nell’altro potrebbe, così, avere un certo impatto, attesa la diversa sensibilità delle due giurisdizioni e degli argomenti (giuridici e fattuali) spendibili avanti ad esse.

3.2. La qualificazione giuridica delle modifiche del disciplinare di produzione per ragioni di sostenibilità.

Alla luce di quanto sopra esposto occorre domandarsi come qualificare le modifiche dei disciplinari di produzione per l’introduzione di pratiche di sostenibilità che vadano oltre le normative cogenti già in vigore.

Quanto al merito, non pare ipotizzabile che le pratiche di sostenibilità possano incidere sull’uso del toponimo, sulla classificazione del prodotto o sulla sua denominazione legale, né determinare un annacquamento del legame agro-ambientale con la zona di origine o alterare i confini di quest’ultima.

Pur non essendo allo stato possibile prevedere tutte le variabili di una dimensione così ampia come la sostenibilità dei regimi di qualità, è ragionevole ritenere che le proposte si risolveranno in accorgimenti a salvaguardia dell’ambiente, del benessere animale o delle ricadute sociali delle produzioni (come la tutela del paesaggio o la salvaguardia delle comunità locali nelle aree interne etc.).

Tali elementi non sembrano in grado di stravolgere la sostanza delle caratteristiche biochimiche, organolettiche, nutrizionali o merceologiche dei prodotti.

²⁴ M.C. RIZZUTO, op. ult. cit., pp. 629-630. Il rischio del conflitto è particolarmente elevato in tutti quei casi in cui la singola impresa abbia effettuato rilevanti investimenti in innovazioni che possano venir frustrate o, quantomeno, annacquate dalle scelte dei gruppi di produttori. L’A., peraltro, segnala che tutto ciò potrebbe avvenire per a fronte del persistere di dubbi sulla legittimazione dei singoli operatori economici a presentare opposizioni su questi specifici temi, con rinvio per approfondimenti a M. MAURO, *La legittimazione a proporre opposizione alle richieste di registrazione di una DOP o IGP o modifica del disciplinare: la nozione europea di interesse legittimo*, in AA. VV., *La tutela internazionale delle indicazioni geografiche dei prodotti alimentari*, a cura di N. LUCIFERO, Milano, Wolters Kluwer, 2023, pp. 289 ss.

Di conseguenza, non dovrebbe venir meno il nesso agroambientale qualitativo né il rapporto con la tradizione che costruiscono l'orizzonte di senso delle DOP-IGP.

Qualche perplessità in più potrebbe sorgere con riferimento al tema del divieto di introduzione di “restrizioni commerciali ulteriori”: l'adozione di regole più rigide in materia di sostenibilità potrebbe, infatti, connettersi a divieti (si pensi alla tematica dei materiali di imballaggio) o a onerose forme di responsabilità estesa per il recupero di materiali, sottoprodotti etc. attualmente non previste, che ben potrebbero costituire un ostacolo alla circolazione dei relativi prodotti o dei loro componenti/ingredienti anche a livello di mercato interno della Ue.

È pur vero che l'ampia discrezionalità concessa ai Consorzi potrebbe consentire a questi ultimi di adottare soluzioni flessibili quali, ad esempio, alternative praticabili (e.g. uso dei tappi a vite metallici o di sughero da coltivazioni sostenibili; aumento della capienza dei recipienti o utilizzo di recipienti con che impieghino minori quantità di vetro, etc.). In tal modo, lasciando la scelta fra più opzioni disponibili al singolo produttore, potrebbe escludersi anche l'ultimo requisito di merito della rilevanza unionale delle modifiche richieste.

Infine, con riferimento alla modifica del documento unico, che si affianca agli elementi sostanziali per determinare se una modifica sia unionale o ordinaria, va detto che anche in questo caso il nuovo regolamento adotta una formulazione poco stringente che determina incertezza interpretativa.

Ai sensi dell'articolo 50 il contenuto del “documento unico” deve comprendere «a) gli elementi principali del disciplinare, ossia il nome da registrare (...), una descrizione del prodotto, incluse, se del caso, le norme specifiche applicabili al confezionamento e all'etichettatura e una descrizione coincisa della delimitazione della zona geografica; b) la descrizione del legame del prodotto con l'ambiente geografico o con l'origine geografica di cui all'art. 49 paragrafo 1 lettera f), inclusi, se del caso, gli elementi specifici della descrizione del prodotto o del metodo di produzione che giustifica tale legame (...)»²⁵.

Come appare evidente dalla lettura del testo, in maniera un po' sorprendente la norma non ha incluso in modo esplicito le eventuali “pratiche di sostenibilità” fra i contenuti obbligatori del documento, pur essendo queste uno degli aspetti maggiormente innovativi della novella del 2024.

Alcune di esse potrebbero, forse, trovare spazio nelle indicazioni generiche della vecchia formulazione ripresa e mantenuta dalla nuova disciplina in esame: l'uso di imballaggi sostenibili potrebbe, forse, rientrare nelle “specifiche di confezionamento” di cui alla lettera a) (ancorché la norma sembri ispirata più che altro alle note questioni attinenti al luogo di confezionamento, derivanti dalla giurispruden-

²⁵ Cfr. l'art. 50, par. 1 del Reg. (UE) 2024/1143 cit.

za della Corte di giustizia nei casi *Rioja*²⁶, *Prosciutto di Parma*²⁷ e *Grana Padano*²⁸ anziché una specifica attenzione al tipo di materiali utilizzati per l'imballaggio o alla riutilizzabilità dei recipienti).

Quanto alle altre pratiche produttive sostenibili, la lett. B) sembra imporre l'inclusione nel documento unico solo se da esse possa discendere un legame specifico con la zona di origine, il che non pare né scontato, né frequente. In definitiva, anche il requisito formale della modifica del documento unico potrebbe non ricorrere per molte pratiche sostenibili che dovessero essere deliberate dai Consorzi, con la conseguenza di qualificare le relative procedure come "ordinarie" attribuendone la competenza e la giurisdizione alle autorità nazionali.

²⁶ Cfr. la sentenza della Corte di giustizia CE del 9 giugno 1992, *Ets. Delhaize frères & Cie "Le Lion" SA*, causa C-47/90, in Racc., I-3705, su cui si vedano i commenti di J. STUYCK, in *Common Market Law Review*, 1993, pp. 847 ss.; G. STANSFIELD, in *Rivista italiana di diritto pubblico comunitario*, 1993, p. 170; I. IGARTÚA ARREGUI, *El embotellado obligatorio del vino en origen y la libre circulación de mercancías en la CEE*, *Noticias CEE*, 1993, p. 109; S. MASINI, *Sull'imbottigliamento in zona di origine: conflitto di filiera e modello di sviluppo territoriale*, in *Rivista di diritto alimentare*, 2012, 2, pp. 1 ss.; nonché la sentenza 16 maggio 2000, *Regno del Belgio c. Regno di Spagna*, causa C-388/95, in Racc., 2000, pp. I-3123 ss., su cui si vedano i commenti di E. MONTELIONE, *Alcune considerazioni di tipo economico e giuridico a margine del "caso Rioja"*, *Giurisprudenza italiana*, 2000 pp. 1777 ss.; M. LÓPEZ ESCUDERO, *El embotellado en origen del vino de Rioja*, (Comentario de la sentencia del TJCE de 16 de mayo de 2000, *Bélgica c. España*), *Revista de Derecho Comunitario Europeo*, 2000, pp. 543 ss.; S. ROMERO MELCHOR, *El TJCE acepta el embotellado obligatorio en la zona de producción para los vinos de Rioja: la sentencia "Delhaize II"*, *Comunidad Europea*, 2001 pp. 31 ss.; M. BORRACCETTI, *La tutela del vino di qualità può ammettere una deroga al divieto di misure di effetto equivalente: il caso Rioja*, *Rivista di diritto agrario*, 2000, II, pp. 306 ss.; M. DANI, *La Corte di giustizia alla prova della qualità del vino*, *Diritto pubblico comparato ed europeo*, 2000, pp. 1229 ss.; I. M. BRAGUGLIA, *La tutela dei vini di qualità di prodotti in una regione determinata: l'imbottigliamento nella regione di produzione*, *Rassegna dell'avvocatura dello Stato*, 2000, I, Sez. II, pp. 162 ss.; D. BIANCHI, *La mise en bouteille obligatoire des vins de qualité dans la région de production*, *Revue du marché commun et de l'Union européenne*, 2001, pp. 343 ss. e, Id., *In vitro veritas, ovvero, dell'imbottigliamento obbligatorio dei vini di qualità nella regione di produzione alla luce della giurisprudenza e legislazione comunitaria*, in *Dir. giur. agr. alim. e dell'amb.*, 2001, p. 24 ss.; F. Capelli, *Il condizionamento dei prodotti contrassegnati con «DOP» e «IGP» secondo le nuove disposizioni inserite nel regolamento CEE n. 2081/92 sulle denominazioni di origine*, in *Dir. com. e scambi internazionali*, 2003, pp. 105 ss.; P. BORGHI, *L'insostenibile leggerezza delle versioni linguistiche: condizionamento e confezionamento dei prodotti DOP e IGP nel recente regolamento UE n. 1151/2012*, in *Rivista di diritto alimentare*, 2013, 3, pp. 29 ss.

²⁷ Cfr. la sentenza della Corte di giustizia del 20 maggio 2003, *Consorzio del prosciutto di Parma c. Salumificio S. Rita c. Asda Stores*, causa C-108/01, in Racc., 2003, pag. I-5121, su cui si vedano i commenti di F. MACRÌ, *Tutela dei prodotti agricoli e libera circolazione delle merci nella giurisprudenza comunitaria*, *Il diritto dell'Unione Europea*, 2003, pp. 855 ss.; F. CHALTIEL, *Les appellations protégées en Europe: renforcement de l'identité des produits et de la transparence de l'information. Développements récents à propos des arrêts de la CJCE du 20 mai 2003*, *Revue du marché commun et de l'Union européenne*, 2003, pp. 454 ss.; D. SAVY, *La tutela dei prodotti comunitari contrassegnati DOP*, *Diritto pubblico comparato ed europeo*, 2003, pp. 2098 ss.; S. VENTURA, *Protezione delle denominazioni di origine e libera circolazione dei prodotti alimentari*, *Diritto comunitario e degli scambi internazionali*, 2003, pp. 333 ss.;

²⁸ Cfr. la sentenza della Corte di giustizia CE 20 maggio 2003, causa C-469/00, in Racc., I-5053 ss., su cui si vedano i commenti di O. FIUMARA, *La tutela dei prodotti alimentari di qualità dinanzi ai giudici comunitari: le operazioni in loco di affettazione del Prosciutto di Parma e di grattugia del Grana Padano*, *Rassegna dell'avvocatura dello Stato*, 2003, pp. 34 ss.; S. RIZZIOI, *Il condizionamento dei prodotti con denominazione di origine*, in *Riv. dir. agr.*, 2003, II, pp. 458 ss.; F. CHALTIEL, *Les appellations protégées en Europe: renforcement de l'identité des produits et de la transparence de l'information. Développements récents à propos des arrêts de la CJCE du 20 mai 2003*, *Revue du marché commun et de l'Union européenne*, 2003, pp. 454 ss.; C. COELLO MARTÍN, F. GONZÁLEZ BOTIJA, *A vueltas con el envasado en la región de producción y el respeto a la libre circulación de mercancías - Comentario a las sentencias del TJCE sobre el queso "Grana Padano" y el "Jamón de Parma"*, *Revista española de Derecho Europeo*, 2004, pp. 139 ss.

La valutazione, dunque, sarà inevitabilmente ancorata al “caso per caso” e le relative decisioni potranno essere suscettibili di impugnazione per violazione di legge anche in relazione a questo specifico aspetto, generando potenzialmente ulteriore contenzioso in materia²⁹.

3.3. Sostenibilità e scelta degli imballaggi nell'ottica della difesa dei prodotti di qualità dalle pratiche c.d. “squalificanti” (con particolare riferimento al settore dei vini).

Una parte non secondaria delle innovazioni di prodotto legate alla sostenibilità potrebbe riguardare il confezionamento degli alimenti di qualità: al di là degli obblighi legali di riciclabilità e riutilizzo che sono stati introdotti dal regolamento (Ue) n. 2025/40 e che saranno ulteriormente dettagliati nelle sue disposizioni esecutive³⁰, in molti casi le scelte dei gruppi di produttori in materia di sostenibilità potrebbero investire la tipologia di materiali utilizzabili per la fabbricazione dei recipienti o il loro c.d. “eco-design” (si pensi all'utilizzo di metallo al posto del vetro o alla riduzione della quantità di materiale per unità di vendita etc.), nonché a forme di distribuzione a richiesta del consumatore (come, ad esempio, gli erogatori di prodotto nei punti vendita) o, ancora, all'autorizzazione all'immissione in commercio di unità di vendita più capienti rispetto agli imballaggi attualmente autorizzati per consentire, quantomeno, la riduzione dei rifiuti.

Si tratterebbe, in tal caso, di pratiche (o, addirittura, obblighi) perfettamente coerenti con gli obiettivi green dell'Unione europea e, come tali, certamente rientranti nelle opzioni di scelta attribuite dal regolamento (UE) 2024/1143 ai Consorzi di tutela.

Nondimeno, il loro impatto sulla percezione del valore del prodotto potrebbe essere significativo. Il caso del vino appare, in questo senso, il più esemplificativo.

È fuor di dubbio che un vino di grande prestigio, destinato ad occasioni di consumo qualificate, potrebbe risentire notevolmente dell'introduzione di contenitori diversi dal vetro (si pensi alle numerose sperimentazioni estere sul metallo), dall'uso di tappi a vite o, addirittura, dei c.d. “bag in box” di svariati litri per la mescita domestica.

Emerge, in questo senso, la necessità di un bilanciamento fra le esigenze ambientali e quelle economico-sociali della sostenibilità, che trova uno specifico parametro normativo nell'articolo 32 comma 4 lett. G) del regolamento, a norma del quale i gruppi di produttori nell'esercizio delle loro funzioni devono «adottare misure per la

²⁹ Nell'ottica descritta pare necessario relativizzare l'indicazione di chi ha ritenuto, al contrario, che le modifiche dei disciplinari per l'introduzione di pratiche di sostenibilità siano necessariamente “unionali”: una simile valutazione poggia, infatti, sulla percezione della loro importanza qualitativa e quantitativa secondo il precedente schema “maggiore/minore”, ma non pare in grado di dar conto di tutte le variabili che possono discendere dalla formulazione generica del concetto di sostenibilità nel regolamento in commento e dell'incidenza delle stesse caso per caso. Per ult. dettagli si veda M. C. RIZZUTO, op. ult. cit., p. 629.

³⁰ Cfr. il regolamento (UE) n. 2025/40 del Parlamento europeo e del Consiglio del 19 dicembre 2024, sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggio, che modifica il regolamento (UE) 2019/1020 e la direttiva (UE) 2019/904 e che abroga la direttiva 94/62/CE, in GUUE L 22.1.2025. La disposizione introduce obblighi generalizzati di riciclabilità e riutilizzabilità degli imballaggi per tutti i prodotti che dovranno essere perfezionati attraverso l'adozione di numerose disposizioni esecutive e delegate della Commissione europea.

valorizzazione dei prodotti e, se necessario, adottare provvedimenti volti a impedire o contrastare misure o pratiche commerciali che pregiudichino o rischino di pregiudicare l'immagine e il valore dei rispettivi prodotti, comprese le pratiche commerciali che svalutano il prodotto e l'abbassamento dei prezzi».

In quest'ottica, il percorso decisionale che i Consorzi dovranno effettuare nei prossimi anni e che porterà alla presentazione delle istanze di modifica dei disciplinari non potrà che passare attraverso un'attenta e aperta discussione nella filiera produttiva circa i limiti di ciò che possa essere considerato accettabile e non squalificante in una lettura sistematica delle diverse fonti normative dell'Unione europea.

Va, peraltro, segnalato come la criticità in questione possa creare qualche ostacolo anche all'interpretazione del rapporto fra fonti e all'eventuale disapplicazione di norme interne non più in linea con gli obiettivi green predicati dal nuovo regolamento.

Nel settore vitivinicolo, ad esempio, il DM 13 agosto 2012 sull'etichettatura e la presentazione dei vini³¹ ammette per i prodotti DOP il confezionamento in recipienti di capacità inferiore a 6 litri in bottiglie e in altri recipienti tradizionali di vetro, ceramica, porcellana e legno senza alcun vincolo colorimetrico (cfr. l'art. 15).

Per il confezionamento dei vini DOP è anche consentito utilizzare contenitori di altri materiali idonei a venire a contatto con gli alimenti, ma limitatamente a quelli confezionati in recipienti di capacità compresa tra i 2 e i 6 litri.

La norma, quindi, esclude da tale facoltà i volumi al di sotto dei 2 litri, che rappresentano il segmento più importante e significativo dei vini posti in commercio.

Orbene, nell'ottica della sostenibilità puramente "ambientale" non c'è dubbio che l'introduzione nei disciplinari di una maggiore flessibilità (svincolata dal volume nominale dei contenitori) offrirebbe notevoli vantaggi.

I benefici, peraltro, potrebbero riflettersi anche sul versante economico, tenuto conto dei rincari e dei problemi di rifornimento delle bottiglie di vetro che hanno connotato gli ultimi anni. Tuttavia, il temperamento di quanto sopra con l'esigenza di tutelare il prestigio delle produzioni DOP, presente anche nel regolamento (UE) n. 2024/1143, potrebbe non consentire di ritenere il decreto in questione superato e in contrasto con la nuova disciplina di cui si è dato conto. Ciò, quindi, sembrerebbe escludere la possibilità di una sua disapplicazione per via puramente interpretativa e imporre, al contrario, una rimozione mediante procedura formale da parte del legislatore/del governo o, in ultima analisi, giudiziale, poiché una semplice modifica del disciplinare non sembrerebbe idonea a superare l'aporia sopra rappresentata.

³¹ Cfr. il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 13 agosto 2012, recante disposizioni nazionali applicative del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del regolamento applicativo (CE) n. 607/2009 della commissione e del decreto legislativo n. 61/2010, per quanto concerne le DOP, le IGP, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti del settore vitivinicolo, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana - Serie generale* - n. 200 del 28 agosto 2012, e successive modifiche ed integrazioni.

3.4. Interessi oppositivi e impugnabilità delle decisioni dei gruppi di produttori.

Infine, resta da porsi il problema di quali margini di difesa possa avere il singolo produttore di fronte a decisioni del “gruppo” circa le modifiche dei disciplinari contrastanti con i propri interessi.

Al riguardo, senza voler entrare nelle complesse disquisizioni sui profili procedurali interni e sulla legittimazione processuale dei singoli operatori economici³², pare utile sottolineare nuovamente il ruolo centrale che il regolamento (UE) n. 2024/1143 attribuisce ai gruppi dei produttori e lo spostamento del baricentro normativo dei regimi di qualità verso un sistema in parte privatistico retto prioritariamente dagli enti che rappresentano gli interessi collettivi delle imprese di settore.

Al nuovo ruolo attribuito ai gruppi dei produttori corrisponde anche una elevata discrezionalità nel merito che, nello specifico ambito della sostenibilità, trova conferma in almeno due passaggi normativi precisi: il paragrafo 1 dell’articolo 7, che attribuisce a questi enti la facoltà (non l’obbligo) di decidere se rendere le pratiche sostenibili vincolanti erga omnes, e il successivo paragrafo 2, che descrive i margini di manovra dei gruppi in questa materia in modo a dir poco flessibile.

Le pratiche sostenibili sono quelle che contribuiscono a uno o più obiettivi sociali, ambientali o economici. L’utilizzo della disgiuntiva “o” chiarisce che le tre dimensioni in questione non devono essere presenti in contemporanea e non sono nemmeno tutte considerate dalla norma indispensabili: spetterà a ciascun gruppo valutare in relazione al prodotto, alle condizioni ambientali, alla tradizione e al mercato di riferimento cosa ammettere e cosa escludere dal disciplinare, dovendosi fondare il processo decisionale unicamente su postulati razionali e non manifestamente illogici, arbitrari o irragionevoli.

Si tratta, in altre parole, di scelte tecnico-politiche rispetto alle quali una eventuale opposizione non potrebbe sollecitare un sindacato di merito circa l’opportunità delle ragioni che le hanno indotte, non potendosi predicare un controllo pieno ed esaustivo di questa tipologia di scelte (come avviene nel caso della discrezionalità amministrativa).

Il giudizio sull’eventuale rigetto dell’opposizione, di conseguenza, potrebbe incentrarsi solo sull’eventuale totale difetto di istruttoria a fronte dell’esistenza in atti di documenti o elementi di fatto o di diritto che si rifacciano a precise norme cogenti che evidenzino eventuali travisamenti o violazione di legge manifeste (come potrebbe accadere in caso di mancata considerazione dell’implementazione futura del regolamento (UE) 2025/40 sugli imballaggi sostenibili cit.). Laddove, invece, non emergessero errori gravi e manifesti in sede istruttoria la decisione eventualmente contraria agli interessi di una singola azienda (o, comunque, a un gruppo minoritario di imprese), per quanto economicamente giustificati, non potrebbe

³² Profili per i quali si rinvia a M. MAURO, *La legittimazione a proporre opposizione alle richieste di registrazione di una DOP o IGP o modifica del disciplinare: la nozione europea di interesse legittimo*, cit., pp. 289 ss.

Il ruolo dei gruppi di produttori nell'introduzione di nuove regole sul confezionamento essere censurata in sede giurisdizionale³³ anche ove – paradossalmente – risultasse contraddittoria con gli obiettivi ambientali del *Green Deal*.

4. Conclusioni

Nei considerando introduttivi del regolamento (UE) 2024/1143 si evidenzia l'ambizione del legislatore europeo di dar vita a un sistema unitario ed esauriente di governo e disciplina delle indicazioni geografiche a vantaggio delle finalità della PAC e della nuova politica ambientale e sociale dell'Unione europea.

Sicuramente le molte innovazioni contenute nel testo del regolamento contribuiscono a colmare lacune precedentemente evidenziate dalla giurisprudenza della Corte di giustizia e a spingere la materia più avanti nella funzionalità ai traguardi della transizione ecologica della Ue. Tuttavia, alcune scelte di fondo nella tecnica redazionale utilizzata fanno perdere una parte del “grip” normativo, lasciando le indicazioni geografiche dei prodotti agricoli e alimentari di qualità sotto molti profili ancora in mezzo al guado della sostenibilità.

In particolare, la scelta di mettere i gruppi di produttori al centro delle scelte strategiche in questa materia riflette le difficoltà incontrate dalla Commissione europea di individuare obblighi predeterminabili da introdurre con norme cogenti per imporre al settore scelte coerenti con il Green Deal e con la decarbonizzazione.

La “spinta gentile” rappresentata dall'invito ai gruppi a rivedere autonomamente i disciplinari includendo uno o più profili della sostenibilità potrebbe, in questo senso, non dare – almeno nel breve periodo – una sterzata al settore e certamente apre una stagione di contrapposizioni interne che in questa fase di risacca delle politiche ambientali potrebbero emergere con maggior forza. Anche il tentativo di dare alla materia una conformazione unitaria, accorpando i vini, le bevande spiritose e gli altri prodotti agroalimentari, potrebbe perdere un po' di efficacia in questa geopardizzazione delle scelte, laddove inevitabilmente ci si scontrerà con l'eterogeneità delle situazioni da governare e si dovrà cedere, di volta in volta, alla sussidiarietà tecnica ciò che doveva essere un compito (e una scelta) della politica.

La speranza è che in questa autonomia spinta, i gruppi di produttori possano trovare nel coordinamento reciproco quegli spunti necessari a dare concreta attuazione agli obiettivi perseguiti dal regolamento 2024/1143 e a superare la complessità normativa che pare emergere dalla lettura del suo testo.

³³ Cfr. sul punto TAR Lazio, Sez. IV-Quater, 14 marzo 2025, n. 5358, con nota di S. DENTICO, *L'immediata impugnabilità del provvedimento conclusivo della fase nazionale del procedimento di registrazione delle denominazioni d'origine: problemi risolti e nodi ancora da sciogliere*, in *ALIMENTA*, 2025, pp. 209 ss.

Packaging e sostenibilità del vino tra norme giuridiche e disciplinari privati

ELOISA CRISTIANI, *SCUOLA SUPERIORE SANT'ANNA DI PISA*

Abstract (Italiano)

Lo scritto esamina il rapporto tra packaging del vino e sostenibilità alla luce dell'evoluzione delle norme giuridiche europee e nazionali (SQNPI) e dei disciplinari volontari di certificazione privata (VIVA, Equalitas). L'obiettivo è analizzare come le scelte in materia di confezionamento incidano sulla sostenibilità ambientale, sulla tutela della qualità del prodotto e sulla comunicazione verso il consumatore. I più recenti aggiornamenti dei disciplinari SQNPI, VIVA ed Equalitas hanno progressivamente introdotto obblighi misurabili e verificabili relativi alla riduzione dell'impronta carbonica, all'utilizzo di materiali riciclati e alla progettazione circolare del packaging. Le conclusioni evidenziano l'opportunità di un approccio regolatorio più flessibile, anche da parte dei Consorzi di tutela, basato su evidenze scientifiche, in grado di bilanciare esigenze di tutela della tradizione e innovazione sostenibile.

Abstract (English)

The paper examines the relationship between *wine packaging and sustainability* in light of the evolution of *European and national legal frameworks (SQNPI)* and *voluntary private certification schemes (VIVA, Equalitas)*. Its objective is to analyse how packaging choices affect environmental sustainability, product quality preservation, and consumer communication. The most recent updates to the SQNPI, VIVA, and Equalitas standards have progressively introduced *measurable and verifiable requirements* concerning the reduction of carbon footprint, the use of recycled materials, and the circular design of packaging. The conclusions highlight the need for a *more flexible regulatory approach*, including by *protection consortia*, grounded in scientific evidence and capable of balancing the preservation of tradition with sustainable innovation.

1. Considerazioni introduttive

Il settore vitivinicolo europeo e italiano si trova oggi ad affrontare una sfida cruciale e multidimensionale: conciliare le crescenti esigenze di sostenibilità ambientale con la tradizionale attenzione alla qualità e all'autenticità del prodotto che da sempre caratterizza le nostre produzioni di eccellenza. In questo contesto, assume particolare rilevanza l'analisi delle pratiche sostenibili relative all'imbottigliamento e al confezionamento dei vini, ambiti nei quali l'innovazione tecnologica e materiale si confronta, talvolta in modo problematico, con un quadro normativo che, pur evolvendosi, presenta ancora significative limitazioni e zone d'ombra.

L'apertura dell'OIV che, nelle sue linee guida, parla da tempo di contenitori per il confezionamento del vino realizzati in vetro, plastica, carta ricoperta di plastica o metallo, testimonia una consapevolezza ormai matura a livello internazionale: il confezionamento del vino non è una questione meramente tecnica, estetica o di marketing ma costituisce un elemento strategico nella valutazione complessiva della sostenibilità della filiera vitivinicola¹.

Le scelte relative ai materiali di confezionamento rappresentano infatti una componente significativa dell'impronta ecologica complessiva del prodotto, con impatti rilevanti in termini di emissioni di CO₂, consumo di risorse, peso e volume degli imballaggi, e capacità di riciclo a fine vita². Molto interessante e ben fatta, anche a livello di-

¹ Si tratta delle *linee guida* ricordate nell'introduzione al Convegno che fanno riferimento a materiali che presentano caratteristiche di riciclabilità e che, secondo l'approccio dell'economia circolare, dovrebbero essere di volume limitato e, alla fine del loro ciclo di vita, essere recuperati e riutilizzati. Su questo s.*SEQUINO Contenitori alternativi per i Doc, una possibilità contro gli extracosti*, in *Vigne e vini di qualità* (VVQ) del 5 ottobre 2022, <https://vigneviniequalita.edagricole.it/featured/contenitori-alternativi-per-i-doc-una-possibilita-contro-gli-extracosti/>. In verità il riferimento testuale è all'originaria versione delle Linee guida OIV per una vitivinicoltura sostenibile: Produzione, trasformazione e confezionamento dei prodotti, contenute nella RISOLUZIONE CST 1/2008 ove al n 7.3 relativo a Imballaggio e stoccaggio si prevedono i seguenti punti: "È necessario compiere uno sforzo particolare per gestire in modo efficiente i materiali di imballaggio quando non sono più utilizzabili; La possibilità di riciclare gli elementi dell'imballaggio dovrebbe essere la prima opzione; I seguenti materiali sono riciclabili e si dovrebbe fare del proprio meglio per gestire in modo efficiente questi rifiuti: contenitori per imballaggio in vetro, plastica o prodotti in carta o metallo rivestiti in plastica ,sigilli per contenitori realizzati in sughero, plastica o prodotti metallici rivestiti in plastica imballaggi esterni, come capsule, etichette e cartoni in plastica, metallo o carta. I materiali di imballaggio devono essere ridotti al minimo, pur consentendo una conservazione e una presentazione ottimali del prodotto. La pulizia e la sterilizzazione delle superfici delle attrezzature di imballaggio che entrano in contatto con il prodotto dovrebbero privilegiare trattamenti fisici, come acqua calda o vapore, piuttosto che utilizzare agenti chimici di pulizia o sterilizzazione, tenendo conto del consumo di energia e della disponibilità di acqua". Sulle Linee Guida OIV cfr. M. ALABRESE, *La sostenibilità dei vini nel quadro internazionale ed europeo*, in G. PISCIOTTA TOSINI (a cura di) *Comunicazione di sostenibilità e blockchain. Strumenti giuridici e prospettive tecnologiche per il settore vitivinicolo*, Palermo, 2022, p.11.

² In quest'ottica la Risoluzione OIV-VITI 641-2020, che ha sostituito e aggiornato le linee guida, parla di packaging ma in un disegno più ampio, non ripubblicando testualmente la precedente lista materiali. In particolare, nelle Raccomandazioni correlate all'Azione proposta 2.8.2 diretta a "Progettare una strategia per ridurre le emissioni di gas serra" nel paragrafo relativo alla "Confezione" si riferisce a: "Utilizzo di bottiglie di vetro più leggere; Utilizzo di bottiglie con una percentuale maggiore di vetro riciclato; Riduzione del peso del resto dell'imballaggio (eliminazione dei separatori, ecc.); Utilizzo di tappi e/o cartoni certificati FSC/

vulgativo, la recentissima guida Slow Food “Unpackaging Wine”³ nella quale si analizza dell’impatto dei materiali di imballaggio sull’ambiente. La mappatura, illustrata da utili grafici, mostra l’incidenza delle diverse tipologie di imballaggi, di tappi, di etichette, sulla biodiversità, sull’utilizzo dell’acqua, sull’impronta di carbonio ma anche sulla logistica e sui trasporti nonché sulla potenziale circolarità degli imballaggi che, attraverso la manutenzione, il riutilizzo o il riciclaggio si mira a non far arrivare all’accumulo in discarica.

Il tema del packaging è estremamente articolato, interseca molteplici dimensioni e richiede, come sapientemente percepito dagli organizzatori del Convegno, un approccio interdisciplinare che sappia tenere insieme aspetti tecnici, giuridici, ambientali ed economici.

Certamente la scelta del materiale di confezionamento non è neutrale rispetto alla capacità di conservare le proprietà chimico-fisiche e il profilo organolettico delle differenti tipologie di vino. Ogni materiale presenta caratteristiche specifiche in termini di permeabilità all’ossigeno, resistenza alla luce, stabilità termica e interazione con il contenuto. È fondamentale che l’innovazione nei materiali non comprometta la qualità intrinseca del prodotto, soprattutto per quei vini che richiedono periodi di conservazione prolungati o che sono caratterizzati da profili organolettici particolarmente delicati.

Dall’altro lato l’impronta carbonica del confezionamento, calcolata lungo l’intero ciclo di vita del prodotto (dalla produzione del materiale, al trasporto, fino allo smaltimento o riciclo), rappresenta una voce sempre più rilevante nella valutazione complessiva della sostenibilità dell’intera filiera vitivinicola nell’ottica della tutela ambientale. Il peso e il volume degli imballaggi incidono significativamente sulle emissioni di CO₂ legate al trasporto, mentre la capacità di riciclo dei materiali determina la possibilità di chiudere virtuosamente il ciclo produttivo in un’ottica di economia circolare⁴.

La scelta del tipo di confezionamento trasmette poi messaggi importanti ai consumatori in termini di identità del *brand*, posizionamento di prezzo, target di riferimento e valori aziendali. Un’azienda che sceglie materiali innovativi e sostenibili comunica un’attenzione alle tematiche ambientali che può rappresentare un vantaggio competitivo su determinati segmenti di mercato, ma rischia al contempo di essere percepita negativamente da quei consumatori che associano la qualità del vino esclusivamente al confezionamento tradizionale.

PEFC provenienti da foreste sostenibili”. Nel paragrafo attinente a “Forniture” si parla di: “Fornitura di materiali regionali in prossimità o trasportati con mezzi di trasporto meno inquinanti; Approvazione e valutazione dei fornitori e dei materiali con criteri ambientali; Centralizzazione degli acquisti per evitare acquisti inutili e garantire politiche di riduzione degli sprechi; Piano di sensibilizzazione e formazione”.

³ Si tratta della *Guida per un imballaggio buono, pulito e giusto* del febbraio 2025 che esplora il tema sulla base del Manifesto degli imballaggi Slow Food. <https://slowinefair.slowfood.it/wp-content/uploads/2025/02/ITA-MiniGuida-SlowWine.pdf>.

⁴ D. D’AMMARO, E. CAPRI, F. VALENTINO, S. GRILLO, E. FIORINI, L. LAMASTRA, , *Benchmarking of carbon footprint data from the Italian wine sector: A comprehensive and extended analysis*, in *Science of the total environment* 2021, f.7. Gli A. mostrano come l’imballaggio copra mediamente il 40% degli impatti (da solo il vetro contribuisce al 29% dell’impatto sui cambiamenti climatici della bottiglia di vino), l’attività di campagna 18%, cantina 27%, distribuzione 13% e consumo 2%. Per questo sottolineano come le scelte aziendali in materia di packaging diventino determinanti per garantire una riduzione dell’impronta carbonica del prodotto e/o dell’azienda.

In quest'ottica l'attuale formulazione del Decreto Ministeriale 13 agosto 2012, che disciplina l'etichettatura e la presentazione dei vini in attuazione della normativa europea ⁵, rappresenta il principale vincolo giuridico ad ulteriori innovazioni nel confezionamento⁶.

Come è stato più volte ricordato durante i lavori del Convegno il decreto, all'art. 15, n.1 relativo alle *"Tipologie, materiali e colore dei recipienti aventi una capacità non superiore a 6 litri per vini DOP"* ammette, ai fini dell'immissione al consumo, fatte salve le disposizioni più restrittive stabilite negli specifici disciplinari di produzione, che i vini DOP siano confezionati in bottiglie ed altri recipienti tradizionali di vetro, terraglia, ceramica, porcellana e legno, senza alcun vincolo colorimetrico. Si tratta di una formulazione che privilegia chiaramente i materiali tradizionali, escludendo di fatto le soluzioni innovative che stanno emergendo sul mercato internazionale. E' la norma stessa a precisare che per i vini DOC il confezionamento in contenitori di materiali diversi da quelli tradizionali (ma comunque idonei a venire a contatto con gli alimenti) è consentito unicamente per recipienti di capacità compresa tra 2 e 6 litri.⁷ Questa

⁵ Si tratta infatti del decreto ministeriale 13 agosto 2012 contenente *Disposizioni nazionali applicative del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del regolamento applicativo (CE) n. 607/2009 della Commissione e del decreto legislativo n. 61/2010, per quanto concerne le DOP, le IGP, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti del settore vitivinicolo*. Le norme rilevanti ai nostri fini sono contenute essenzialmente nell'art.15.

⁶ Merita ricordare che, a suo tempo, tale decreto, che rende operative le nuove disposizioni su "etichettatura e presentazione dei vini Dop e Igp e altri prodotti vitivinicoli" per le Dop e le Igp, recependo la normativa comunitaria, fu salutato come un'importante semplificazione normativa. Si accoglievano infatti con favore le norme sui recipienti e le tappature dei vini Docg, Doc e Igt, che eliminavano alcuni vincoli troppo restrittivi in materia di confezionamento, ormai non più in linea con le esigenze dei principali mercati di esportazione, se pur subordinati a modifica dei Disciplinari da parte dei Consorzi. In questo senso l'articolo del 7 dicembre 2012 su *Wine News: Si fa presto a dire tappo a vite per le Doc. Il decreto del Mipaaf che ne stabilisce l'utilizzo non vale se non cambia il disciplinare* https://winenews.it/it/si-fa-presto-a-dire-tappo-a-vite-per-le-doc-il-decreto_316414/Scarne invece le disposizioni del cd Testo unico sul vino (legge 12 dicembre 2016, n. 238 Disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino) relative al packaging (artt. 47 e 48). L'art.47 è relativo, nello specifico, alle "Definizioni, caratteristiche e uso di contenitori particolari" quali la «pulcianella» ovvero "il fiasco in vetro costituito da un corpo approssimativamente sferico, raccordato a un collo di profilo allungato". In questo caso "l'altezza totale deve essere superiore a due volte il diametro del corpo rivestito in tutto o in parte con treccia di sala o di paglia o di altro materiale vegetale naturale da intreccio". Si individua poi il «fiasco toscano» ovvero "un contenitore in vetro costituito da un corpo avente approssimativamente la forma di un ellissoide di rotazione, raccordato secondo il suo asse maggiore a un collo allungato, nel quale l'altezza totale non è inferiore alla metà e non è superiore a tre volte il diametro del corpo, rivestito in tutto o in parte con sala o paglia o altro materiale vegetale naturale da intreccio. Il fondo può essere anche piano o leggermente concavo. Il fiasco toscano è riservato ai vini a IGT, DOC e DOCG per i quali il disciplinare di produzione non fa obbligo di impiegare contenitori diversi". Si delineano quindi le caratteristiche peculiari della "bottiglia marsala" riservata ai vini Marsala e ai vini liquorosi.

⁷ In realtà il testo dell'art.15 n. 3 *"Uso altri recipienti per vini DOC"* appare più articolato e merita riportarlo per intero: "Per il confezionamento dei vini DOC, oltre all'uso delle tipologie dei recipienti e dei materiali di cui al comma 1, è consentito: a) *per le capacità comprese tra 6 litri e 60 litri*: fatte salve le misure più restrittive stabilite dagli specifici disciplinari, l'uso dei recipienti di acciaio inox e di altri materiali idonei a venire a contatto con gli alimenti, conformemente alle disposizioni di cui al Regolamento(CE) n. 1935/2004 ed al Regolamento (CE) n. 10/2011;b) *per le capacità comprese tra 2 e 6 litri, con esclusione delle tipologie DOC designabili con l'indicazione della sottozona, delle altre menzioni geografiche aggiuntive, della menzione vigna e delle menzioni tradizionali previste dagli specifici disciplinari e protette ai sensi dell'articolo 40 del Regolamento, ad eccezione della menzione "novello" o "vino novello"*: purché sia previsto negli specifici disciplinari

formulazione -com'è stato osservato- esclude i volumi al di sotto dei 2 litri, che però rappresentano il segmento più importante e significativo dei vini posti in commercio, comprendendo le classiche bottiglie da 0,75 litri che costituiscono la stragrande maggioranza delle vendite sia sul mercato interno che per l'export⁸.

Tale limitazione può apparire particolarmente problematica e anacronistica se valutata alla luce delle attuali esigenze del mercato e delle istanze di sostenibilità ambientale. Effettivamente, come osservato nella presentazione del Convegno, certamente una maggiore apertura verso packaging alternativi, non vincolati al volume nominale dei contenitori, può rappresentare un'opportunità di rilievo sotto il profilo commerciale, in particolare sui mercati internazionali, oltre a configurarsi come una leva strategica per gestire le criticità che caratterizzano il settore.⁹

Si pensi, a mero titolo di esempio, ai rincari e ai problemi di rifornimento delle bottiglie di vetro che hanno caratterizzato gli ultimi anni, determinati da fattori quali l'aumento dei costi energetici, le difficoltà nelle catene di approvvigionamento globali e la crescente domanda di vetro. La possibilità di ricorrere a materiali alternativi potrebbe ridurre significativamente il rischio di rallentamenti e fermi di produzione, evitare la perdita di contatti commerciali e di commesse, e garantire una maggiore flessibilità operativa alle aziende vitivinicole.

2. Le regole SQNPI, VIVA ed EQUALITAS sul packaging: alcune osservazioni

A partire dal 2023 con la REV 12 approvata dall'Organismo tecnico scientifico (OTS) del Disciplinare di certificazione nazionale della sostenibilità della filiera vitivinicola, di cui all'originario Decreto Mipaaf (oggi Masaf -Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste) del 16 marzo 2022,¹⁰ i riferimenti al packaging appaiono deci-

di produzione, l'uso dei contenitori di altri materiali idonei a venire a contatto con gli alimenti, conformemente alle disposizioni di cui al Regolamento (CE) n. 1935/2004 ed al Regolamento (CE) n.10/2011"

⁸ In questi termini la relazione al Convegno di V.RUBINO su *Il ruolo dei Consorzi di tutela per l'introduzione di nuove regole di sostenibilità*, in questi *Atti*.

⁹ Sono appunto parole di GIUSEPPINA PISCIOTTA TOSINI contenute nell'introduzione ai lavori congressuali.

¹⁰ Il disciplinare del sistema di certificazione della sostenibilità del settore vitivinicolo, com'è noto, è approvato con Decreto Mipaaf (d.m.) n. 124900 del 16/03/2022. Il riferimento ad un sistema unitario di certificazione della sostenibilità della filiera vitivinicola era stato previsto dall'articolo 224-ter della legge 18 luglio 2020, n. 77. A seguire allo scopo di procedere alla definizione del disciplinare, con il Decreto Mipaaf prot. n. 288989 del 23 giugno 2021 è stato costituito il Comitato della sostenibilità vitivinicola (secondo quanto previsto dal comma 1 dell'articolo 224-ter della citata legge 18 luglio 2020, n. 77) con l'obiettivo di recepire i più recenti orientamenti in materia di sostenibilità economica, ambientale e sociale nonché di introdurre un adeguato sistema di monitoraggio. Per l'annualità 2022, la certificazione della sostenibilità vitivinicola viene avviata in via provvisoria utilizzando le procedure e gli standard previsti dal Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI), in attesa del completamento del processo di integrazione dei diversi sistemi, da portare a termine nell'annualità 2023. Cfr., in generale l'ampio scritto di S.BOLOGNINI, *Disciplinari di sostenibilità e digitalizzazione*, in *Riv.dir.agr.* 2024,I, p.5,ss e, con particolare riferimento alla filiera vitivinicola, p.51 ed *ivi*, nota 94. EAD, *Il consumatore nel mercato agro-alimentare europeo fra scelte di acquisto consapevoli e scelte di acquisto sostenibili*, in *Riv. dir. agr.*, 2019, I, p. 615.

samente più stringenti¹¹. Le più recenti formulazioni degli standard SQNPI¹² mostrano in generale un significativo passaggio da formule generiche che impegnavano l'azienda in un virtuoso percorso attivo sulla base di un processo di valutazione degli standard in vigore nell'ottica di "evidenziare le aree di miglioramento in materia di sostenibilità"¹³ o imponevano la semplice "registrazione del peso medio delle bottiglie di vetro utilizzate come packaging primario del vino e i consumi energetici della cantina per litro di vino prodotto"¹⁴ ad impegni più concreti, calendarizzati nei tempi, e, soprattutto, verificabili.

L'operatore è infatti obbligato a "predisporre un piano triennale di intervento che miri ad adottare i contenitori più idonei a ridurre gli imballaggi e a favorire la scelta di quelli riutilizzabili o prodotti con materiale riciclato"¹⁵ e la logica è comunque quella del miglioramento continuo, della registrazione e valutazione dei dati per operare in un orizzonte di lungo termine, secondo una prospettiva ormai consolidata nel mondo delle altre certificazioni volontarie¹⁶.

Per quanto attiene alla certificazione VIVA, nell'ambito dell'indicatore VIVA di prodotto ed in particolare nell'indicatore "Aria" vi è un esplicito riferimento agli imballaggi. Molto dettagliato il punto relativo al "Packaging" che "indica tutte le emissioni legate al materiale che viene utilizzato per il confezionamento del prodotto come bottiglie o materiale utilizzato come imballaggio primario, tappi o chiusure, etichetta, capsule, imballaggio secondario ed imballaggio terziario"¹⁷.

A partire dalla revisione dei disciplinari del 2023 al produttore è consentito di mettere in risalto le proprie scelte e azioni di riduzione dell'impronta climatica del prodotto con riferimento al packaging¹⁸. Per valorizzare le aziende che scelgono di utilizzare packaging a ridotta impronta di carbonio (a titolo esemplificativo tappi, bottiglie, etichette), anche per ottemperare alle azioni di miglioramento previste dal programma VIVA, è data la possibilità, a fronte del ricevimento e della valutazione positiva da parte del MASE di uno studio certificato, di utilizzare, nella fase di calcolo, fattori di emissione specifici in sostituzione di quelli presenti nel foglio di calcolo "Aria" di VIVA¹⁹.

¹¹ Cfr. M. TAGLIONI, *Sostenibilità, si cambia. Il disciplinare SQNPI diventa obbligatorio*, in *Il Corriere vinicolo*, n.2 16 gennaio 2023. Ivi utili tabelle che mettono a confronto alcuni requisiti i quali, facoltativi nel 2022, diventano obbligatori a partire dal 2023.

¹² Si veda, in generale anche la Rev. 14.3 del 28/11/2024 della Procedura di adesione, gestione e controllo nell'ambito del SQNPI 2025 consultabile sul sito di Reterurale <https://www.reterurale.it/produzioneintegrata>

¹³ In questo senso il punto FT16 del Pilastro economico del citato d.m. n. 124900.

¹⁴ Così i punti FVT5 e FVT6 del Pilastro ambientale del d.m. n. 124900.

¹⁵ Si veda, nel sito di Reterurale la Rev. 12 del 15/11/2022 relativa alla Modalità di adesione e gestione del sistema di qualità di produzione integrata 2023 ed in particolare il punto 10.3.9 dei Requisiti degli operatori e delle strutture della fase post-raccolta, p. 37.

¹⁶ In questi termini, TAGLIONI, *op.loc.cit.*

¹⁷ "Programma VIVA-La Sostenibilità nella Vitivinicoltura in Italia" www.viticolturasostenibile.org. In argomento BOLOGNINI, *Disciplinari di sostenibilità e digitalizzazione*, cit. Sugli indicatori VIVA F. GHIRARDI, *Sostenibilità del vino*, relazione presso Università Ca' Foscari di Venezia reperibile sul web.

¹⁸ Si veda <https://viticolturasostenibile.org/novita/viva-premia-le-aziende-che-scelgono-imballaggi-a-ridotto-impatto/>.

¹⁹ In questi termini la previsione del disciplinare tecnico di organizzazione 2023 (p.25) ove si precisa che lo studio, elaborato dal produttore dello specifico packaging, dovrà essere conforme alle norme ISO 14067 oppure alle ISO 14040/44, nel secondo caso sarà necessario indicare solo l'impronta carbonica di prodotto espressa in emissioni

Decisamente ampia l'attenzione che la versione più recente dei disciplinari *Equalitas* dedica al tema del Packaging, individuando adempimenti stringenti, anche nelle tempistiche di realizzazione. Si parte dal presupposto che i criteri con i quali si effettua la scelta del packaging siano effettuati "considerando la capacità di preservare nel tempo le caratteristiche qualitative del prodotto, anche in funzione della sua destinazione d'uso e modalità di vendita". Con cadenza almeno annuale -si precisa- "l'Organizzazione verifica le scelte relative al packaging, al fine di individuare, all'interno della stessa tipologia o di altre ritenute compatibili, quelle che minimizzano i consumi idrici o energetici in base a criteri oggettivi"²⁰. In particolare, al fine di adempiere al requisito di compiere scelte che mirino all'utilizzo di packaging prodotto con materiali derivanti da processi di economia circolare, compreso il riuso, l'Organizzazione è tenuta ad attuare "almeno due delle seguenti azioni: - utilizza la maggior parte del totale delle bottiglie di vetro (numero complessivo di pezzi imbottigliati) con almeno il 70% di materia prima riciclata; - utilizza la maggior parte del totale delle bottiglie in PET (numero complessivo di pezzi imbottigliati) con almeno il 50% di materia prima riciclata; - utilizza la maggior parte del totale dei cartoni (numero complessivo di pezzi confezionati) con materia prima riciclata; - utilizza la maggior parte del totale delle chiusure (numero complessivo delle chiusure) derivanti da economia circolare; - utilizza contenitori in poliaccoppiato di elevata classe di riciclabilità (carta, PET, alluminio) - riutilizza almeno parte del packaging (es. contenitori in vetro) - utilizza la maggior parte dei pallet di tipo più leggero rispetto allo standard Europallet o prodotti, almeno in parte, da materiale riciclato - utilizza film o materiali di origine organica/biodegradabile per avvolgere la merce sulla maggior parte delle pedane". Vi è anche un richiamo specifico al recepimento di quanto definito nel Sustainable Wine Roundtable (SWR) Bottle Weight Accord, relativo all'utilizzo di bottiglie di vino fermo, di capacità 0,75 l, con un peso medio inferiore a 420 g di tara.

Si fa riferimento anche alla fase "post- consumo" in quanto, nella progettazione stessa e nella scelta del packaging, dovranno essere prese in considerazione le caratteristiche di differenziabilità o riciclabilità o possibilità di riutilizzo.

Tutti questi adempimenti, secondo la logica sottesa al disciplinare *Equalitas*, in qualche modo a chiusura del "sistema", devono essere verificabili e supportati da "calcoli a supporto delle azioni" e con "evidenze a supporto dei calcoli" quali registro acquisti, fatture di acquisto, schede tecniche del packaging.

Quanto osservato conferma quello che abbiamo avuto modo di individuare come percorso di sostenibilità tra pubblico e privato, nel quale il tema del packaging si inserisce a pieno titolo, confermando la coesistenza, tra il sistema ministeriale che parte dalla certificazione SQNPI e i protocolli VIVA ed *Equalitas* in modo che le imprese

di CO2 equivalente per unità funzionale (a titolo esemplificativo per il vetro l'unità funzionale dovrà essere 1 Kg, per i tappi 1 g, per i pallet la singola unità); considerare un confine del sistema "dalla culla al cancello del produttore"; contenere dati relativi al massimo al biennio precedente rispetto all'annualità selezionata per la certificazione VIVA; essere certificato da un ente di parte terza accreditato ai sensi del Reg. (CE) 765/2008 da ACCREDIA oppure dagli enti di accreditamento firmatari dei relativi accordi internazionali di mutuo riconoscimento.

²⁰ Così al punto 5.3.3. *Packaging* del Disciplinare.

possano scegliere, anche in questo settore specifico del confezionamento del prodotto, tra meccanismi più o meno restrittivi, focalizzati più su un aspetto o sull'altro, nell'ambito dei vari modelli di certificazione²¹.

3. Riflessioni conclusive

I lavori congressuali hanno mostrato l'importanza del tema del packaging del vino, un argomento complesso che non può essere affrontato attraverso approcci semplicistici o ideologici, né mediante contrapposizioni sterili tra i difensori della tradizione e i sostenitori dell'innovazione a ogni costo. Argomento di estrema attualità e destinato ad una messa a punto con l'entrata in vigore della nuova normativa contenuta nel Regolamento (UE) 2025/40 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 19 dicembre 2024, sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggio, che modifica il regolamento (UE) 2019/1020 e la direttiva (UE) 2019/904 e che abroga la direttiva 94/62/CE 2025/40/UE²².

Da un lato, l'esperienza enologica tradizionale e le aspettative dei consumatori, soprattutto nel segmento dei vini di qualità superiore e a denominazione d'origine, sono tutt'ora fortemente legate a determinati standard di presentazione e confezionamento. Il vetro, il tappo in sughero, l'etichetta curata non sono semplici orpelli estetici, ma elementi che comunicano valori di autenticità, tradizione e prestigio che costituiscono parte integrante del valore economico e culturale del prodotto²³. Ignorare questa dimensione simbolica e comunicativa del confezionamento significherebbe sottovalutare uno degli elementi distintivi del successo commerciale dei vini italiani sui mercati internazionali²⁴.

²¹ Sul punto mi permetto rinviare a E.CRISTIANI *Le identità del vino "sostenibile"*, in corso di pubblicazione sulla *Riv.dir.alim*, 2025.

²² L'art. 71 del Reg. ne prevede l'applicazione a decorrere dal 12 agosto 2026. Cfr., in generale, con riferimento alla normativa attuale, I. TRAPÈ, *Packaging alimentare ed economia circolare*, in *Riv.dir.agr.* IV, 2018, p. 557, ss. L'A. analizza le regole relative ai materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (cd Moca – Materiali con i quali sono realizzati prodotti e Oggetti di qualunque natura destinati ad entrare in Contatto, diretto o indiretto, con gli Alimenti 54 o, in inglese, FcMs – *Food Contact Materials*) alla luce dei requisiti generali cui devono rispondere tutti i materiali del genere stabiliti dal reg. (ce) n 1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/cee e 89/109/cee. Il regolamento n 1935/2004 55, è completato dalle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli articoli destinati a venire in contatto con gli alimenti, individuate nel reg n 2023/2006 del 22 dicembre 2006. Più recente la "voce" di R. SAJA, *I materiali a contatto con gli alimenti*, in P. BORGHI, I. CANFORA, A. DI LAURO E L. RUSSO (a cura di), *Trattato di diritto alimentare, italiano e dell'Unione europea*, Milano, 2024, p.866.

²³ Si è osservato, ad esempio che "il consumatore è solito associare la qualità del vino al peso della bottiglia e, conseguentemente, non potendo, nella maggior parte dei casi, assaggiare il vino prima dell'acquisto, può essere propenso a ritenere che una bottiglia di peso inferiore contenga un vino di qualità inferiore": così F.LENOCI, *Vino e sostenibilità: il bilancio di sostenibilità di Venica & Venica*, in *Amministrazione & Finanza*, n. 1, 1° gennaio 2020, p. III

²⁴ Questo aspetto viene preso in considerazione nel *Considerando* del reg.n. 2025/40/UE sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggio, che modifica il regolamento (UE) 2019/1020 e la direttiva (UE) 2019/904 e che abroga la direttiva 94/62/CE, ma non per giustificare un esonero dall'operatività della normativa. Si afferma infatti che "Sebbene la commercializzazione e l'accettazione dei consumatori continuino a essere rilevanti per la progettazione degli imballaggi, non dovrebbero rientrare tra i criteri di prestazione che giustificano di

Dall'altro lato, l'urgenza della transizione ecologica e le crescenti aspettative dei consumatori, soprattutto delle nuove generazioni, in termini di sostenibilità ambientale non possono essere dimenticate o minimizzate²⁵. Le aziende vitivinicole, in particolare quelle orientate all'export verso mercati come quello nord-europeo o nord-americano, particolarmente sensibili alle tematiche ambientali, si trovano sempre più spesso nella necessità di dimostrare concretamente il proprio impegno per la riduzione dell'impronta ecologica. In assenza di tale dimostrazione, rischiano di perdere quote di mercato a favore di concorrenti che sanno meglio interpretare questa domanda crescente di sostenibilità.

La sfida consiste quindi nel trovare un equilibrio virtuoso tra questi due poli apparentemente contrapposti, individuando soluzioni che permettano di mantenere gli standard qualitativi attesi, sia in termini di caratteristiche organolettiche del vino che di percezione del valore da parte dei consumatori, pur introducendo innovazioni significative sul piano della sostenibilità ambientale, in linea con il nuovo regolamento sugli imballaggi. Questo richiede, sia da parte del legislatore che dei consorzi di tutela, un approccio più flessibile e basato sull'evidenza scientifica, capace di distinguere tra le innovazioni che effettivamente compromettono la qualità del prodotto e quelle che, al contrario, possono rappresentare valide alternative sotto tutti i profili rilevanti.

Da un'analisi delle più recenti modifiche approvate nel 2025, con decreti del Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai disciplinari di importanti denominazioni d'origine emerge in modo chiaro la tendenza a preferire o consentire in modo esclusivo il confezionamento tradizionale in bottiglie di vetro scuro, tipo bordolese, chiuse con tappo di sughero raso bocca per i vini più prestigiosi²⁶. Al contrario si afferma la possibilità di consentire "l'uso di contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, come previsto dalla normativa vigente" per i vini più

per sé peso e volume aggiuntivi dell'imballaggio. Questo non dovrebbe tuttavia compromettere le specifiche dei prodotti artigianali e industriali e dei prodotti alimentari e agricoli registrati e protetti nell'ambito del sistema delle indicazioni geografiche dell'UE, in linea con l'obiettivo dell'Unione di proteggere il patrimonio culturale e le competenze tradizionali, compresi il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per il vino, il regolamento (UE) 2019/787 del Parlamento europeo e del Consiglio per le bevande spiritose, o il regolamento (UE) 2023/2411 del Parlamento europeo e del Consiglio o contemplati dai regimi di qualità di cui al regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio"

²⁵ Cfr., ad esempio, i dati citati da Winenews del 5 maggio 2025 nell'articolo *Attento all'ambiente e al sociale con un packaging leggero: il vino "perfetto" per i giovani* https://winenews.it/it/attento-allambiente-e-al-sociale-con-un-packaging-leggero-il-vino-perfetto-per-i-giovani_556907/. N. FISSARDI E G. GAGLIARDI, *L'attività di MeA nel settore vitivinicolo in Italia*, in *Amministrazione & Finanza*, n. 11, 1° novembre 2023, p. 71, collocano il tema della sostenibilità al primo posto nell'ambito delle dinamiche strategiche che possono incentivare le prospettive di crescita del settore vino.

²⁶ In questo senso, ad esempio il Decreto 21/01/2025 del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, contenente Inizio moduloFine moduloModifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Vino Nobile di Montepulciano». L'art.8 del d.m. precisa "8.1 Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Vino Nobile di Montepulciano» deve essere messo in consumo esclusivamente in bottiglie di vetro di capacità non superiore a litri 5. Le bottiglie devono essere di tipo bordolese, di vetro scuro e chiuse con tappo di sughero raso bocca. 8.2 Sono vietati il confezionamento e l'abbigliamento delle bottiglie, comunque, non consone al prestigio del vino. (corsivi nostri).

“semplici”²⁷. È frequente l’affermazione per cui “i sistemi di chiusura delle bottiglie sono quelli ammessi dalla legislazione vigente, con l’esclusione del tappo a corona e strappo”

Da ultimo non possiamo non accennare all’importanza delle modalità attraverso cui le scelte sostenibili in materia di imbottigliamento e confezionamento possono essere efficacemente valorizzate in termini di comunicazione verso i consumatori e il mercato²⁸.

Non basta, infatti, adottare soluzioni innovative e sostenibili dal punto di vista tecnico ed ambientale: è necessario che tali scelte vengano percepite, comprese e apprezzate dal pubblico di riferimento. In assenza di una comunicazione efficace, il rischio è duplice: da un lato, le aziende che investono nella sostenibilità non riescano a valorizzare economicamente tale impegno, perdendo così l’incentivo a proseguire su questa strada; dall’altro, i consumatori non dispongano delle informazioni necessarie per compiere scelte di acquisto consapevoli e premiare i comportamenti virtuosi.

In questo senso, la questione si intreccia strettamente con la disciplina dell’etichettatura e, più in generale, con le regole sulla comunicazione commerciale nel settore vi-

²⁷ In questi termini, ad esempio, per il confezionamento del vino «Verdicchio di Matelica» senza alcuna specificazione aggiuntiva, è appunto “consentito l’uso di contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluriestrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, come previsto dalla normativa vigente”. Mentre “la tipologia passito del vino a denominazione di origine controllata di cui all’art. 1 deve essere commercializzata esclusivamente in bottiglie di vetro di capacità non superiore a litri 1,50” (d.m. 24/06/2025 di Approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Verdicchio di Matelica»). Nello stesso senso il d.m. 24/06/2025, Approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Orvieto», art. 8 zio modulo Fine modulo “Per i vini a denominazione di origine controllata «Orvieto» e «Orvieto» Classico, in tutte le loro tipologie, è consentito l’utilizzo dei vari dispositivi di chiusura ammessi dalla vigente normativa in materia. Per la denominazione «Orvieto» e «Orvieto» Classico è obbligatorio utilizzare contenitori in vetro fino a tre litri. È consentito, per la sola denominazione di origine controllata «Orvieto», con l’esclusione della tipologia superiore, l’utilizzo di contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluriestrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido di capacità non inferiore a due litri e non superiore a dieci litri”. Si conferma dunque anche nei decreti più recenti la stessa logica per cui “per il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Chianti classico» è consentita l’immissione al consumo soltanto in recipienti di vetro del tipo bottiglia bordolese in tutti i formati ammessi e fiasco toscano come definito nelle sue caratteristiche dall’art. 1, comma 2, lettera c) della legge 82 del 20 febbraio 2006. Sono inoltre consentite altre forme di bottiglie tradizionali consone ai caratteri di un vino di pregio, su apposita autorizzazione del Consorzio di tutela alle ditte richiedenti. 2. L’uso del fiasco toscano non è consentito per il confezionamento del vino «Chianti classico» Riserva e del vino «Chianti classico» Gran selezione. 3. Per il confezionamento del vino «Chianti classico» deve essere usato esclusivamente il tappo a sughero raso bocca. Fanno eccezione i recipienti con tappi a corona o capsule a strappo per le capacità fino a litri 0,250 (d.m. 22/06/2023 Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Chianti Classico»).

²⁸ Si veda il Report di ricerca n. 2022/2 ALTIS, e OPERA. 2022. *Sostenibilità certificata, ma poco comunicata: la virata necessaria per i brand del vitivinicolo*. Analizza l’importanza del “green packaging”, con particolare riferimento ad un caso concreto, F.LENOCI, *op.loc.cit.* L’A. giustamente osserva che “La regola da seguire è che se si fanno delle scelte a favore dell’ambiente, è necessario comunicarle e valorizzarle agli occhi del consumatore. Sovente le aziende compiono l’errore di non abbinare una comunicazione efficace agli investimenti fatti a favore dell’ambiente. Le scelte ambientali, soprattutto oggi che non sono ancora estese a tutti i produttori, possono fornire una buona opportunità per far parlare di sé, un’opportunità che non si può perdere”. Il tema relativo alla “comunicazione” è stato ampiamente affrontato durante i lavori del Convegno di Palermo (Palermo, 2022) su “Comunicazione di sostenibilità e blockchain Strumenti giuridici e prospettive tecnologiche per il settore vitivinicolo” del 10 giugno 2022. Alle relazioni contenute negli Atti, già citati, a cura di GIUSEPPINA PISCIOTTA TOSINI integralmente si rinvia.

tivinicolo. Come possono i produttori comunicare efficacemente il valore aggiunto rappresentato dall'utilizzo di bottiglie in vetro alleggerito, di tappi sostenibili o di sistemi di confezionamento innovativi? Quali *claim* ambientali sono consentiti dalla normativa vigente e quali, invece, rischiano di incorrere in ipotesi di greenwashing sanzionabile?

La recente evoluzione della normativa europea in materia di *Green Claims* e di comunicazione ambientale, che mira a contrastare le dichiarazioni ingannevoli o non verificabili in materia di sostenibilità, impone una riflessione approfondita su questi temi. Sarà importante sviluppare sistemi di certificazione e di etichettatura che permettano di rendere trasparenti e verificabili le scelte sostenibili compiute dalle aziende, basati su criteri oggettivi e misurabili, evitando al contempo il rischio di una proliferazione incontrollata di autodichiarazioni ambientali non verificate che finirebbero per confondere il consumatore anziché orientarne le scelte.

In questa prospettiva, l'etichettatura può diventare uno strumento strategico non solo di informazione al consumatore, ma anche di differenziazione competitiva per le aziende che investono concretamente nella sostenibilità²⁹. Tuttavia, ciò richiede un quadro normativo chiaro e coerente, che definisca con precisione quali informazioni possano essere riportate in etichetta e secondo quali modalità, anche in formato digitale, bilanciando l'esigenza di trasparenza e completezza informativa con quella di evitare la confusione del consumatore di fronte a una molteplicità eccessiva di simboli, certificazioni e dichiarazioni³⁰. Sul punto merita ricordare che la piena attuazione della Direttiva (UE) 2024/825 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 febbraio 2024 mira proprio, come si legge nei *considerando*, a realizzare progressi nella transizione verde imponendo agli operatori economici la responsabilità di fornire informazioni chiare, pertinenti, affidabili e verificabili in modo tale che i consumatori possano prendere decisioni di acquisto informate e contribuire, con le loro scelte, allo sviluppo di modelli di consumo più sostenibili e dunque di forme di produzione in linea con le loro preferenze³¹.

Le considerazioni svolte durante i lavori congressuali con riferimento alla blanda formulazione dell'art.7 del reg. n.1143 del 2024 rendono difficile al momento indi-

²⁹ Interessante e innovativa, ad esempio, l'esperienza raccontata su Wine News del 15 maggio 2025 *L'ultima frontiera per raccontare un vino dal packaging è il tappo, da un'idea tutta siciliana* https://winenews.it/ultima-frontiera-per-raccontare-un-vino-dal-packaging-e-il-tappo-da-unidea-tutta-siciliana_557900/. La Cantina dei Principi di Spadafora attenta all'utilizzo di bottiglie leggere, di tappi riciclabili al 100% (sia di sughero naturale che tecnici) e di scatole di cartone prodotte con materiali riciclati ha sostituito le capsule delle bottiglie con bollini adesivi in resina. Utilizzare un bollino adesivo che si stacca permette di superare il problema della differenziazione rispetto allo smaltimento della bottiglia e di poter comunicare informazioni importanti per il consumatore in maniera semplice e immediata con un Qr Code presente sul bollino stesso.

³⁰ Si vedano G.TORRE *La disciplina delle certificazioni di sostenibilità dei prodotti agroalimentari e la comunicazione business to consumer*, in *Riv. dir. agr.*, 2024, I, p. 573 ; s. CARMIGNANI, *L'informazione ai tempi della sostenibilità*, in *Riv. dir. alim.*, n.1 gen-mar., 2024, p. 27. In un'ottica più ampia A. DI LAURO, *Certificazioni sulla sostenibilità e sulla biodiversità*, in P. BORGHI, I. CANFORA, A. DI LAURO e L. RUSSO (a cura di), *Trattato di diritto alimentare*, cit., p.733 ss.

³¹ Il riferimento è principalmente ai considerando 1 e 3 della Direttiva (UE) 2024/825. Cfr. G. DE LUCA *Sostenibilità e pratiche leali di informazione*, in *Riv. dir. alim.*, n.2, aprile-giugno 2025, p.108. L'A mette in dubbio, con argomentazioni degne di nota, che "gli strumenti introdotti dalla dir. UE 2024/825, tesi a contrastare i diffusi fenomeni del greenwashing e del fairwashing, siano all'altezza degli obiettivi perseguiti e possano avere un'incidenza positiva anche sul profilo della tutela dei consumatori finali di alimenti", *ivi*, p.111.

viduarlo come la chiave del cambiamento. Da un lato è vero che abilita i gruppi di produttori a concordare “pratiche sostenibili da rispettare [...] nello svolgimento di altre attività soggette a uno o più obblighi previsti dal disciplinare”. Come è pacifico che “altre attività” includono esplicitamente le scelte relative all’imbottigliamento e al confezionamento (ad esempio, l’uso di vetro leggero, tappi alternativi, o etichette intelligenti/sostenibili)³². Dall’altro è prematuro forse pensare che tale meccanismo offra uno strumento giuridico per superare i vincoli nazionali in materia. Certo è che i Consorzi non si limitano più a garantire l’origine e la qualità ma possono introdurre requisiti facoltativi di sostenibilità più rigorosi rispetto al diritto nazionale e comunitario. Il risultato è la possibilità di attribuire alla DOP o IGP una vera e propria certificazione di sostenibilità che si aggiunge al valore di qualità e territorio, trasformandosi in un potente fattore di differenziazione e di valorizzazione del prodotto sui mercati globali³³.

La formula del DM 2012, nello stabilire che l’apertura ai recipienti alternativi “deve essere esplicitamente prevista negli specifici disciplinari di produzione”, assegnava già ai Consorzi la responsabilità, non banale, di bilanciare la tradizione con la necessità di innovazione e differenziazione sui mercati.

Tuttavia, l’opportunità offerta dal Regolamento UE 2024/1143 consente di immaginare un ruolo davvero strategico della governance consortile, chiamata a divenire attiva promotrice di sostenibilità in quanto legittimata a integrare formalmente le pratiche di sostenibilità come parte fondamentale e qualificata del processo produttivo.³⁴

In questo senso il progetto pilota cui si lega il Convegno diretto alla redazione di un disciplinare di sostenibilità da adottarsi da parte dei Consorzi di tutela, i veri protagonisti in molti dei contesti di settore, è sicuramente un prezioso laboratorio di sperimentazione di un modello virtuoso, replicabile con successo.

³² Sul punto C.GERNONE, *Il ruolo dei soggetti collettivi nel sistema delle indicazioni geografiche* p. 94,ss. L’A. dedica attenzione anche al rapporto tra le certificazioni di sostenibilità e i regimi di qualità, proprio con riferimento alla filiera vitivinicola, *ivi*, p. 106.ss. Più in generale s. CARMIGNANI *La nuova disciplina delle indicazioni geografiche. Profili di qualificazione e tutela*, in *Riv.dir.alim.*, n.2, aprile-giugno 2025, p.30 ss.

³³ Cfr relazione al Convegno di V. RUBINO su *Il ruolo dei Consorzi di tutela per l’introduzione di nuove regole di sostenibilità*, in questi *Atti*. Il tema generale è da tempo studiato in dottrina: cfr. A. DI LAURO, *Le denominazioni d’origine protette e le indicazioni geografiche protette di fronte alla sfida dello sviluppo sostenibile*, in *Riv. dir. agr.*, 2018, n.1, p. 395; EAD., *Le denominazioni d’origine protette e le indicazioni geografiche protette: strumenti per lo sviluppo sostenibile dell’impresa agricola?* in *Riv. dir. agr.*, 2019, n.2, p. 239.

³⁴ Cfr. G. PISCIOTTA TOSINI *Il difficile innesto della sostenibilità nei disciplinari DOP e IGP secondo le regole del nuovo regolamento 1143 del 2024: l’esperienza nell’ambito del progetto Prin Purr INWINE*, in *Riv.dir.alim.*, n.1, gennaio-marzo 2025, p.14 ss. Il pericolo di “favorire fenomeni di “certification shopping” ossia la ricerca dello schema più favorevole piuttosto che del più rigoroso in termini di sostenibilità” è evidenziato da M.C.RIZZUTO *Le certificazioni di sostenibilità nel sistema della filiera agroalimentare*, in *Riv.dir. alim.*, n.2 aprile-giugno 2025, p. 141.

Qualità e sostenibilità: il punto di vista del CESE

MAURIZIO REALE, *PRESIDENTE OSSERVATORIO PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE DEL CESE*

Abstract (Italiano)

Qualità e sostenibilità dei prodotti alimentari sono strettamente legate alla catena alimentare e alle scelte dei consumatori. Sostenibilità ambientale vuol dire migliorare la qualità delle produzioni, limitando l'impatto di fattori potenzialmente dannosi per l'ambiente, ma non significa rinunciare al reddito. Garantire la sostenibilità economica e l'attività sociale sul territorio è altresì fondamentale. Il Comitato Economico e Sociale Europeo, un organo consultivo dell'UE che comprende rappresentanti delle organizzazioni dei lavoratori e dei datori di lavoro e di altri gruppi d'interesse, ha formulato numerosi pareri su queste questioni. Per promuovere qualità e sostenibilità è necessario garantire un giusto prezzo ai produttori, conoscere l'origine e il percorso dei prodotti lungo tutta la catena alimentare attraverso tracciabilità e etichettatura, e assicurare reciprocità di condizioni a livello internazionale.

Abstract (English)

The quality and sustainability of food products are closely linked to the food chain and consumer choices. Environmental sustainability means improving the quality of production, limiting the impact of factors that are potentially harmful to the environment, but it does not mean giving up income. Ensuring economic sustainability and social activity in the territory is also essential. The European Economic and Social Committee, an EU consultative body that includes representatives of workers' and employers' organisations and other interest groups, has formulated numerous opinions on these issues. To promote quality and sustainability, it is necessary to guarantee a fair price to producers, to know the origin and path of products throughout the food chain through traceability and labelling, and to ensure reciprocity of conditions at an international level.

“Buongiorno a tutti voi, ringrazio l'Università degli studi di Palermo ed in particolare la Professoressa Pisciotta Tosini per avermi invitato.

È un piacere essere con voi oggi (purtroppo questa volta solo virtualmente!) per riflettere su una delle sfide più urgenti e complesse che dobbiamo affrontare in Europa: ovvero come garantire che *la qualità e la sostenibilità alimentare* vadano di pari passo e come costruiamo sistemi alimentari al servizio delle persone, del pianeta e della prosperità.

Lo facciamo nel contesto del convegno sulle norme sul confezionamento del vino tra qualità e sostenibilità guardando al futuro. Nel merito dei temi che tratteremo, con specifico riferimento al settore vitivinicolo, sarà l'amico e collega Josep Puxeu Rocamora a portare il contributo del nostro Comitato.

Sono qui in qualità di Presidente dell'Osservatorio *dello sviluppo sostenibile (OSS)* del *Comitato economico e sociale europeo*. Questo mio ruolo è frutto del lavoro svolto negli anni in rappresentanza di Coldiretti a livello dell'Unione europea e di Istituzioni internazionali.

Il CESE è la *voce della società civile* nell'UE. Riunisce datori di lavoro, lavoratori, agricoltori, il mondo bancario, il commercio, le cooperative, diverse ONG e una varietà di altri gruppi organizzati. Insieme, formiamo la "casa della società civile", offrendo pareri strutturati e pluralistici alle istituzioni dell'UE.

L'Osservatorio, che sono orgoglioso di guidare, è stata la prima struttura dell'UE creata specificamente per *monitorare e promuovere lo sviluppo sostenibile*.

Il nostro compito è garantire che la sostenibilità sia più di un semplice marchio, che diventi un principio pratico, misurabile e integrato in tutti i settori dell'elaborazione delle politiche europee e per me questo va fatto in modo realistico e non ideologico. Farlo in questo modo è stato il mio primo impegno da quando ho assunto la Presidenza.

Questo approccio vale in particolare modo quando si parla di politica alimentare globale!

Il CESE è stata la *prima istituzione dell'UE a chiedere una politica alimentare globale*. Perché vediamo il cibo non come un settore isolato, ma come un *crocevia sociale, economico ed ecologico*. Una vera politica alimentare deve collegare l'agricoltura alla nutrizione, la nutrizione alla salute pubblica e la produzione alimentare alla protezione dei nostri ecosistemi.

Per noi, questa politica, come dicevo, deve garantire tre tipi di sostenibilità: *economica, ambientale e sociale*. E deve essere costruita su una governance inclusiva e trasparente, da Bruxelles alle comunità rurali, dagli agricoltori ai consumatori.

Quello che chiediamo è un quadro che mescoli la regolamentazione intelligente, con regole certe e i requisiti di tracciabilità, con incentivi positivi: premi, accesso al credito e assicurazione equa per coloro che si assumono il rischio di fare la cosa giusta.

Per fare questo riteniamo che sia necessario mettere l'equità al centro della sostenibilità.

Equità nei confronti degli agricoltori. Equità nei confronti dei consumatori. Equità nei confronti dell'ambiente.

Non possiamo raggiungere la sostenibilità a lungo termine senza garantire che le persone che coltivano i nostri prodotti alimentari – agricoltori e pescatori – siano *equamente retribuite*. Ciò significa che i prezzi devono riflettere il *costo effettivo di produzione*, comprese le esternalità sociali e ambientali. Gli alimenti a basso costo spesso nascondono impatti molto gravi: danni climatici, esaurimento del suolo, cattive condizioni di lavoro.

Ecco perché sosteniamo la creazione di un *osservatorio europeo* per monitorare i costi e i profitti lungo tutta la filiera alimentare. Proponiamo inoltre nuovi strumenti per aiutare gli agricoltori a negoziare meglio: un *meccanismo di risoluzione delle controversie*, un'assicurazione a livello dell'UE per le catastrofi naturali e organizzazioni di produttori più forti.

Riteniamo inoltre che le *vendite sottocosto* non debbano più essere tollerate. Nessun agricoltore dovrebbe essere costretto a vendere a prezzi che non coprono nemmeno i costi, in particolare quando si prevede che fornisca beni pubblici come la biodiversità o lo stoccaggio del carbonio.

Bisogna rafforzare la resilienza agricola dell'Europa!

L'UE deve rafforzare la sua *autonomia strategica* nella produzione alimentare. Non possiamo permetterci di fare molto affidamento su importazioni che non soddisfano i nostri elevati standard. La reciprocità deve essere la regola nel commercio: *ciò che ci aspettiamo dai nostri produttori, dobbiamo aspettarci anche dai nostri partner commerciali*.

In quest'ottica, chiediamo con forza il *ripristino del bilancio della PAC* ad almeno lo 0,5% del PIL dell'UE.

Inoltre, guardiamo con attenzione ad impegni per considerare i finanziamenti della PAC in un'ottica più ampia, che vada oltre ai semplici pagamenti per superficie, considerando anche altre figure quali i *pagamenti per i servizi sociali e ambientali*, ma soprattutto la valorizzazione del lavoro dei veri agricoltori. Questo è necessario ed opportuno perché parliamo di risorse pubbliche che devono servire l'interesse pubblico.

Continuando in questo ragionamento, il Cese crede moltissimo nell'agricoltura *di qualità*, che interessa anche l'*agricoltura biologica* e i *regimi certificati*. Tali sistemi promuovono *pratiche sostenibili*, creano *fiducia* per i consumatori e offrono un *rendimento più equo* per i produttori.

Questo processo, deve essere accompagnato da norme in grado di garantire *condizioni di lavoro dignitose*, la *formazione in materia di competenze* e il *sostegno alla cooperazione nella catena del valore*, dal campo alla tavola.

Consideriamo i regimi di qualità non solo come certificazioni tecniche, ma come veicoli per rafforzare le *posizioni di mercato* degli agricoltori e creare *economie rurali resilienti*.

Tornando a parlare del commercio, in particolare di quello internazionale, mi preme sottolineare che, come Cese chiediamo il rispetto dei nostri standard.

Una delle maggiori minacce alla sostenibilità in Europa proviene dai *prodotti importati che non soddisfano le norme dell'UE*. Questo crea un doppio danno: indebolisce i nostri produttori e incoraggia pratiche dannose in altre parti del mondo.

Gli accordi commerciali devono rispettare il *principio di reciprocità*. Ciò comprende *le norme sanitarie e fitosanitarie, il principio di precauzione e i parametri di sostenibilità* per tutte le merci importate.

Dobbiamo difendere *le norme in materia di origine dei prodotti agricoli e alimentari dell'UE, le indicazioni geografiche e le norme che contrastano il dumping economico, sociale e ambientale* in ogni accordo commerciale e, ove possibile, applicare tali condizioni retroattivamente.

Tracciabilità ed etichettatura trasparente, sono fondamentali per tutelare il lavoro dei nostri imprenditori e creare fiducia nei cittadini consumatori.

I consumatori, infatti hanno il diritto di poter fare scelte consapevoli e per questo hanno bisogno di *informazioni chiare e oneste*.

Proponiamo una *piattaforma digitale dell'UE* che tenga conto dei prezzi e dei margini lungo tutta la filiera alimentare, contribuendo a evidenziare le criticità.

Sosteniamo inoltre la creazione di un *quadro di etichettatura alimentare* che includa non solo dati sanitari e nutrizionali realistici (e non quelli evidenziati attraverso il NUTRISCORE, che per me non risponde alle reali necessità di chiarezza dei consumatori), ma anche *informazioni ambientali e sociali*.

L'etichettatura deve essere:

- Armonizzata in tutta Europa,
- Fondata sulla scienza e la trasparenza
- Protetta contro il *greenwashing* o le dichiarazioni fuorvianti.

Chiediamo inoltre che l'etichettatura *di origine* sia ampliata e che siano organizzate campagne educative per promuovere *diete più sane e più sostenibili*.

Un'altro argomento che ci sta molto a cuore è quello che riguarda la crescita delle filiere alimentari corte.

Questo è uno degli sviluppi più interessanti che vediamo oggi. Non si tratta solo di una tendenza di mercato: si tratta di un *cambiamento culturale*.

Questo va nella direzione di:

- Rafforzare le economie rurali,
- Creare nuovi posti di lavoro,
- Creare fiducia tra consumatori e produttori,
- Contribuire ad andare verso uno sviluppo sempre più sostenibile.

Anche le città e le regioni svolgono un ruolo fondamentale in questa trasformazione. Una vera politica alimentare deve essere *multilivello*: collegare l'agenda europea all'innovazione locale.

Avviandomi verso la conclusione di questo mio contributo alle vostre riflessioni, mi preme sinteticamente riassumere talune posizioni chiave che, come Comitato economico e sociale europeo stiamo sostenendo.

- *Reddito equo* per agricoltori e lavoratori del settore alimentare.
- *Protezione contro le pratiche commerciali sleali* e le speculazioni alimentari.
- *Diritto al cibo* per tutti gli europei.
- *Reciprocità delle norme commerciali* in materia di sicurezza alimentare, benessere degli animali e ambiente.
- Una *PAC* più ambiziosa, che valorizzi anche i reali risultati in termini di sostenibilità, trasparenza e formazione.
- Un *quadro per una transizione giusta* per il settore agroalimentare, compreso un *apposito Fondo*.
- La promozione di *una pesca sostenibile, di diete sane e di prodotti biologici accessibili* a tutti

In breve, vogliamo un sistema alimentare *più equo, più verde e più resiliente*. Un sistema che *rispetti coloro che producono, protegga coloro che consumano* e preservi l'ambiente da cui tutti dipendiamo.

Il cibo non è solo una merce, è un pilastro della salute e della cultura

Grazie.”

NAT/954 parere sul pacchetto della politica vitivinicola dell'UE

JOSEP PUXEU, *UFFICIO DI PRESIDENZA DEL COMITATO ECONOMICO E SOCIALE EUROPEO*

La Commissione europea che si è costituita dopo le elezioni del Parlamento europeo del mese di giugno del 2024 ha reagito alle proteste generalizzate del settore agrario raccogliendo parte delle proposte nel “Dialogo strategico” che è stato portato a termine su istanza della presidente Ursula Von der Leyen. Lo scontento verte soprattutto sulla situazione dei prezzi agricoli, delle pratiche commerciali, degli accordi conclusi e in corso con paesi terzi, dei continui disastri climatici, come siccità e inondazioni.

Le priorità che ha presentato il nuovo commissario dell'Agricoltura e dell'Alimentazione includono, tra le altre, la revisione della Politica agricola comune, la regolamentazione dei contratti agricoli, un pacchetto di misure per l'allevamento europeo e, più in concreto, la revisione della politica vitivinicola.

Perché una riforma della legislazione vitivinicola? Chiaramente se si considera la superficie agricola, il numero di viticoltori, il numero di denominazioni di origine e indicazioni geografiche, le migliaia di cantine distribuite su tutto il territorio, la presenza sui mercati e, in sostanza, nella nostra forma di vita, specialmente per i grandi paesi produttori, è ovvio che il settore doveva avere l'attenzione della Commissione.

La situazione del settore in Europa è drammatica, la caduta del consumo di vino fermo, specialmente rosso di alta gradazione, dopo il Covid è una terribile realtà; la perdita di consumatori, soprattutto giovani, disegna un futuro complicato, le esportazioni in paesi terzi si riducono e, in mercati così importanti come gli Stati Uniti, i dazi complicano ulteriormente la situazione.

Come abbiamo visto nei discorsi di alcuni colleghi, si sta verificando una contrapposizione che vede da un lato le strategie classiche di produzione e commercializzazione e, dall'altro, opzioni più innovative con proposte che potranno sembrare ad alcuni veri e propri anatemi, come il vino tradizionale contro nuovi prodotti senza o a basso contenuto alcolico; bottiglie e etichette classiche contro lattine di alluminio o altri contenitori diversi. Anche le abitudini di consumo si stanno diversificando e questo rappresenta una possibilità di sviluppo del settore.

Cosa ci offre la Commissione nella sua proposta? Rendere più flessibili alcune norme nelle pratiche enologiche e nelle tecniche di coltivazione per regolare la produzione, appoggiare la promozione e la commercializzazione e, in pratica, lasciare più libertà al settore perché prenda le sue decisioni nel bene e nel male.

Però la proposta non contempla un importo necessario per portarla a compimento, lasciando in mano agli stati membri il finanziamento, con il rischio di trattamenti differenti che porterebbero a concorrenza ineguale e alla rottura del mercato interno. Vediamo che, anche nella nuova Pac, la sussidiarietà sarà la forma di gestione dei fondi di quello che fino a ora è stato il secondo pilastro, che comprendeva anche l'industrializzazione, il commercio, la modernizzazione delle aziende agricole, l'incorporazione dei giovani, l'agricoltura biologica e la ricerca. Tutto potrebbe essere riunito in un grande fondo sottoposto alle decisioni degli stati e la Commissione potrebbe solo indicare i programmi proposti, riducendo al minimo i finanziamenti comunitari.

La situazione è tanto grave che alcune tradizionali zone di produzione non vedono altra possibilità che sradicare e abbandonare la vigna per mancanza di redditività e per l'impossibilità del passaggio generazionale, con il rischio che la misura più applicata, non per voglia ma per necessità, provochi la sparizione di molti ettari di vigneto.

Ancora una volta dovrà essere il settore quello che si assume la leadership in questi tempi difficili e noi, con il nostro parere, pretendiamo appoggio e chiediamo alla Commissione, al Parlamento e al Consiglio che mettano a disposizione misure che siano accompagnate da un buon budget finanziario per sostenere realmente il settore e fare in modo che l'Europa continui a essere capofila della produzione e commercializzazione di vino.

PROGETTO DI PARERE

Sezione Agricoltura, sviluppo rurale e ambiente

Proposta di regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2021/2115 e (UE) n. 251/2014 per quanto riguarda alcune norme di mercato e misure di sostegno settoriale nel settore dei prodotti vitivinicoli e dei prodotti vitivinicoli aromatizzati

[COM(2025) 137 final]

All'attenzione dei membri della sezione	
Riunione della sezione	25/6/2025, 10:00
<i>Termine per la presentazione degli emendamenti</i>	20/6/2025, 12:00
E-mail di contatto	nat@eesc.europa.eu
Amministratori	Gaizka MALO, Myrto KOLYVA
Data del documento	16/6/2025

Relatore: *Josep PUXEU ROCAMORA*

Gruppo di studio	Pacchetto politica vitivinicola dell'UE
Presidente	Piroska KÁLLAY (HU-II)
Relatore	Josep PUXEU ROCAMORA (ES-I)

Membri	Vladimír BÁLEŠ (SK-III) Isabel CAÑO AGUILAR (ES-II) Ágnes CSER (HU-III) Violeta JELIĆ (HR-I) Colin LUSTENHOUWER (NL-I) Veselin MITOV (BG-II) Maurizio REALE (IT-I) José Manuel ROCHE RAMO (ES-III) Anastasis YIAPANIS (CY-III) Özlem YILDIRIM (FR-II)
--------	--

Consigliere	Ignacio SÁNCHEZ RECARTE (per il relatore)
Procedura legislativa	EU Law Tracker
Consultazioni	Parlamento europeo, 5/5/2025 Consiglio, 8/5/2025
Base giuridica	Articoli 43, paragrafo 2, e 304 del Trattato sul funzionamento dell'Unione europea
Documenti della Commissione europea	COM(2025) 137 final
Obiettivi di sviluppo sostenibile (OSS) pertinenti	OSS 12 - Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo
Sezione competente	Agricoltura, sviluppo rurale e ambiente
Adozione in sezione	D/M/YYYY
Esito della votazione (favorevoli/contrari/astenuti)	.../.../...
Adozione in sessione plenaria	D/M/YYYY
Sessione plenaria n.	...
Esito della votazione (favorevoli/contrari/astenuti)	.../.../...

1. Raccomandazioni

Il Comitato economico e sociale europeo (CESE):

1.1. sottolinea l'importanza socioeconomica del settore vitivinicolo per l'Unione europea¹.

¹ PwC, Relazione 2024 per il Comitato europeo delle imprese vitivinicole (CEEV) *Economic, social and environmental importance of the wine sector in the EU* [L'importanza economica, sociale e ambientale del settore vitivinicolo nell'UE]: https://www.dropbox.com/scl/fi/m0780by1gj1vnzfl1qo4n/Report-PwC-on-EU-wine-sector_full_032024.pdf?rlkey=dui2nddbh4mxtj8q942x78q99&e=1&dl=0.

- i. Con un valore di mercato di 100 miliardi di EUR, il settore apporta 130 miliardi di EUR al PIL dell'UE. Nel 2022 i vini europei sono stati esportati in 194 paesi diversi, svolgendo un ruolo cruciale, in quanto le sole esportazioni di vino, di un valore totale pari a 17,9 miliardi di EUR, hanno ridotto del 3,7 % il disavanzo della bilancia commerciale dell'UE.
- ii. Il settore apporta un contributo anche in campo sociale, creando complessivamente 2,9 milioni di posti di lavoro, che stanno rivitalizzando le zone rurali soggette a spopolamento. Questo settore dà prova di una produttività eccezionale, generando, in ogni fase della catena del valore, un valore aggiunto per dipendente maggiore di quello creato da attività simili in altri settori (superiore del 90 % per la viticoltura rispetto alla produzione vegetale e zootecnica; del 16 % per la vinificazione rispetto al settore manifatturiero; e del 5 % per la commercializzazione vinicola rispetto alla commercializzazione di prodotti alimentari e di altre bevande). Inoltre, le aziende vitivinicole sono del 15 % più redditizie rispetto all'azienda media dell'UE, offrendo così un'alternativa economica valida per le persone che vivono nelle zone rurali.
- iii. Con oltre 3,1 milioni di ettari di superficie viticola in zone in cui spesso non esistono alternative economiche, il settore vitivinicolo svolge un ruolo cruciale nel mantenimento della popolazione nelle zone rurali. La maggior parte dei 2,2 milioni di aziende viticole dell'UE sono costituiti da piccole attività ma, nonostante le loro dimensioni, contribuiscono in modo significativo alle economie rurali e alla produzione vinicola dell'UE. Le regioni rurali in cui si trovano vigneti in espansione sono quasi riuscite a mantenere intatti i loro livelli di popolazione, registrando solo una lieve riduzione dello 0,4 %. Per contro, le zone in cui i terreni vitati stanno diminuendo hanno registrato un calo demografico notevolmente più elevato, pari al 2,6 %, ovvero 6,5 volte maggiore.
- iv. Nel 2022 il contributo fiscale totale del settore vitivinicolo – di cui i contributi sociali costituivano oltre il 57 % – ammontava a quasi 52 miliardi di EUR, pari a circa lo 0,7 % della spesa delle amministrazioni pubbliche dell'UE.
- v. Al di là delle sue implicazioni economiche dirette, il settore vitivinicolo europeo rappresenta una tradizione culturale profondamente radicata nel panorama della società. Risppecchia un patrimonio diversificato, plasmato da secoli di storia e innovazione, in cui ogni territorio contribuisce a creare un vero e proprio mosaico di regioni di produzione. La viticoltura non è solo produzione di vino, bensì rappresenta anche uno stile di vita, un'identità collettiva e un legame con un determinato territorio. Oltre a garantire la competitività e a incoraggiare gli investimenti, il pacchetto per la politica vitivinicola dell'UE dovrebbe pertanto mirare anche a mettere in risalto le sinergie tra economia, ambiente e cultura in modo da preservare questo tessuto sociale e culturale

che unisce i cittadini. Ciò contribuirà a rafforzare lo spirito delle regioni vitivinicole e ad assicurare un futuro sostenibile per questo settore emblematico;

- 1.2. prende atto dell'importanza culturale del vino nell'UE e chiede alla Commissione europea di difendere la cultura vitivinicola sostenendo efficacemente l'attuazione di programmi che contribuiscano ad accrescere la consapevolezza dei consumatori in merito al consumo di vino informato e responsabile;
- 1.3. sostiene la proposta della Commissione europea, intesa a dotare il settore vitivinicolo europeo di strumenti migliori per affrontare le molteplici sfide individuate dal gruppo ad alto livello sulla politica vitivinicola;
- 1.4. chiede che il sostegno politico sia accompagnato da una dotazione di bilancio ambiziosa per interventi specifici nel settore vitivinicolo;
- 1.5. sottolinea l'importanza di sviluppare programmi di istruzione, nonché progetti di ricerca e sviluppo, per accompagnare le iniziative delle imprese e dei lavoratori del settore vitivinicolo volte a sostenerli nella transizione in corso;
- 1.6. evidenzia che le raccomandazioni del gruppo ad alto livello e la proposta della Commissione europea sono state elaborate prima che la situazione dei mercati vinicoli internazionali si deteriorasse drasticamente a seguito della decisione dell'amministrazione statunitense di applicare dazi supplementari sui vini dell'UE; ritiene che in futuro potrebbe essere necessario fornire ulteriori aiuti ai vini dell'UE per sostenerne la competitività a livello internazionale;
- 1.7. raccomanda di apportare alcuni miglioramenti aggiuntivi alla proposta della Commissione per rispondere alle sfide che il settore vitivinicolo dell'UE si trova ad affrontare e per garantire un'economia del vino sana, sostenibile e competitiva nel lungo periodo;
- 1.8. pur concordando sul fatto che le future strategie di impianto dovrebbero contribuire ad adeguare il potenziale produttivo alla domanda del mercato, ritiene che l'elenco di limitazioni illustrato nel dettaglio nella proposta della Commissione europea sia troppo restrittivo e possa non essere adatto a tutte le situazioni;
- 1.9. accoglie con favore la proposta della Commissione di prorogare la validità delle autorizzazioni concesse per il reimpianto, ma raccomanda di limitarla a sei anni per consentire una pianificazione chiara ai fini della gestione del potenziale produttivo nelle singole zone di produzione di vini a denominazione di origine protetta e a indicazione geografica protetta;
- 1.10. si compiace dell'autorizzazione dei pagamenti nazionali per la vendemmia verde volontaria e l'estirpazione volontaria di vigneti produttivi quali strumenti supplementari di gestione dell'offerta, considerata l'efficacia in termini di costi di eliminare dal mercato le eccedenze produttive prima di produrre altro vino;
- 1.11. accoglie con favore la proposta di regolamentare a livello dell'UE l'impiego di alcuni termini ampiamente utilizzati, e pertanto ben compresi dai consumatori, per

la presentazione di prodotti aventi un tenore alcolico ridotto; propone di integrare tale proposta con una serie di altri termini e condizioni, come indicato negli emendamenti 1 e 3 (in appresso);

1.12. non sostiene la proposta di rendere obbligatoria l'espressione "ottenuto mediante dealcolizzazione" nella presentazione dei vini dealcolizzati e parzialmente dealcolizzati;

1.13. raccomanda, come indicato nell'emendamento 2, di includere nel regolamento un riferimento al simbolo esistente o al pittogramma da apporre sull'etichetta per consentire l'identificazione, attraverso un sistema non basato sulla lingua, del mezzo elettronico usato per fornire informazioni. Il CESE propone inoltre che l'apporto energetico sia indicato vicino a tale simbolo o pittogramma al fine di agevolare la comprensione da parte dei consumatori;

1.14. raccomanda di sopprimere l'obbligo di indicare l'elenco degli ingredienti e la dichiarazione nutrizionale quando i vini dell'UE sono esportati al di fuori dell'Unione, dal momento che tali requisiti variano da un paese all'altro;

1.15. suggerisce di ampliare la portata dei poteri conferiti alla Commissione europea al fine di consentirle di elaborare – mediante atti delegati e previa consultazione approfondita delle organizzazioni professionali e dei gruppi di esperti pertinenti – ulteriori norme riguardanti i) l'uso di mezzi elettronici per fornire informazioni obbligatorie e volontarie e ii) la forma e la grafica delle informazioni fornite in formato elettronico;

1.16. raccomanda di chiarire il fatto che le disposizioni che definiscono le informazioni obbligatorie da inserire in uno stesso campo visivo si applicano una sola volta, al fine di evitare che sull'etichetta anteriore debbano essere riportati tutti i termini obbligatori quando essa reca la dicitura "denominazione di origine protetta" o "indicazione geografica protetta" o il nome della DOP o della IGP;

1.17. propone che l'importo totale disponibile in uno Stato membro in un dato anno per i pagamenti nazionali per la distillazione e la vendemmia verde non superi il 15 %, invece che il 20 % proposto nel testo in esame. Inoltre, consiglia di includere anche l'estirpazione volontaria tra le misure coperte da tali limitazioni;

1.18. propone che i beneficiari dei pagamenti per la distillazione in caso di crisi non possano ricevere alcun altro tipo di sostegno destinato al settore vitivinicolo per un periodo di tre anni;

1.19. raccomanda di applicare ai prodotti vitivinicoli aromatizzati esattamente le stesse norme proposte per i vini in termini di identificazione del mezzo elettronico sull'etichetta;

1.20. propone di prevedere disposizioni in merito al fatto che gli aromi usati nei prodotti vitivinicoli aromatizzati dealcolizzati o parzialmente dealcolizzati possono conferire proprietà organolettiche simili a quelle del vino, al fine di garantire la certezza del diritto per questi nuovi prodotti;

1.21. accoglie con favore la proposta della Commissione europea di promuovere il turismo vitivinicolo, ma propone di estendere tale sostegno alle aziende vinicole, affinché adattino le loro strutture per accogliere i visitatori e promuovere questa forma di turismo, nonché a programmi che mettono in relazione vino e gastronomia. Il sostegno dell'UE alle imprese vinicole dovrebbe agevolare il rafforzamento di un'identità viticola locale o regionale e accrescere le sinergie derivanti dalla cooperazione tra le aziende vinicole locali;

1.22. suggerisce di eliminare il limite imposto alla durata delle attività di promozione tese a consolidare quote di mercato;

1.23. suggerisce di effettuare una revisione per le attività di promozione e comunicazione realizzate nei paesi terzi volta a semplificare le procedure di domanda e motivazione, al fine di agevolare l'accesso agli aiuti, ridurre gli oneri amministrativi e rendere l'attuazione delle misure in questione più efficiente;

1.24. accoglie con favore la possibilità di aumentare l'aiuto finanziario dell'UE per gli investimenti legati alla mitigazione dei cambiamenti climatici e all'adattamento agli stessi fino all'80 % dei costi di investimento;

1.25. propone che – in caso di circostanze eccezionali sui mercati di esportazione in tutto il mondo o in caso di crisi nei mercati dei paesi terzi che rappresentano oltre il 15 % delle esportazioni di vini dell'UE – l'assistenza finanziaria dell'Unione per le attività di promozione e comunicazione possa essere incrementata fino all'80 % della spesa ammissibile.

2. Note esplicative

Argomentazioni a sostegno delle raccomandazioni da 1.1 a 1.7 in merito alla necessità di un pacchetto di misure sul vino e al suo contenuto generale

2.1. Il CESE sostiene la proposta di un pacchetto sul vino teso ad affrontare le seguenti sfide cui si trova di fronte il settore vitivinicolo dell'UE: sul versante della domanda, la tendenza, continua e a lungo termine, a una riduzione significativa dei consumi, nonché l'evoluzione delle preferenze dei consumatori dovuta ai cambiamenti della società; su quello della produzione, la crescente incertezza in termini di produzione interannuale per via dei cambiamenti climatici e di fenomeni meteorologici estremi più frequenti e intensi.

2.2. Dalla pubblicazione della proposta della Commissione europea, la situazione nel settore vitivinicolo si è ulteriormente deteriorata. Dal 5 aprile i prodotti vitivinicoli sono soggetti a dazi supplementari sul mercato statunitense, che, rappresentando il 28 % delle esportazioni mondiali di vino dell'UE, è di gran lunga il suo principale cliente in questo settore. Al di là del mercato statunitense, l'improvviso aumento delle tensioni e delle barriere commerciali in tutto il mondo incide negativamente sulle prospettive economiche e di consumo nei mercati di

altri paesi terzi e genera un'enorme incertezza sia per le imprese che per i consumatori, il che avrà ripercussioni avverse sugli investimenti e sulla competitività delle imprese vinicole dell'UE.

2.3. Dato l'impatto socioeconomico del settore vitivinicolo dell'UE e il ruolo cruciale che svolge nel rivitalizzare le zone rurali dell'Unione, è essenziale rafforzarne la sostenibilità a lungo termine.

2.4. Il consumo responsabile e moderato di vino – ovvero quello che si concede la stragrande maggioranza dei consumatori – viene stigmatizzato a causa della soppressione della distinzione tra, da un lato, l'abuso di alcol e, dall'altro, il consumo informato e responsabile di vino; pertanto, il CESE ritiene necessario promuovere l'attuazione delle misure previste dal regolamento sui piani strategici² che contribuiscono a sensibilizzare i consumatori in merito al summenzionato consumo responsabile.

1.5. Il CESE accoglie con favore la proposta presentata dalla Commissione, ma ritiene che questo pacchetto di misure possa essere modificato al fine di tenere meglio conto di questo deterioramento del contesto, al fine di garantire al settore vitivinicolo dell'UE un aiuto e un sostegno sostanziali e immediati.

Argomentazioni a sostegno delle raccomandazioni da 1.8 a 1.10 e da 1.17 a 1.18 sul controllo del potenziale produttivo

2.6. Il CESE sostiene la proposta di estendere la validità delle autorizzazioni per il reimpianto, ma ritiene importante non accordare un lasso di tempo troppo lungo che rischierebbe di complicare la gestione e la pianificazione a medio termine del potenziale produttivo nelle denominazioni di origine protette e nelle indicazioni geografiche protette.

2.7. Il Comitato ritiene che alcune delle restrizioni proposte potrebbero costituire un ostacolo per l'obiettivo di adeguare il potenziale produttivo alla domanda di mercato di cui alla proposta relativa all'articolo 63, paragrafo 3, in quanto in una "regione di produzione" o in una "zona geografica" le situazioni possono variare in base al territorio subregionale preso in considerazione o ai tipi di prodotti (ad esempio, i vini bianchi o i vini rossi). Inoltre, la nozione di "resa media" non è efficace e potrebbe portare a interpretazioni e modalità di calcolo notevolmente diverse da uno Stato membro all'altro o da un operatore all'altro. Sebbene l'attuale articolo 66, paragrafo 3, preveda già alcune restrizioni, tale proposta potrebbe porre limiti ampi e sproporzionati riguardo alle modalità di applicazione delle autorizzazioni per il reimpianto. Analogamente, limitare l'autorizzazione per il reimpianto alla stessa zona geografica, alla stessa varietà o allo stesso metodo di produzione, o ancora alla stessa regione di produzione potrebbe incidere sulla flessibilità nonché sulle scelte compiute dalle singole imprese per adattarsi alla domanda del merca-

² Regolamento (UE) 2021/2115 del Parlamento europeo e del Consiglio del 2 dicembre 2021 recante norme sul sostegno ai piani strategici che gli Stati membri devono redigere nell'ambito della politica agricola comune (piani strategici della PAC).

to, soprattutto per quanto riguarda i nuovi prodotti. Il CESE propone tuttavia di introdurre una limitazione per fare in modo che i beneficiari dei pagamenti per la distillazione in caso di crisi non possano rientrare in alcun altro programma di sostegno al settore vitivinicolo per un periodo di tre anni.

2.8. Il Comitato è favorevole all'attenzione particolare riservata alla vendemmia verde volontaria in casi giustificati di crisi, quale misura efficace sotto il profilo dei costi per controllare il potenziale produttivo.

Argomentazioni a sostegno delle raccomandazioni 1.11 e 1.12 sulla presentazione dei prodotti dealcolizzati e parzialmente dealcolizzati

2.9. Il CESE è favorevole all'integrazione delle norme di presentazione per i prodotti vitivinicoli dealcolizzati e parzialmente dealcolizzati al fine di autorizzare e armonizzare (nel caso dei vini) l'uso di termini facilmente comprensibili dai consumatori e ampiamente utilizzati per altri prodotti analcolici e a basso tenore alcolico.

Argomentazioni a sostegno delle raccomandazioni da 1.13 a 1.16 sulle norme in materia di etichettatura dei vini

2.10. L'intenzione della Commissione europea di garantire la completezza delle attuali norme in materia di etichettatura elettronica relative all'identificazione del mezzo elettronico per fornire informazioni è un passo nella giusta direzione; ciò fa seguito alla raccomandazione formulata dal gruppo ad alto livello intesa a consentire a tutti gli operatori di risparmiare tempo e denaro nella produzione di etichette fisiche, facilitando in tal modo gli scambi e le esportazioni, proteggendo nel contempo i consumatori e garantendo il loro diritto di accedere facilmente alle informazioni obbligatorie. Tuttavia:

- a causa della mancanza di un approccio armonizzato e della necessità di proteggere il mercato unico, vi è l'urgente necessità di individuare un sistema non basato sulla lingua bensì su un pittogramma o un simbolo per identificare il mezzo elettronico. È pertanto fondamentale che le modalità concrete e armonizzate di una soluzione non basata sulla lingua siano introdotte direttamente nell'atto di base;
- alla luce della difficoltà che le aziende vinicole riscontrano nel determinare se e quando la legislazione di un paese terzo respinge le disposizioni dell'UE relative all'indicazione dell'elenco degli ingredienti e della dichiarazione nutrizionale, o se ne discosta, si ritiene opportuno eliminare l'obbligo di fornire tali informazioni quando i vini dell'UE sono esportati verso paesi terzi.

Argomentazione a sostegno delle raccomandazioni 1.19 e 1.20 sui prodotti vitivinicoli aromatizzati

2.11. Le norme concernenti la produzione e la presentazione dei prodotti vitivinicoli aromatizzati dovrebbero rispecchiare e riprodurre, se del caso, gli sviluppi delle norme in materia di produzione e presentazione dei vini.

Argomentazioni a sostegno delle raccomandazioni da 1.21 a 1.25 sul miglioramento delle norme sugli interventi nel settore vitivinicolo

2.12. Sebbene le azioni e le attività di promozione e comunicazione siano alcuni dei principali strumenti per far fronte all'attuale crisi del settore vitivinicolo, gli operatori del settore non riescono a trarne il massimo vantaggio a causa del complesso quadro normativo che le disciplina. Il CESE propone di agevolare ulteriormente l'attuazione di tali interventi:

- eliminando uno dei principali ostacoli alla piena efficacia della misura, vale a dire il limite imposto alla durata delle attività di promozione volte a consolidare quote di mercato. La durata massima proposta per il sostegno alle attività di promozione volte al consolidamento degli sbocchi di mercato in paesi terzi è ancora molto restrittiva;
- proponendo la revisione delle norme che complicano l'attuazione dei programmi di promozione da parte degli operatori del settore vitivinicolo.

2.13. Considerando che le cantine sono l'ultimo anello della catena di produzione ma anche i luoghi dove di fatto si recano i turisti, è importante che le misure adottate dalle aziende vinicole per adeguare le loro strutture al turismo vitivinicolo e/o alla promozione dello stesso rientrino nell'ambito di applicazione del sostegno fornito dall'UE. Tuttavia, occorre considerare tale sostegno in modo onnicomprensivo, in quanto il turismo vitivinicolo rende necessario lo sviluppo di nuove competenze all'interno delle aziende vinicole, in particolare nelle imprese a conduzione familiare. È essenziale migliorare le competenze dei proprietari viticoli e dei loro dipendenti attraverso programmi di formazione basati sull'apprendimento delle buone pratiche. Alla luce dell'effetto moltiplicatore positivo che le attività enoturistiche possono generare quando vengono realizzate all'interno di una rete coordinata, è fondamentale che i progressi compiuti a livello di comunità in grado di rendere le aziende vinicole interessanti per i consumatori siano integrati in tutta la regione vitivinicola. Nel suo approccio di sostegno, l'UE dovrebbe pertanto tenere conto di questi elementi al fine di consentire la creazione di reali sinergie a livello locale e rafforzare l'attrattiva dell'enoturismo, preservando nel contempo l'autenticità delle regioni vinicole.

3. Proposte di emendamento alla proposta legislativa della commissione europea

Emendamento 1

collegato alla raccomandazione 1.9 - [articolo 119, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (UE) n. 1308/2013, articolo 1, punto 5, del COM (2025) 137 final]

Testo proposto dalla Commissione europea	Emendamento del CESE
i) <i>dal termine</i> “analogico” se il titolo alcolometrico effettivo del prodotto non è superiore a 0,5 % vol, accompagnato dall'espressione “0,0 %” se il titolo alcolometrico effettivo del prodotto non è superiore a 0,05 % vol; ii) <i>dal termine</i> “a contenuto alcolico ridotto” se il titolo alcolometrico effettivo del prodotto è superiore a 0,5 % vol ed è inferiore <i>di almeno il 30 %</i> al titolo alcolometrico effettivo minimo della categoria che precede la dealcolizzazione.	i) <i>dai termini</i> “dealcolizzato”, “senza alcol” o “analogico” se il titolo alcolometrico effettivo del prodotto non è superiore a 0,5 % vol; <i>in alternativa, può essere</i> accompagnato dall'espressione “0,0 %” se il titolo alcolometrico effettivo del prodotto non è superiore a 0,05 % vol; ii) <i>dai termini</i> “parzialmente dealcolizzato”, “a basso contenuto alcolico” o “a contenuto alcolico ridotto” se il titolo alcolometrico effettivo del prodotto è superiore a 0,5 % vol ed è inferiore al titolo alcolometrico effettivo minimo della categoria che precede la dealcolizzazione.

Motivazione
L'emendamento mira a consentire la flessibilità necessaria per la presentazione e la commercializzazione di questi “nuovi” prodotti ed elimina il criterio superfluo del “30 %”, in modo da evitare di creare una lacuna giuridica per i prodotti vitivinicoli. Qualsiasi potenziale fonte di confusione per i consumatori è già soggetta alle norme dell'UE in materia di comunicazione e pubblicità ingannevoli.

Emendamento 2

collegato alla raccomandazione 1.11 - [articolo 119 del regolamento (UE) n. 1308/2013]

Testo proposto dalla Commissione europea	Emendamento del CESE
	6 (nuovo). L'identificazione del mezzo elettronico in cui figurano la dichiarazione nutrizionale e/o l'elenco degli ingredienti conformemente ai paragrafi 4 e 5 del presente articolo e ad altre indicazioni obbligatorie o facoltative previste dalla legislazione nazionale o dell'UE: i) non deve avvenire tramite parole, bensì mediante un pittogramma internazionale o un simbolo ISO esistente, e ii) deve figurare accanto al valore energetico. Le etichette dei vini che utilizzano altre modalità di presentazione del mezzo elettronico possono continuare a essere immesse sul mercato fino a esaurimento scorte.

Motivazione
L'emendamento chiarisce che l'identificazione del mezzo elettronico deve basarsi su una soluzione armonizzata priva di parole al fine di garantire la libera circolazione dei prodotti vitivinicoli.

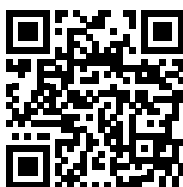
Emendamento 3

collegato alla raccomandazione 1.9

Testo proposto dalla Commissione europea	Emendamento del CESE
I prodotti vitivinicoli delle categorie di cui ai punti (4) e (7) possono essere ottenuti, <i>rispettivamente</i> , mediante seconda fermentazione o aggiunta di diossido di carbonio ai vini dealcolizzati o parzialmente dealcolizzati di cui al punto (1).	I prodotti vitivinicoli delle categorie di cui ai punti (4), (5), (6), (7), (8) e (9) possono essere ottenuti mediante seconda fermentazione o aggiunta di diossido di carbonio ai vini dealcolizzati o parzialmente dealcolizzati di cui al punto (1).

Motivazione
L'emendamento è inteso a chiarire che la flessibilità tecnologica applicabile ai vini spumanti e vini spumanti gassificati dealcolizzati riguarda anche i vini frizzanti, i vini frizzanti gassificati e i vini spumanti di qualità del tipo aromatico.

Visita il nostro catalogo:



Finito di stampare nel mese di
Novembre 2025

Presso la ditta Photograph s.r.l.- Palermo

Editing e typesetting: Salvatore Lo Scrudato - Edity Società Cooperativa per conto di
NDF

Progetto grafico copertina: Salvatore Lo Scrudato