

## **Le pratiche enologiche e la tutela delle denominazioni d'origine nell'Accordo UE/USA sul commercio del vino**

SOMMARIO: 1. Introduzione. - 2. Le pratiche enologiche. - 2.1. Pratiche e specifiche enologiche esistenti. - 2.1.a. *Segue*. Comparazione con altri accordi conclusi con differenti Stati terzi. - 2.2. Pratiche e specifiche enologiche nuove. - 2.2.a. *Segue*. Comparazione con altri accordi conclusi con differenti Stati terzi. - 3. Le denominazioni d'origine. - 3.1. La disciplina internazionale delle denominazioni d'origine sino agli accordi TRIPS. - 3.2. La tutela delle indicazioni geografiche nell'Unione Europea e negli USA dopo gli accordi TRIPS. - 3.3. Le disposizioni in materia di nomi di origine contenute nell'Accordo UE/USA. - 3.4. In conclusione sulla tutela delle denominazioni d'origine.

1. - Il 10 marzo 2006 è entrato in vigore <sup>(1)</sup> l'Accordo concluso tra la Comunità Europea e gli Stati Uniti d'America sulla commercializzazione del vino (da ora l'Accordo UE/USA), approvato dalla prima mediante decisione del Consiglio n. 2006/232/CE, assunta il 20 dicembre 2005 <sup>(2)</sup>.

Tale trattato - che non intende pregiudicare i diritti e gli obblighi delle parti derivanti dalla loro adesione all'Organizzazione Mondiale del Commercio <sup>(3)</sup> - ha per oggetto varie questioni cruciali per gli scambi commerciali di vino tra i due contraenti: le pratiche di cantina, la tutela delle denominazioni d'origine, l'etichettatura, la certificazione del prodotto e le modalità di espletamento per le relative incombenze burocratiche.

Non tutte le norme dell'Accordo UE/USA, però, sono immediatamente applicabili. Difatti, le sue disposizioni in materia di pratiche di cantina (art.4) nonché di certificazione del vino (art. 9) entreranno in vigore <sup>(4)</sup> solo a decorrere dal secondo mese successivo al momento in cui

---

<sup>(1)</sup> Informazione sull'entrata in vigore della decisione del Consiglio 2006/232/CE relativa alla conclusione dell'accordo tra la Comunità Europea e gli Stati Uniti d'America sul commercio del vino, in G.U.C.E., L 87, 24 marzo 2006.

<sup>(2)</sup> Decisione n. 2006/232/CE del Consiglio del 20 dicembre 2005, *relativa alla conclusione dell'accordo tra la Comunità Europea e gli Stati Uniti d'America sul commercio del vino*, in G.U.C.E., L 87, 24 marzo 2006. Il testo dell'Accordo UE/USA è pubblicato in calce alla decisione stessa, *ivi*, p. 2. Per una prima sintesi, vedi anche PISANELLO, *L'accordo tra la Comunità europea e gli Stati Uniti d'America sul commercio del vino*, in *questa rivista*, 2006, p. 545.

<sup>(3)</sup> Accordo UE/USA, art. 12, comma 1, lettera a).

<sup>(4)</sup> Accordo UE/USA, art. 17, comma 2.

la Comunità riceverà dagli Stati Uniti d'America la notifica scritta <sup>(5)</sup>, con cui questi ultimi comunicheranno di avere modificato la propria normativa interna, in modo da riservare ai vini di origine comunitaria l'uso in etichetta dei «termini» indicati nell'Allegato II all'Accordo stesso. Di conseguenza, sino a tale momento dette materie saranno invece disciplinate da un accordo transitorio <sup>(6)</sup>, cui ha fatto seguito l'adozione di alcune norme comunitarie per adeguare l'ordinamento interno <sup>(7)</sup>. Ad ogni modo, l'Accordo UE/USA in esame è reciprocamente considerato dai contraenti solo come un primo passo verso la definizione di un trattato di più ampio respiro sul commercio del vino <sup>(8)</sup>, avendo essi già individuato – mediante una dichiarazione congiunta <sup>(9)</sup> – la necessità di instaurare dialoghi futuri sui seguenti punti: le indicazioni geografiche ed i nomi di origine (problema non ancora completamente risolto, come si spiegherà); i vini esclusi dal campo di applicazione dell'Accordo siglato; le

---

<sup>(5)</sup> Accordo UE/USA, art. 6, comma 3.

<sup>(6)</sup> Decisione n. 2005/798/CE del Consiglio del 14 novembre 2005, *relativa alla conclusione di un accordo in forma di scambio di lettere tra la Comunità Europea e gli Stati Uniti d'America su questioni riguardanti il commercio del vino*, in G.U.C.E., L 301, 18 novembre 2005. Detto accordo provvisorio è entrato in vigore alla data della sua firma, e cioè il 23 novembre 2005, come dalla relativa informativa (ivi, L 87, 24 marzo 2006). Esso risponde all'esigenza di regolare le tecniche di cantina nonché la certificazione e la commercializzazione del vino nel periodo intercorrente tra il 31 dicembre 2005 (in cui scadeva la vigenza dei regolamenti comunitari, che avevano disciplinato tale materia durante il lungo periodo della negoziazione del trattato finale) e la data in cui sarà possibile applicare gli artt. 4 e 9 dell'Accordo UE/USA, una volta cioè che questi ultimi avranno notificato alla controparte di aver provveduto a riservare ai vini originari della Comunità l'uso in etichetta delle denominazioni di cui all'Allegato II dell'Accordo stesso. Infatti, i regolamenti appena citati autorizzavano – in via di deroga alla legislazione ordinaria – fino a detta scadenza la commercializzazione sul territorio comunitario di vini originari degli USA, prodotti secondo pratiche enologiche non riconosciute in Europa ed etichettati in modo non conforme alle norme qui vigenti. Si trattava dei seguenti provvedimenti: reg. CE n. 1037/2001 del Consiglio del 22 maggio 2001 (ivi, L 145, 31 maggio 2001), come successivamente modificato dal reg. CE n. 2324/2003 del 17 dicembre 2003 (ivi, L 345, 31 dicembre 2003); reg. CE n. 883/2001 della Commissione (ivi, L 128, 10 maggio 2001), come successivamente modificato dal reg. CE n. 908/2004 della Commissione del 29 aprile 2004 (ivi, L 163, 30 aprile 2004).

<sup>(7)</sup> Reg. CE n. 2079/2005 della Commissione del 19 dicembre 2005 (in G.U.C.E., L 333, 20 dicembre 2005).

<sup>(8)</sup> Accordo UE/USA, art. 1, punto *b*), nonché art. 10, ove già si prevede la data di avvio dei futuri negoziati, ormai già passata. Si veda altresì la decisione n. 2006/232/CE del Consiglio, cit., di approvazione dell'Accordo UE/USA, ove quest'ultimo viene definito «*di prima fase*».

<sup>(9)</sup> La dichiarazione congiunta (in G.U.C.E., L 87, 24 marzo 2006) è pubblicata insieme all'Accordo.

pratiche enologiche; la certificazione e l'istituzione di un comitato congiunto sulle questioni vinicole.

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

Detto ciò, procediamo ora ad esaminarne alcuni aspetti, tralasciando però le disposizioni portate dal citato accordo transitorio.

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

La legislazione su tale materia persegue allora una duplice finalità: tutelare sia la salute sia l'interesse economico del consumatore. Disciplinare le regole sulle tecniche di cantina comporta fissare specifiche di produzione, foriere però di creare ostacolo agli scambi (rallentandoli con gravose incombenze burocratiche ovvero impedendoli) tra la Comunità e gli Stati terzi, qualora il paese importatore non riconosca o ponga limiti o ancor più non ammetta *tout court* il ricorso ad una determinata pratica, invece normalmente utilizzata nel paese ove un vino viene prodotto. Per siffatte ragioni, l'Accordo UE/USA concerne anche le «*pratiche enologiche*» (intendendo per tali «*un processo, un trattamento, una tecnica ovvero un materiale utilizzato per la produzione di vino*»<sup>(10)</sup> e le relative specifiche tecniche, partendo dal presupposto<sup>(11)</sup> che debbano essere ammesse solo le «*buone pratiche enologiche*». In base a quanto concordato dai contraenti, rientrano in quest'ultima categoria tutte le tecniche di cantina che, senza condurre alla realizzazione di un vino capace di generare «*un'impres-*

<sup>(10)</sup> Accordo UE/USA, art. 2, comma 1, punto a).

<sup>(11)</sup> Accordo UE/USA: art. 4, comma 1, per quanto concerne le «*pratiche e le specifiche esistenti*» al momento dell'Accordo stesso; art. 5, comma 3, per quanto concerne quelle «*nuove*». In merito alla distinzione tra tali pratiche, si rinvia a quanto verrà in appresso detto nel testo.

*sione erronea*» sul suo carattere e sulla sua composizione, rispondono alla ragionevole esigenza del produttore di accrescere nel proprio vino la serbevolezza <sup>(12)</sup>, la stabilità o altre qualità. Considerata l'ampiezza di quest'ultimo obiettivo, allora, sembra lecito affermare che – nell'ottica dell'Accordo – l'unico limite alle tecniche di cantina sia quello di non arrivare al punto di fuorviare la sensazione del consumatore sulle qualità organolettiche del prodotto finale, creando un vino in cui non sia più riconoscibile il «*carattere*» conferitogli dalle uve da cui trae origine. Resta tuttavia indeterminato un punto essenziale: in via di principio, quanto deve essere riconoscibile detto «*carattere*»?

Le tecniche di cantina rilevano dunque nell'Accordo sotto il profilo della protezione del solo interesse economico del consumatore (e ovviamente delle conseguenti ripercussioni per i produttori sul piano commerciale), esulando invece quello della tutela della sua salute. Sebbene i due aspetti siano strettamente correlati <sup>(13)</sup> e – come detto – vengano solitamente contemplati entrambi dalle normative in tema di pratiche di cantina, le parti contraenti dell'Accordo restano comunque libere di adottare i più opportuni provvedimenti per salvaguardare la sicurezza alimentare <sup>(14)</sup>, anche nei confronti dei vini prodotti applicando le «*buone pratiche enologiche*».

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

2.1. – Quanto alla prima ipotesi, è introdotto il principio del mutuo riconoscimento delle norme in tema di «*pratiche enologiche*», rispettivamente vigenti sul territorio di ciascun contraente, che risultano espressamente richiamate nell'Allegato I all'Accordo stesso. Le tecniche di cantina, così individuate, vengono reciprocamente considerate come interventi comportanti nel vino modificazioni comunque rispettose del «*carattere*» originariamente conferito al prodotto dalle uve da cui è composto: espli-

---

<sup>(12)</sup> Il termine «*serbevolezza*» corrisponde a «*keeping*» nella versione inglese, a «*conservabilité*» in quella francese, a «*estabilidad*» in quella spagnola.

<sup>(13)</sup> La correlazione tra la tutela della salute e la protezione dell'interesse del consumatore è chiaramente enunciata ai *considerando* 48 e 50 del Reg. CE n. 1493/1999 del Consiglio del 17 maggio 1999, relativo *all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo* (in G.U.C.E., L 179, 14 gennaio 1999).

<sup>(14)</sup> Accordo UE/USA, art. 3, comma 2.

cando tale limitato effetto, dette tecniche rispettano i requisiti per le «*buone pratiche enologiche*»<sup>(15)</sup>.

Il principio del reciproco riconoscimento vede come suo naturale corollario l'obbligo per ciascuna parte dell'Accordo a non creare ostacolo – invocando le proprie disposizioni interne concernenti le specifiche per le tecniche di cantina – all'importazione, alla commercializzazione ed alla vendita sul proprio territorio di un vino originario del territorio dell'altro contraente, quando il prodotto sia stato ottenuto applicando esclusivamente le «*pratiche enologiche*» contemplate nel citato Allegato I<sup>(16)</sup>. Come in precedenza spiegato, resta comunque salva la possibilità di bloccare detti flussi commerciali per esigenze ricollegabili alla tutela della salute pubblica.

Opportune due precisazioni, in merito all'ambito di operatività dell'obbligo in questione. In primo luogo<sup>(17)</sup>, il vino deve non solo essere «*originario*» del territorio di una parte contraente l'Accordo, nel senso di derivare interamente da uve lì coltivate, ma anche essere stato prodotto in modo pienamente conforme a norme vigenti sul medesimo territorio che siano incluse nell'Allegato I. In secondo luogo, oltre avere le caratteristiche appena indicate, bisogna altresì che il vino risponda ai requisiti fissati nell'art. 3 dell'Accordo stesso, e precisamente: derivare dalla fermentazione alcolica totale o parziale di uve fresche (della specie *vitis vinifera*)<sup>(18)</sup>, pigiate o meno, eventualmente addizionata di una qualsiasi delle componenti delle uve fresche autorizzate dalla parte produttrice in conformità alle pratiche di cantina previste nell'Allegato I; avere un titolo alcolome-

---

<sup>(15)</sup> Accordo UE/USA, art. 4, comma 1.

<sup>(16)</sup> Accordo UE/USA, art. 4, comma 2.

<sup>(17)</sup> Art. 4, comma 2, dell'Accordo UE/USA, letto alla luce della definizione di vino «*originario*» contenuta all'art. 2, comma 1, lettera c), dello stesso.

<sup>(18)</sup> Per quanto concerne i vini originari degli USA, l'Allegato I limita l'operatività dell'Accordo ai prodotti ottenuti da uve appartenenti alla specie *vitis vinifera*, fatte salve alcune limitate eccezioni per il vino *Kasher* ottenuto secondo metodi tradizionali da varietà di uva diverse. Per quanto concerne i vini originari della UE, invece, l'Accordo non contempla una norma analoga, giacché è il reg. CE n. 1493/1999 (incluso nello stesso Allegato I) a prevedere all'art. 19 che le varietà di vite idonee alla produzione di vino in Europa appartengano alla specie *vitis vinifera* ovvero ad un incrocio tra le predetta ed altre specie di vite (cosa però esclusa per le uve destinate a produrre vini v.q.p.r.d., ai sensi del comma 2 della norma citata). Precisa poi l'art. 2 del reg. CE n. 1622/2000 della Commissione, *che fissa talune modalità d'applicazione del regolamento CE 1493/1999 e che istituisce un codice comunitario delle pratiche e dei trattamenti enologici* (in G.U.C.E., L 194, 31 luglio 2000), il divieto di vinificare nella Comunità uve provenienti da varietà unicamente classificate come «*da tavola*».

trico volumico effettivo non inferiore a 7% e non superiore a 22%; non contenere coloranti artificiali, né aromatizzanti <sup>(19)</sup>, né aggiunta di acqua oltre a quanto necessario per esigenze tecniche <sup>(20)</sup>.

Passiamo ora ad illustrare il contenuto del menzionato Allegato I, che in buona sostanza (ma con le avvertenze che si diranno) comporta la reciproca accettazione dell'intera normativa in tema di tecniche di cantina, vigente sul territorio dei due contraenti al momento della conclusione dell'Accordo <sup>(21)</sup>.

In effetti, gli USA riconoscono i due strumenti legislativi (limitatamente alle loro parti disciplinanti la materia oggetto dell'Accordo) che regolamentano a livello comunitario le «*pratiche enologiche*». Il primo è il regolamento del Consiglio n.1493/1999 <sup>(22)</sup>, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo <sup>(23)</sup>, i cui allegati IV e V (le sole parti del provvedimento ad essere richiamate dall'Accordo) <sup>(24)</sup> procedono ad individuare in modo alquanto dettagliato e puntuale i trattamenti enologici autorizzati nella Comunità. I citati allegati al regolamento del Consiglio, tuttavia, non sono esaustivi, giacché mentre essi disciplinano integralmente solo alcune pratiche di cantina, per altre dettano semplicemente di-

---

<sup>(19)</sup> In base all'Allegato I, gli USA non considerano che contenga aromatizzanti il vino denominato «*retzina*» (originario della Grecia), il quale viene tradizionalmente trattato con resina di pino d'Aleppo.

<sup>(20)</sup> L'art. 42, comma 3, del reg. CE n. 1493/1999 esclude che le pratiche ed i trattamenti enologici autorizzati nella Comunità possano comportare aggiunta di acqua nel vino, a meno che ciò non sia dovuto da esigenze tecniche (ad esempio, sciogliere degli additivi autorizzati).

<sup>(21)</sup> L'Allegato I individua la data del 14 settembre 2005 quale momento di riferimento.

<sup>(22)</sup> Reg. CE n. 1493/1999 del Consiglio del 17 maggio 1999, cit., articoli da 42 a 46.

<sup>(23)</sup> Reg. CE n. 1493/1999 del Consiglio del 17 maggio 1999, relativo *all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo*, cit., in ultimo modificato dal reg. CE del Consiglio n. 2165/2005 del 20 dicembre 2005 (in G.U.C.E., L 345, 28 dicembre 2005, non indicato nell'accordo UE/USA), il quale ha ammesso le seguenti pratiche di cantina: estensione a tutti i mosti ed a tutti i vini ancora in fermentazione della possibilità di procedere a trattamento con carbone per uso enologico, prima ammesso solo per i mosti bianchi e vini bianchi ancora in fermentazione; aggiunta di acido L-ascorbico per la disacidificazione; addizione di sostanze proteiche di origine vegetale per la chiarificazione; aggiunta di dimetildicarbonato (DMDC) per garantire la stabilizzazione microbiologica; aggiunta di mannoproteine di lieviti per garantire la stabilizzazione tartrica e proteica dei vini; uso di pezzi di legno di quercia nella lavorazione dei vini). Il testo attualmente in vigore del citato reg. CE n. 1493/1999 del Consiglio è quello risultante nella versione consolidata 01999R1493-20060104.

<sup>(24)</sup> Il reg. CE n. 1493/1999 del Consiglio del 17 maggio 1999 definisce al capo I del suo titolo V i principi sulle pratiche e sui trattamenti enologici autorizzati nella Comunità, rinviando poi per la dettagliata individuazione di questi ultimi a due allegati, il IV ed il V.

sposizioni di massima, rinviando poi a loro volta ad un regolamento di attuazione <sup>(25)</sup> affidato alla Commissione (il n. 1622/2000, noto come *Codice comunitario delle pratiche e dei trattamenti enologici*) <sup>(26)</sup>, e cioè il secondo strumento legislativo contemplato (quasi integralmente) <sup>(27)</sup> nell'Allegato I all'Accordo.

Dal punto di vista dei produttori comunitari, i «paletti» – fissati dal menzionato regolamento del Consiglio n. 1493/1999 alla libertà di effettuare trattamenti enologici – costituiscono un limite massimo, oltre al quale non è loro dato spingersi (se non in via sperimentale <sup>(28)</sup>). Quando applicate a *vini di qualità prodotti in regioni determinate (v.q.p.r.d.)*, le pratiche di cantina così autorizzate sono però solitamente sottoposte a condizioni più restrittive <sup>(29)</sup>, variabili a seconda delle zone geografiche <sup>(30)</sup>. Lo stesso dicasi per la disciplina delle caratteristiche di tali prodotti – quali, ad esempio, il grado alcolometrico e l'acidità volatile – nonché per le pratiche culturali e le zone di vinificazione <sup>(31)</sup> (materie, queste ultime due, però non contemplate dall'Accordo, ma intimamente legate all'idea stes-

---

<sup>(25)</sup> Reg. CE n. 1493/1999 del Consiglio, cit., artt. 43 e 46, comma 1, lettera b).

<sup>(26)</sup> Reg. CE n. 1622/2000 della Commissione, *che fissa talune modalità d'applicazione del regolamento CE 1493/1999 e che istituisce un codice comunitario delle pratiche e dei trattamenti enologici*, cit., in ultimo modificato dal reg. CE n. 643/2006 della Commissione del 27 aprile 2006 (in G.U.C.E., L 115, 28 aprile 2006). Il testo attualmente in vigore è quello risultante nella versione consolidata 02000R1622-20060505. Questo regolamento risulta essere stato modificato anche dal reg. CE della Commissione n. 1428/2004 del 9 agosto 2004 (ivi, L 263, 10 agosto 2004), che è espressamente citato dall'Accordo UE/USA (anche se lì il regolamento della Commissione n. 1428/2004 è impropriamente inteso come una modifica al regolamento del Consiglio n. 1493/1999, cit., giacché – in sostanza – il regolamento attuativo produce comunque effetto sulla normativa originata dal regolamento di base stesso).

<sup>(27)</sup> In questo caso l'Allegato I all'Accordo UE/USA richiama tutti i titoli (fuorché il I) in cui è diviso il testo del reg. CE della Commissione n.1622/2000 oltre a buona parte dei suoi allegati, e precisamente quelli da IV a XVII.

<sup>(28)</sup> Reg. CE n. 1622/2000 della Commissione, cit., art. 41. Nel concreto, ad esempio, mediante la decisione della Commissione del 25 gennaio 2001 (in G.U.C.E., L 43, 14 febbraio 2001), l'Austria aveva ottenuto l'autorizzazione alla sperimentazione dell'impiego: dell'acido ossalico per abbassare il tenore di calcio nei vini; dell'acido metatartarico per la stabilizzazione tartarica; del cloruro d'argento per eliminare difetti di gusto o di odore. Negli Stati Uniti, invece, l'autorizzazione di nuovi trattamenti enologici è disciplinata da *CFR Part 24, Subpart F, Production of wine*, §24.249, *Experimentation with new treating material or process* (su cui *infra* in generale).

<sup>(29)</sup> Allegato V al reg. CE n. 1493/1999 del Consiglio, cit.

<sup>(30)</sup> Le cosiddette «zone vinicole» sono indicate dal reg. CE n. 1493/1999 del Consiglio, cit., allegato III. L'Italia è divisa tra la zona C I b, la C II e la C III b.

<sup>(31)</sup> *Considerando* n. 59 nonché allegati V e VI al reg. CE n. 1493/1999 del Consiglio, cit.

sa di tutelare le denominazioni d'origine). Infine, sempre tale regolamento riconosce agli Stati membri la facoltà di inasprire ulteriormente i «paletti» posti a livello comunitario, al fine di garantire la conservazione delle caratteristiche essenziali di determinate categorie di vini <sup>(32)</sup>, e precisamente quelli *v.q.p.r.d.*, quelli da tavola designati mediante un'indicazione geografica (*i.g.t.*), quelli spumanti e quelli liquorosi. In Italia ciò avviene mediante la miriade dei noti «disciplinari» <sup>(33)</sup>, principalmente adottati mediante decreto ministeriale <sup>(34)</sup>, che regolano (con maggiore o minore puntiglio, a seconda dei casi) la produzione dei vini *i.g.t.*, *d.o.c.* <sup>(35)</sup> e *d.o.c.g.* <sup>(36)</sup> del nostro paese.

A tali più rigorose specifiche (che, vista la loro genesi, rientrano nell'Allegato I all'Accordo UE/USA) deve dunque volontariamente sottostare chi aspiri a commercializzare i propri vini recando sull'etichetta un'indicazione di origine, confidando di rendere così il prodotto più appetibile sul mercato <sup>(37)</sup>. Ovviamente, ciò comporta spesso il farsi carico di uno sforzo economico non indifferente, a fronte del quale è vitale la tutela delle denominazioni d'origine.

Per effetto dell'Accordo, la Comunità riconosce a sua volta quelle parti della normativa federale americana dal cui insieme si ricava la regolamentazione delle pratiche di cantina. Con riferimento alle disposizioni statunitensi individuate nell'Allegato I <sup>(38)</sup>, occorrono comunque due im-

<sup>(32)</sup> Considerando n. 60 ed art. 43, comma 3, del reg. CE n. 1493/1999 del Consiglio, cit.

<sup>(33)</sup> CALDANO-ROSSI, *Codice denominazioni di origine dei vini*, Milano, 2004.

<sup>(34)</sup> Peculiare quanto alle fonti la disciplina del vino Marsala, contenuta in una legge (28 novembre 1984, n. 851, in G.U., 19 dicembre 1984, n. 347) oltre che nei collegati disciplinari adottati con decreto ministeriale.

<sup>(35)</sup> D.O.C., denominazione di origine controllata (trattasi dunque di un vino *v.q.p.r.d.* secondo la terminologia comunitaria).

<sup>(36)</sup> D.O.C.G., denominazione di origine controllata e garantita (trattasi dunque di un vino *v.q.p.r.d.* secondo la terminologia comunitaria).

<sup>(37)</sup> CAVIGLIA, *Manuale di diritto vitivinicolo*, Bologna, 2005.

<sup>(38)</sup> Come indicato nell'Allegato I, la Comunità riconosce le seguenti norme USA. A livello legislativo, sono due le fonti. La prima è *26 USC Part III - Cellar treatment and classification of wine*, limitatamente ai seguenti punti: *26 USC 5381 - Natural Wine*; *26 USC 5382 - Cellar treatment of natural wine*; *26 USC 5383 - Amelioration and sweetening limitations for natural grape wines*; *26 USC 5385 - Specially sweetened natural wines*; *26 USC 5351 - Bonded wine cellar*. La seconda è *26 USC Part II - Operations*, limitatamente ai seguenti punti: *26 USC 5361 - Bonded wine cellar operations*; *26 USC 5363 - Tax paid wine bottling house operations*; *26 USC 5373 - Wine spirits*. Entrambe le fonti legislative citate sono contenute nello *United States Code Annotated Currentness (USC), Title 26 - Internal Revenue Code, Subtitle E - Alcohol, Tobacco and Certain Other Exercise Taxes, Chapter 51 - Distilled Spirits, Wi-*



portanti rilievi. Innanzitutto, esse sono contenute in testi normativi di portata molto più ampia ed eterogenea rispetto a quelli comunitari, essendo i primi da un canto non specificamente dedicati al settore vitivinicolo e, dall'altro, incentrati piuttosto su questioni di carattere fiscale. Inoltre, le disposizioni americane – ritagliate da tale precipuo contesto dall'Allegato I – non sono comunque *tout court* applicabili ai rapporti con la Comunità, giacché esse concernono le tecniche di cantina per la produzione non solo di «vino» come inteso al menzionato art.3 dell'Accordo UE/USA, ma anche per quella di altre bevande <sup>(39)</sup> non rientranti nell'ambito di applicazione dell'Accordo stesso <sup>(40)</sup>, sebbene definite nella legislazione americana come particolari categorie di «wine» <sup>(41)</sup>. Queste ul-

---

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

<sup>(39)</sup> In base alle classificazioni contenute a livello legislativo in *26 USC – Part III, cit.*, esulano dall'ambito di applicazione dell'Accordo UE/USA i seguenti prodotti: *natural fruit wine* e *natural berry wine* (§5381 letto congiuntamente al §5384, quest'ultimo non incluso nell'Allegato I); *special natural wine* (§5386, non incluso); *agricultural wine* (§5387, parimenti non incluso). Per quanto concerne le tecniche di cantina tale classificazione viene ripresa a livello regolamentare in *27 CFR Part 24, Subpart B, cit.*, §24.10., ove vengono individuate alcune sotto-categorie di tali bevande. Sempre a livello regolamentare, ma con riferimento all'etichettatura ed alla pubblicità, in *27 CFR – Part 4, Subpart B, cit.*, §4.10. vengono definiti gli *standards of identity*. In base a quanto sancito all'art. 3 dell'Accordo UE/USA, esulano dal suo campo di applicazione i *wines* così classificati dalla norma americana in ultimo citata: *citrus wine, fruit wine, wine from other agricultural products; aperitif wine, imitation and substandard or other than standard wine* (lettere da *d* alla *h* della norma in questione, corrispondenti alle *class* da 3 a 8).

<sup>(40)</sup> Nelle dichiarazioni congiunte all'Accordo UE/USA le parti hanno fra l'altro espresso la loro intenzione di procedere in futuro ad avviare dialoghi sui vini esclusi dal campo di applicazione del trattato stesso.

<sup>(41)</sup> In effetti, nella normativa americana il termine «wine» è assolutamente generico:

time, infatti, sono bevande ottenute dalla fermentazione di frutti diversi dall'uva <sup>(42)</sup> oppure risultanti dalla miscela di vino d'uva con aromatizzanti o altri prodotti <sup>(43)</sup>. A ben vedere, allora, beneficia dell'Accordo solo il «*natural grape wine*» <sup>(44)</sup>, anche nella versione «*specially sweetened*» <sup>(45)</sup>.

Alla luce dei principi generali enunciati dalla legislazione americana, le specifiche di tale paese sulle tecniche di cantina sono essenzialmente ispirate alla finalità di regolare la produzione di bevande «*acceptable in good commercial practice*» <sup>(46)</sup>. Almeno in via di principio l'approccio co-

---

27 FRP Part 24, Subpart B, cit., §24.10. Parimenti generico il termine *standard wine*, giacché indica solo un *wine* prodotto in conformità alle specifiche tecniche al caso applicabili: *ibidem*.

<sup>(42)</sup> *Natural fruit wine* e *natural berry wine* (anche nella versione *specially sweetened* e *special natural*, quest'ultima a sua volta comprensiva degli *heavy-bodied blending wine*, i quali sono descritti in 27 CFR Part 24, Subpart B, §24.10., cit.); *agricultural wine*.

<sup>(43)</sup> *Special natural grape wine* (a cui sono riconducibili i seguenti *standards of identity*: *carbonated grape wine* e *aperitif wine*).

<sup>(44)</sup> 26 USC – Part III, cit., §5381: il *natural grape wine* è uno dei tre tipi di *natural wine* lì disciplinati, ma è l'unico che rientra nell'Accordo UE/USA, giacché le altre due tipologie (*natural fruit wine* e *natural berry wine*) invece vi esulano, come già detto, non essendo originate da uva. Giova a questo punto ricordare come quest'ultimo venga definito dalla norma appena menzionata: «*Natural wine is the product of the juice or must of sound, ripe grapes or other sound, ripe fruit, made with such cellar treatment as may be authorized under section 5382 and containing not more than 21 percent by weight of total solids. Any wine conforming to such definition except for having become substandard by reason of its condition shall be deemed not to be natural wine, unless the condition is corrected*». In base a quanto stabilito in 27 CFR – Part 4, Subpart B, §4.10., cit., gli *standards of identity* applicabili al *natural grape wine* sono sicuramente: *grape wine* e *sparkling grape wine* (lettere *a* nonché *b* della norma in questione, corrispondenti alle *class* 1 e 2). A loro volta, i due *standards of identity* appena menzionati comprendono varie sotto-definizioni. Qualche dubbio per lo *standard of identity* di *carbonated grape wine* (lettera *c* della citata norma americana), che dovrebbe forse ammettersi, se si nega che l'aggiunta di anidride carbonica rappresenti quella di un colorante o un aromatizzante ai sensi dell'art.3, comma 2, dell'Accordo UE/USA.

<sup>(45)</sup> 26 USC – Part III, cit., §5385: «*Definition. – Specially sweetened natural wine is the product made by adding to natural wine of the winemaker's own production a sufficient quantity of pure dry sugar, or juice or concentrated juice from the same kind of fruit, separately or in combination, to produce a finished product having a total solids content in excess of 17 percent by weight and an alcoholic content of not more than 14 percent by volume, and shall include extra sweet kosher wine and similarly heavily sweetened wines*». Gli *standards of identity* applicabili a questo tipo di vino sono parimenti rinvenibili in 27 CFR – Part 4, Subpart B, §4.10., cit., lettere *a* nonché *b*, corrispondenti alle *class* 1 e 2.

<sup>(46)</sup> 26 USC – Part III, cit., §5382, punto (a)(1)(A): «*(a) Proper cellar treatment. (1) In general. Proper cellar treatment of natural wine constitutes (A) subject to paragraph 2, those practices and procedures in the United States, whether historical or newly developed, of using various methods and materials to stabilize the wine, or the fruit juice from which it is made, so as*

munitario pare di primo acchito un poco differente, giacché pone enfasi sulle finalità qualitative attribuite alle specifiche in tema di tecniche di cantina <sup>(47)</sup>. Ad una lettura più attenta, tuttavia, detta discrasia sfuma un poco, se si abbina il principio ispiratore delle norme sulle tecniche di cantina al divieto, contestualmente fatto sul territorio della Comunità, di offrire o avviare al consumo umano vini che non siano di «*qualità sana, leale o mercantile*» <sup>(48)</sup>.

Passando ad esaminare più da vicino la normativa americana oggetto di riconoscimento, ci si può interrogare innanzitutto su quale sia la portata di *26 USC Part III* <sup>(49)</sup>, §5382, paragrafo (a)(2), quando inserito nel contesto dell'Accordo UE/USA. In effetti, sul piano interno americano detta norma ha un significato abbastanza evidente, nel senso che ammette la legittimità delle tecniche di cantina tradizionali nella prassi commerciale di tale paese, anche qualora esse non siano disciplinate a mezzo di un provvedimento legislativo o regolamentare. Se però si legge la medesima norma nell'ambito dell'Accordo, si scontrano forse due interpretazioni antitetiche. In base ad una prima chiave di lettura, infatti, la regola americana manterrebbe tutta la sua valenza, giacché espressamente richiamata nell'Allegato I. Pertanto, grazie a detta disposizione, la Comunità avrebbe accettato di lasciare una «porta aperta» in favore di tutte quelle tecniche di cantina tradizionali sul territorio statunitense che, proprio per tale ragione storica, non sono mai state regolamentate. A suffragio di ciò potrebbe anche deporre la circostanza che, qualora dovessero insorgere pericoli per la salute pubblica derivanti dall'utilizzo di una tecnica di cantina tradizionale, la Comunità potrebbe comunque intervenire a bloccare la commercializzazione, trattandosi di una questione non coperta dall'Accordo stesso

---

*to produce a finished product acceptable in good commercial practice in accordance with regulations prescribed by the Secretary; and (B) ... omissis ...*». Il *paragraph 2* («*Recognition of continuing treatment*»), indicato nel testo appena trascritto, è riportato in nota seguente.

<sup>(47)</sup> La Comunità identifica all'art. 42, comma 2, del reg. CE del Consiglio n. 1493/1999, cit., le finalità delle tecniche di cantina: «*le pratiche e i trattamenti enologici autorizzati possono essere impiegati soltanto per consentire una buona vinificazione, una buona conservazione o un buon invecchiamento dei prodotti*».

<sup>(48)</sup> Reg. CE n. 1493/1999 del Consiglio, cit., art. 45, comma 1, lettera b).

<sup>(49)</sup> *26 USC - Part III, cit., cit.*, §5382, punto (a)(2): «*Recognition of continuing treatment. - For purposes of paragraph (1)(A), where a particular treatment has been used in customary commercial practice in the United States, it shall continue to be recognized as a proper cellar treatment in the absence of regulations prescribed by the Secretary finding such treatment not to be proper cellar treatment within the meaning of this subsection*». Il punto (a)(1)(A) del §5382, qui citato, è riportato in nota precedente.

(per effetto del suo art. 3, comma 2, come già spiegato). A tale tesi si contrappone una seconda chiave di lettura forse più appropriata, incentrata invece sull'idea che le parti dell'Accordo hanno inteso individuare in modo specifico le «*pratiche enologiche*» oggetto del mutuo riconoscimento, cosa dunque incompatibile con l'esistenza di un meccanismo di legittimazione quale quello discendente dalla norma americana in questione.

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

Torniamo a quanto da poco stipulato. Essenzialmente, le pratiche enologiche americane per il «*natural wine*», riconosciute dalla Comunità, sono quelle indicate – a livello legislativo – innanzitutto nei §5382 <sup>(50)</sup> e

---

<sup>(50)</sup> Di particolare interesse in 26 USC – Part III, §5382, *cit.*, innanzitutto il punto (b), dedicato agli «*Specifically authorized treatments*», che così dispone: «*The practices and procedures specifically enumerated in this subsection shall be deemed proper cellar treatment for natural wine: (1) The preparation and use of pure concentrated or unconcentrated juice or must. Concentrated juice or must reduced with water to its original density or to not less than 22 degrees Brix or unconcentrated juice or must reduced with water to not less than 22 degrees Brix shall be deemed to be juice or must, and shall include such amounts of water to clear crushing equipment as regulations prescribed by the Secretary may provide. (2) The addition to natural wine, or to concentrated or unconcentrated juice or must, from one kind of fruit, of wine spirits (whether or not taxpaid) distilled in the United States from the same kind of fruit; except that (A) the wine, juice, or concentrate shall not have an alcoholic content in excess of 24 percent by volume after the addition of wine spirits, and (B) in the case of still wines, wine spirits may be added in any State only to natural wines produced by fermentation in bonded wine cellars located within the same State. (3) Amelioration and sweetening of natural grape wines in accordance with section 5383. (4) Amelioration and sweetening of natural wines from fruits other than grapes in accordance with section 5384. (5) In the case of effervescent wines, such preparations for refermentation and for dosage as may be acceptable in good commercial practice, but only if the alcoholic content of the finished product does not exceed 14 percent by volume. (6) The natural darkening of the sugars or other elements in juice, must, or wine due to storage, concentration, heating processes, or natural oxidation. (7) The blending of natural wines with each other or with heavy-bodied blending wine or with concentrated or unconcentrated juice, whether or not such juice contains wine spirits, if the wines, juice, or wine spirits are from the same kind of fruit. (8) Such use of acids to correct natural deficiencies and stabilize the wine as may be acceptable in good commercial practice. (9) The addition: (A) to natural grape or berry wine of the winemaker's own production, of volatile fruit-flavor concentrate produced from the same kind and variety of grape or berry at a plant qualified under section 5511, or (B) to natural fruit wine (other than grape or berry) of the winemaker's own production, of volatile fruit-flavor concentrate produced from the same kind of fruit at such a plant, so long as (per entrambe i casi A e B: n.d.r.) the proportion of the volatile fruit-flavor concentrate to the wine does not exceed the proportion of the volatile fruit-flavor concentrate to the original juice or must from*

5383 <sup>(51)</sup> di 26 USC Part III. Come spiegato, esse vanno lette con discernimento giacché bisogna estrapolarle, individuando solo quelle applicabili al prodotto ottenuto da «*juice or must of sound, ripe grapes*» (e cioè natu-

---

*which it was produced. The transfer of volatile fruit-flavor concentrate from a plant qualified under section 5511 to a bonded wine cellar and its storage and use in such a cellar shall be under such applications and bonds, and under such other requirements, as may be provided in regulations prescribed by the Secretary*». Meritevole inoltre di segnalazione il punto (d) della medesima norma, concernente lo «*Use of juice or must from which volatile fruit flavor has been removed*», così formulato: «*For purposes of this part, juice, concentrated juice, or must processed at a plant qualified under section 5511 may be deemed to be pure juice, concentrated juice, or must even though volatile fruit flavor has been removed if, at a plant qualified under section 5511 or at the bonded wine cellar, there is added to such juice, concentrated juice, or must, or (in the case of a bonded wine cellar) to wine of the winemaker's own production made therefrom, either the identical volatile flavor removed or (1) in the case of natural grape or berry wine of the winemaker's own production, an equivalent quantity of volatile fruit-flavor concentrate produced at such a plant and derived from the same kind and variety of grape or berry, or (2) in the case of natural fruit wine (other than grape or berry wine) of the winemaker's own production, an equivalent quantity of volatile fruit-flavor concentrate produced at such a plant and derived from the same kind of fruit*».

(<sup>51</sup>) 26 USC - Part III, §5382, cit., è interamente applicabile, essendo esclusivamente dedicato ai *natural grapes wines*, di cui ne disciplina *amelioration and sweetening*. Nel dettaglio, il suo paragrafo (a) si occupa dello «*sweetening of grape wines*», così sancendo: «*Any natural grape wine may be sweetened after fermentation and before tax payment with pure dry sugar or liquid sugar if the total solids content of the finished wine does not exceed 12 percent of the weight of the wine and the alcoholic content of the finished wine after sweetening is not more than 14 percent by volume; except that the use under this subsection of liquid sugar shall be limited so that the resultant volume will not exceed the volume which could result from the maximum authorized use of pure dry sugar only*». Il paragrafo (b) della stessa norma disciplina gli «*high acid wines*» nel seguente modo: «(1) *Amelioration. Before, during, and after fermentation, ameliorating materials consisting of pure dry sugar or liquid sugar, water, or a combination of sugar and water, may be added to natural grape wines of a winemaker's own production when such wines are made from juice having a natural fixed acid content of more than five parts per thousand (calculated before fermentation and as tartaric acid). Ameliorating material so added shall not reduce the natural fixed acid content of the juice to less than five parts per thousand, nor exceed 35 percent of the volume of juice (calculated exclusive of pulp) and ameliorating material combined. (2) Sweetening. Any wine produced under this subsection may be sweetened by the producer thereof, after amelioration and fermentation, with pure dry sugar or liquid sugar if the total solids content of the finished wine does not exceed (A) 17 percent by weight if the alcoholic content is more than 14 percent by volume, or (B) 21 percent by weight if the alcoholic content is not more than 14 percent by volume. The use under this paragraph of liquid sugar shall be limited to cases where the resultant volume does not exceed the volume which could result from the maximum authorized use of pure dry sugar only. (3) Wine spirits. Wine spirits may be added (whether or not wine spirits were previously added) to wine produced under this subsection only if the wine contains not more than 14 percent of alcohol by volume derived from fermentation*».

*ral wine* originato da uva <sup>(52)</sup> sana e matura, fermo restando che per l'Accordo UE/USA <sup>(53)</sup> deve inoltre essere generata da piante della specie *vitis vinifera*) ed escludendo quelle concernenti prodotti derivanti da «*other sound, ripe fruit*» (*natural wine* originato da qualsiasi tipo di frutta diverso dall'uva). Lo stesso dicasi per le specifiche relative allo «*specially sweetened natural wine*, contenute nel §5385 di detto atto <sup>(54)</sup>. A livello regolamentare, poi, le pratiche enologiche in questione vengono più dettagliatamente individuate <sup>(55)</sup> nelle *subparts F e G* di *27 CFR Part 24* <sup>(56)</sup>, ferma anche qui la medesima avvertenza.

Scorrendo poi come il diritto americano regola nel merito le «*pratiche enologiche*», emerge che in buona sostanza esse sono abbastanza simili a quelle comunitarie, sebbene la disciplina delle prime sia decisamente meno puntuale, specie se confrontata alla meticolosità riservata dal diritto comunitario alle specifiche tecniche per i vini *v.q.p.r.d.* Esistono comunque alcune differenze <sup>(57)</sup>.

Alcuni esempi. Negli USA, è innanzitutto ammesso l'uso di acqua durante la pigiatura e la fermentazione <sup>(58)</sup> nonché per ridurre l'acidità <sup>(59)</sup>, mentre nella Comunità è vietato <sup>(60)</sup>. A prima vista, l'Accordo stesso sem-

<sup>(52)</sup> Giova rammentare che deve trattarsi di uva derivante da *vitis vinifera*.

<sup>(53)</sup> Allegato I, punto a.1, all'Accordo UE/USA.

<sup>(54)</sup> *26 USC - Part III*, §5385, cit., punto (b), così dispone in merito al *cellar treatment*: «*Specially sweetened natural wines may be blended with each other, or with natural wine or heavy bodied blending wine in the further production of specially sweetened natural wine only, if the wines so blended are made from the same kind of fruit. Wines produced under this section may be cellar treated under the provisions of section 5382(a) and (c). Wine spirits may not be added to specially sweetened natural wine*». La *section 5382(a)* è stata riportata in una nota precedente, quella (c) invece in appresso.

<sup>(55)</sup> A livello legislativo, *26 USC - Part III*, §5382, cit., punto (c), attribuisce infatti il potere regolamentare di imporre restrizioni alle pratiche di cantina autorizzate al precedente punto (b) della medesima norma (riportata in nota precedente): «*Other authorized treatment. The Secretary may by regulations prescribe limitations on the preparation and use of clarifying, stabilizing, preserving, fermenting, and corrective methods or materials, to the extent that such preparation or use is not acceptable in good commercial practice*».

<sup>(56)</sup> Cit.

<sup>(57)</sup> Si confronti soprattutto il reg. CE n. 1622/2000 della Commissione (e cioè il *Codice comunitario delle pratiche e dei trattamenti enologici*), cit., con *27 CFR Part 24*, cit., *subpart F*, *Production of wine*, nonché *subpart L*, *Storage, treatment and finishing of wine*.

<sup>(58)</sup> *27 CFR Part 24*, *Subpart F*, *Production of wine*, cit., §24.176, *Crushing and fermentation*.

<sup>(59)</sup> *27 CFR Part 24*, *Subpart F*, *Production of wine*, cit., §24.178, *Amelioration*.

<sup>(60)</sup> Reg. CE del Consiglio n. 1493/1999, cit., art. 42, comma 3, dove si ammette l'uso di acqua solo per esigenze tecniche, ad esempio quale diluente. Analogo impiego è regolato

brerebbe apportare correttivi, giacché esso comprende nel suo ambito di applicazione solo i vini cui non sia stata aggiunta acqua, oltre a quanto necessario «*per esigenze tecniche*»<sup>(61)</sup>. Tuttavia ciò non è così chiaro. Interpretando l'Accordo, infatti, a queste ultime potrebbe benissimo attribuirsi una portata che non si limita alla concezione comunitaria di impiegare l'acqua quale mero diluente, ma che si estende alla prassi americana di ricorrere a tale mezzo anche per facilitare pigiatura, fermentazione e disacidificazione. Inoltre (e questo pare un argomento forte), le norme statunitensi permissive quanto all'uso dell'acqua rientrano proprio fra quelle espressamente indicate nell'Allegato I, il che porterebbe a concludere che la Comunità abbia consentito tali pratiche sui vini americani importati. Bisogna poi domandarsi – sul piano pratico, se si volesse seguire la meno probabile tesi restrittiva – quanto una violazione dell'art. 3 dell'Accordo sia verificabile mediante un controllo sul vino, ormai pronto al consumo, effettuato nel luogo di importazione.

Inoltre, negli USA il «taglio» del vino è ampiamente consentito (unico limite è che deve trattarsi di prodotti fatti con il medesimo tipo di frutta)<sup>(62)</sup>, mentre in Europa sussistono limitazioni<sup>(63)</sup>. Ancora: negli Stati Uniti è ammessa sia la vinificazione del succo d'uva nonché l'aggiunta ad esso di «*volatile fruit-flavor concentrate*»<sup>(64)</sup> per ripristinare profumi andati persi durante la trasformazione dell'uva in succo, cose invece vietate in Europa, dove invece si permette nella vinificazione il solo impiego di mosto d'uva, concentrato o meno<sup>(65)</sup>, purché di origine comunitaria<sup>(66)</sup>.

---

negli USA da 27 CFR Part 24, Subpart F, Production of wine, cit., §24.246, Material authorized for the treatment of wine and juice, punto (a)(2).

<sup>(61)</sup> Accordo UE/USA, art. 3, comma 2.

<sup>(62)</sup> 27 CFR Part 24, Subpart F, Production of wine, cit., §24.176, Crushing and fermentation, punto (a): pertanto un «*natural grape wine*» potrà essere tagliato solo con un altro prodotto analogo.

<sup>(63)</sup> Reg. CE del Consiglio n. 1493/1999, cit., art. 42, comma 6 (divieto di «tagliare» vino da tavola bianco con vino da tavola rosso), e art. 44, comma 14 (divieto di «tagliare» vini di origine comunitaria con vini di paesi terzi ovvero vini di paesi terzi fra loro); reg. CE della Commissione n. 1622/2000, cit., considerando n. 25 ed art. 34 nonché 35.

<sup>(64)</sup> 27 CFR Part 24, Subpart F, Production of wine, cit., §24.176 (Crushing and fermentation), §24.177 (Chaptalization – Brix adjustment) e §24.180 (Use of concentrated and unconcentrated fruit juice).

<sup>(65)</sup> Reg. CE del Consiglio n. 1493/1999, cit., art. 42, comma 5, nonché allegati IV e V (al punto D si disciplina l'uso del mosto per l'arricchimento del vino). L'art. 44, comma 11, di detto regolamento limita però alla sola elaborazione di vini liquorosi l'impiego di mosto d'uva ottenuto da uve parzialmente appassite.

<sup>(66)</sup> Regolamento CE del Consiglio n. 1493/1999, cit., art. 42, comma 12.

Con riferimento poi ai vari prodotti utilizzabili per le pratiche di cantina, merita evidenziare il principio di fondo della normativa americana (espresso a livello regolamentare, così recependo quanto sancito a livello normativo <sup>(67)</sup>, su cui si è già detto), secondo cui non è permessa l'aggiunta di qualsiasi sostanza estranea al vino che ne cambia il carattere, se ciò risulta non conforme alla «*good commercial practice*» <sup>(68)</sup>. Segue poi un elenco di prodotti considerati ammissibili negli Stati Uniti, <sup>(69)</sup> che per lunghezza non invidia quello comunitario, sebbene non si sovrapponga perfettamente <sup>(70)</sup>, talora anche per effetto di differenze terminologiche <sup>(71)</sup>.

2.1.a. – Sul commercio del vino esistono anche altri trattati conclusi dalla Comunità con differenti Stati terzi, tra cui quello con il Canada <sup>(72)</sup>,

<sup>(67)</sup> 26 USC – Part III, §5382, punto (a)(1)(A), cit.

<sup>(68)</sup> 27 CFR Part 24, Subpart F, Production of wine, cit., §24.246, Material authorized for the treatment of wine ad juice, punto (a): «Materials used in the process of filtering, clarifying, or purifying wine may remove cloudiness, precipitation, and undesirable odors and flavors, but the addition of any substance foreign to wine which changes the character of the wine, or the abstraction of ingredients which will change its character, to the extent inconsistent with good commercial practice, is not permitted on bonded wine premises». I trattamenti di cantina così autorizzati risultano neutrali rispetto alla *classification* dei prodotti finali, rilevante a fini di etichettatura: 27 CFR Part 4, Subpart C – Standard of identity of wine, §4.22 – Blends, cellar treatment, alteration of class or type.

<sup>(69)</sup> 27 CFR Part 24, Subpart F, Production of wine, cit., §24.246, Material authorized for the treatment of wine ad juice.

<sup>(70)</sup> Ad esempio e senza alcuna pretesa di esaustività, al contrario della Comunità (si veda l'Allegato IV al reg. CE del Consiglio n. 1493/1998, cit.) gli Stati Uniti consentono con limiti (in 27 CFR Part 24, Subpart F, Production of wine, §24.246, Material authorized for the treatment of wine ad juice, cit.) l'impiego dei seguenti agenti: *polyoxyethylene 40 monostearate, dimethylpoly-siloxane, sorbitan monostearate, glyceryl mono-oleate, glyceric dioleate, dimethyl dicarbonate, ethyl maltol; ferrous sulfate, fumaric acid, maltol*. La Comunità ammette però l'impiego delle seguenti sostanze, invece non contemplate nella menzionata norma regolamentare americana: *calcium phitrate*, dischi di paraffina impregnati di *allyl isothiocyante*.

<sup>(71)</sup> È il caso delle varie procedure di carbohidrase, catalase e cellulase, non indicate nella normativa comunitaria, fatta eccezione per la beta-glucanase (si vedano le stesse fonti normative di cui alla nota precedente).

<sup>(72)</sup> Decisione del Consiglio del 30 luglio 2003 n. 2004/91/CE *relativa alla conclusione di un accordo tra la Comunità Europea e il Canada sul commercio di vini e bevande spiritose* (in G.U.C.E., L 35, 6 febbraio 2004). Il relativo accordo è pubblicato in calce alla decisione di approvazione ed è entrato in vigore il 1° giugno 2004 (come da comunicazione in G.U.C.E., L 10, 13 gennaio 2005).



la Svizzera <sup>(73)</sup>, il Messico <sup>(74)</sup>, la Repubblica Sudafricana (ancora applicato in via provvisoria) <sup>(75)</sup>, l'Australia <sup>(76)</sup> ed il Cile <sup>(77)</sup>. Siccome questi ultimi tre paesi rientrano tra i maggiori produttori mondiali <sup>(78)</sup>, anche in virtù della loro collocazione geografica in zone del pianeta particolarmente

---

<sup>(73)</sup> Accordo tra la Comunità Europea e la Confederazione Svizzera *sul commercio di prodotti agricoli*, in G.U.C.E., L 114, 30 aprile 2002. L'allegato 7 a detto accordo disciplina il commercio dei prodotti vitivinicoli, rinviando poi alla sua appendice n.1 per quanto concerne le tecniche di cantina. Si veda poi la decisione del Consiglio e Commissione n. 2002/309/CE, EURATOM del 4 aprile 2002 (ivi, p.1) per quanto concerne la conclusione dell'insieme di accordi tra UE e Svizzera (oggetto poi di successive varie modificazioni), di cui fa parte quello citato sui prodotti agricoli.

<sup>(74)</sup> Decisione del Consiglio n. 97/361/CE del 27 maggio 1997, relativa alla *conclusione di un accordo fra la Comunità Europea e gli Stati Uniti del Messico sul mutuo riconoscimento e sulla protezione delle denominazioni nel settore delle bevande spiritose*, in G.U.C.E., L 152, 11 giugno 1997. Il relativo accordo è pubblicato in calce alla decisione di approvazione.

<sup>(75)</sup> Decisione del Consiglio n. 2002/53/CE del 21 gennaio 2002 *relativa all'applicazione provvisoria dell'accordo tra la Comunità Europea e la Repubblica Sudafricana sugli scambi di vino*, in G.U.C.E., L 28, 30 gennaio 2002. Il relativo accordo (da ora l'Accordo UE/Sudafrica) è pubblicato in calce alla decisione di approvazione.

<sup>(76)</sup> Decisione del Consiglio n. 94/184/CE concernente *la conclusione di un accordo tra la Comunità Europea e l'Australia sugli scambi di vino*, in G.U.C.E., L 86, 31 marzo 1994. Il relativo accordo (da ora l'Accordo UE/Australia) è pubblicato in calce alla decisione di approvazione. Successivamente, sono seguite alcune decisioni del Consiglio che hanno ripetutamente consentito di autorizzare in via provvisoria - prorogando sino al 30/06/2004 - la tecnica australiana consistente nell'uso di resine per lo scambio di cationi, utilizzata per favorire la stabilizzazione del vino.

<sup>(77)</sup> Decisione del Consiglio n. 2002/979/CE del 18 novembre 2002, *relativa alla firma e all'applicazione provvisoria di determinate disposizioni dell'accordo che istituisce un'associazione tra la Comunità Europea e i suoi Stati membri, da una parte, e la Repubblica del Cile dall'altro*, in G.U.C.E., L 352, 30 dicembre 2002. Il relativo accordo è pubblicato in calce alla decisione di approvazione. Per quanto concerne il commercio del vino, rileva l'Allegato V e le relativi appendici (da ora tale insieme qui inteso come l'Accordo UE/Cile) a tale trattato. L'Allegato in questione è stato poi modificato mediante un accordo di cui alla decisione n. 2006/136/CE del Consiglio del 14 febbraio 2006 (in G.U.C.E., L 54, 24 febbraio 2006). Le appendici citate, invece, sono state così modificate: la I, II, III e IV mediante un accordo di cui alla decisione n. 2006/567/CE della Commissione dell'11 aprile 2006 (il tutto in G.U.C.E., L 231, 24 agosto 2006); la VI mediante un accordo di cui alla decisione n. 2006/569/CE della Commissione in stessa data (il tutto in G.U.C.E., p. 139). Invariata dunque l'appendice V, che è quella specificamente dedicata alle «*pratiche e trattamenti enologici e specifiche dei prodotti*».

<sup>(78)</sup> EUROPEAN COMMISSION, *Directorate-General for Agriculture and Rural Development, WINE - Economy of the sector (working paper*, febbraio 2006), redatto sulla base dei dati al dicembre 2005, disponibile in: [http://ec.europa.eu/agriculture/markets/wine/studies/rep\\_econ2006\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/agriculture/markets/wine/studies/rep_econ2006_en.pdf).

te vocate per la coltivazione della vite, pare interessante comparare la disciplina sulle tecniche di cantina contenuta nei rispettivi accordi.

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

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

Contrariamente a quanto avviene nell'Accordo UE/USA, nei trattati con detti tre Stati non si procede al mutuo riconoscimento delle rispettive legislazioni specificamente individuate ma, più semplicemente, ciascun paese autorizza l'importazione ed il commercio sul proprio territorio dei vini prodotti su quello dell'altra parte, conformemente alle pratiche o trattamenti enologici nominalmente individuati in uno specifico allegato. In altre parole, l'allegato a tali accordi non richiama (salvo qualche eccezione in quello UE/Australia) <sup>(79)</sup> alcuna norma vigente negli Stati contraenti, ma elenca direttamente le pratiche di cantina considerate ammissibili, senza tuttavia disciplinarle nel dettaglio. Cosa che lascia una maggiore libertà alle parti di modificare la rispettiva disciplina interna in merito alle pratiche di cantina menzionate negli allegati agli accordi ora in questione, senza con ciò incidere sul meccanismo del riconoscimento, contrariamente al sistema dell'Accordo UE/USA, che pare un poco più rigido sotto questo profilo (per le modifiche alle pratiche esistenti, infatti, quest'ultimo trattato impone di ricorrere alla procedura fissata per le pratiche nuove al suo art. 5, ultimo comma, su cui si dirà).

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

---

<sup>(79)</sup> Allegato I all'Accordo UE/Australia, punto 2, voce n. 12: è riconosciuta dall'Australia la tecnica di cantina utilizzata nella Comunità, consistente nell'utilizzazione di anidride solforosa, bisolfito di potassio e metabisolfito di potassio, solo se ciò avvenga alle condizioni stabilite dalla legislazione australiana.

Gli allegati in discussione ai tre detti trattati sono suddivisi in due parti. Nella prima, vengono indicate le tecniche di cantina adottate nello Stato terzo ed oggetto di riconoscimento da parte della Comunità; nella seconda, quelle seguite in Europa ed ammesse dall'altro contraente. Essendo in questa sede impossibile entrare nel dettaglio, resta spazio solo per qualche breve rilievo su quest'ultimo punto.

In primo luogo, le tecniche reciprocamente autorizzate sono sostanzialmente le stesse, salva qualche piccola differenza che va però scomparendo con il tempo. In effetti, tra le tecniche di cantina praticate in Cile e Sudafrica (come pure negli Stati Uniti) ma non nella Comunità rientrava l'uso di legno – sotto forma di doghe, lastre e trucioli – per la fermentazione e l'invecchiamento del vino <sup>(80)</sup> in sostituzione dell'impiego di botti e *barriques*, decisamente più oneroso. Tale discrasia ha recentemente indotto la Comunità ad autorizzare a sua volta sul proprio territorio detta pratica <sup>(81)</sup>, cui l'Italia sembra intenzionata a rispondere <sup>(82)</sup> consentendola solo per i vini da tavola e vietandola invece per quelli *v.q.p.r.d.*, in virtù dei poteri discendenti dal menzionato art. 42, comma 4, del regolamento CE n.1493/199 del Consiglio.

In secondo luogo, tra le differenze in questione rientra anche il fatto che in alcuni casi è la Comunità a porre limiti quantitativi all'introduzione di additivi contemplati dalle pratiche di cantina degli altri contraenti (ciò

---

<sup>(80)</sup> Accordo UE/Cile, appendice V, punto 1.32; Accordo UE/Sudafrica, allegato I, punto 1.28.

<sup>(81)</sup> Il reg. CE n. 2165/2005 del Consiglio, cit. (si veda il punto n. 2, lettera *c*, del relativo allegato), ha infatti modificato il reg. CE del Consiglio n. 1493/1999, cit., così ammettendosi «*l'uso di pezzi di legno di quercia nella lavorazione dei vini*». Di conseguenza, per tenere conto che detta pratica enologica è stata così legittimata all'interno della Comunità, la Commissione ha a sua volta modificato il proprio reg. CE n. 1622/2000, cit., e cioè emanando il reg. CE n. 1507/2006 (in G.U.C.E., L 280, 12 ottobre 2006). Nel fare ciò, però, la Commissione ha anche adottato alcune regole in tema di etichettatura dei vini prodotti ricorrendo a detta tecnica di cantina, in modo da renderli riconoscibili ed evitare il rischio che il consumatore venga tratto in inganno, credendo invece di acquistare un vino elaborato in botti di quercia (*considerando* n. 3 al menzionato reg. CE n. 1507/2006).

<sup>(82)</sup> La Stampa, 15 ottobre 2006, p. 22: *Roma limita l'uso dei trucioli nei vini non DOC*. In almeno apparente controtendenza, bisogna però ricordare che l'Italia ha chiesto varie autorizzazioni alla Commissione proprio per sperimentare l'impiego di trucioli di legno nel processo di vinificazione e di affinamento, di cui l'ultima è stata concessa con decisione del 6 novembre 2003 (in G.U.C.E., 7 novembre 2003). Anche la Germania aveva chiesto ed ottenuto la medesima autorizzazione, e ciò con decisione della Commissione del 14 novembre 2005 (ivi, L 299, 16 novembre 2005).

avviene soprattutto nei confronti del Cile), in altri casi vale l'opposto (prevalentemente da parte dell'Australia).

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

A ben vedere, allora, le maggiori differenze si riscontrano nei protocolli allegati ai tre trattati, ove si regolano (il più dettagliato è quello concernente le relazioni con il Sudafrica <sup>(83)</sup>) i titoli alcolometrici, l'acidità volatile e totale, i tenori di minerali, i residui di anidride solforosa.

Quanto all'individuazione dell'ambito di applicazione dei tre trattati in comparazione, la tecnica legislativa è differente rispetto a quella dell'Accordo UE/USA, ma grosso modo la sostanza non cambia. Mentre quest'ultimo definisce autonomamente i prodotti cui si riferisce, fissandone i requisiti <sup>(84)</sup>, nei primi tre casi invece si ricorre ad un rinvio, dichiarando applicabili gli accordi in questione ai vini rientranti nel «*codice 2204*» <sup>(85)</sup> definito dalla *Convenzione internazionale sul sistema armonizzato di designazione e di codificazione delle merci* <sup>(86)</sup>. Detto «*codice*» concerne infatti solo i vini generati da uva. Il protocollo allegato all'accordo UE/Sudafrica <sup>(87)</sup> impegna poi le parti – ma in pratica lo Stato terzo – a non consentire l'importazione e la commercializzazione di vini ricavati da determinate varietà diverse dalla *vitis vinifera*, e cioè quelle che la Comunità aveva già vietato al suo interno, a mezzo del citato art. 19 del reg. CE n. 1493/1999 del Consiglio. Devono comunque essere vini «*originari*» dello Stato contraente, nozione identica a quello dell'Accordo UE/USA

---

<sup>(83)</sup> Accordo UE/Sudafrica, cit., in G.U.C.E., L 28, 30 gennaio 2002.

<sup>(84)</sup> Accordo UE/USA, art. 3.

<sup>(85)</sup> Il codice 22.04 della Convenzione indica: «*vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins autres que ceux du n.20.09*».

<sup>(86)</sup> *Convenzione internazionale sul sistema armonizzato di designazione e di codificazione delle merci*, fatta a Bruxelles il 14 giugno 1983 (in G.U.C.E., C 120, 4 maggio 1984) ed entrata in vigore dal 1° gennaio 1988. La Comunità ha aderito mediante decisione n. 87/369/CEE del Consiglio del 7 aprile 1987 (ivi, L 198, 20 luglio 1987). Sullo stato delle ratifiche al 1° luglio 2006: Unione internazionale delle dogane, documento n. NG0116F1a. Sul piano interno della Comunità, si veda anche il reg. CEE n. 2658/87 del Consiglio del 23 luglio 1987, relativo alla *nomenclatura tariffaria e statistica ed alla tariffa doganale comune* (ivi, L 256, 7 settembre 1987), in ultimo modificato dal reg. CE n. 254/2000 del Consiglio del 31 gennaio 2000 (ivi, L 28, del 3 febbraio 2000) ed il testo consolidato 1987/2658-01.01.2000.

<sup>(87)</sup> Protocollo all'accordo UE/Sudafrica, punto III.

(grazie al relativo protocollo <sup>(88)</sup>, il Sudafrica gode tuttavia di una deroga sul punto, giacché viene esteso l'ambito di applicazione del trattato ai vini lì prodotti seppure ottenuti solo per l'85% da uve coltivate sul proprio territorio). Infine, esiste una regola comune a tutti gli accordi oggetto di comparazione, compreso quello con gli Stati Uniti d'America: sono le norme del paese di destinazione a regolare gli aspetti, relativi all'importazione o alla commercializzazione dei vini, che non risultano disciplinati dai trattati stessi <sup>(89)</sup>.

Per contro, essendo attualmente in corso negoziati con l'Argentina, la Comunità ha attualmente autorizzato in via provvisoria la commercializzazione sul proprio territorio dei vini prodotti in tale paese seguendo regole di cantina non contemplate a livello comunitario <sup>(90)</sup>, così come in precedenza era accaduto per quelli americani.

In definitiva. Rispetto ai concorrenti di Stati terzi, per i produttori europei il «collo di bottiglia» risiede verosimilmente nella più restrittiva e dettagliata normativa interna – comunitaria e nazionale – concernente soprattutto i vini *v.q.p.r.d.*, anche se ciò non è sempre vero, giacché questi ultimi beneficiano talora di deroghe verso l'alto rispetto a tetti generalmente imposti, come nel caso dell'acidità volatile <sup>(91)</sup> e del tenore di anidride solforosa <sup>(92)</sup>. Tale eventuale scempenso, tuttavia, dovrebbe comunque essere ampiamente compensato dai benefici discendenti dal mutuo riconoscimento, e cioè dall'eliminazione degli ostacoli alle esportazioni della Comunità verso gli Stati terzi, cui i nostri produttori andrebbero invece incontro in mancanza dei trattati internazionali, che in via di massima evitano l'applicazione delle norme sulle tecniche di cantina vigenti nel paese di importazione.

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

---

<sup>(88)</sup> Protocollo all'accordo UE/Sudafrica, punto II.

<sup>(89)</sup> Accordo UE/USA, art. 13, comma 2; accordo UE/Australia, art. 3; accordo UE/Cile, art. 4; accordo UE/Sudafrica, art. 4.

<sup>(90)</sup> Reg. CE n. 527/2003 del Consiglio del 17 marzo 2003 (in G.U.C.E., L78, 25 marzo 2003), in ultimo modificato dal reg. CE n. 1912/2005 del Consiglio del 23 novembre 2005 (*ibidem*, L 307, 25 novembre 2005), il quale ha fissato come termine ultimo – se non interverranno altre proroghe – il 31 dicembre 2006 quale scadenza dell'autorizzazione provvisoria alla commercializzazione sul territorio comunitario dei vini argentini prodotti secondo tecniche di cantina non ammesse dal reg. CE n.1493/1999 del Consiglio, cit.

<sup>(91)</sup> Reg. CE n. 1622/2000 della Commissione, cit., allegato XIII.

<sup>(92)</sup> Reg. CE n. 1622/2000 della Commissione, cit., allegato XII.

te rispetto alle importazioni in Europa dei vini prodotti in Stati terzi <sup>(93)</sup>. Forse il rovescio della medaglia è rappresentato dalle ripercussioni a carico dei piccoli produttori comunitari che servono solo il mercato interno, cui accadrà più spesso di confrontarsi con nuovi concorrenti, spesso di dimensioni ben maggiori.

2.2. - Evolvendo con il tempo la ricerca scientifica e la tecnologia applicata alle pratiche di cantina, è normale che ne emergano nuove, per forza di cose non comprese negli elenchi compilati al momento della stipulazione dei trattati internazionali <sup>(94)</sup>.

L'Accordo UE/USA affronta la situazione prevedendo una particolare procedura. La parte che intende modificare le proprie norme interne indicate dall'Allegato I, al fine di autorizzare sul proprio territorio una nuova pratica enologica ovvero variare la disciplina di una già esistente, è tenuta ad avvisare pubblicamente l'altro contraente in via preventiva, concedendogli altresì un termine ragionevole per presentare osservazioni e per il loro eventuale esame. Se la nuova pratica enologica viene poi effettivamente autorizzata, vi sono 60 giorni da tale momento per eseguire una nuova notifica. Entro 90 giorni successivi alla ricezione di quest'ultima comunicazione, all'altro Stato contraente è concesso opporsi, qualora ritenga che la tecnica in questione non costituisca una «buona pratica enologica» (come definita al citato art. 4 dell'Accordo UE/USA) ovvero conduca a risultati che esulano dall'ambito di applicazione del trattato (come definiti al suo menzionato art. 3, comma 1). In tale ipotesi, scatta il meccanismo di gestione e cooperazione previsto dall'art. 11 dell'Accordo UE/USA, che in realtà è rappresentato dalla semplice azione di alcuni «punti di contatto» ove va discusso il caso controverso.

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

---

<sup>(93)</sup> EUROPEAN COMMISSION, *Directorate-General for Agriculture and Rural Development, WINE - Economy of the sector*, cit.

<sup>(94)</sup> Negli USA le pratiche enologiche sperimentali sono regolate da *27 CFR Part 24 - Wine, Subpart L - Storage, treatment and finishing of wine*, cit., §24.249, *Experimentation with new treating material or process*.

dell'Accordo. Inoltre, in tali circostanze, potrebbe rendersi necessario un adeguamento dell'Allegato I <sup>(95)</sup>, specie qualora l'autorizzazione a livello interno avvenga non tanto variando il contenuto delle regole richiamate da detto Allegato I, quanto introducendo allo scopo nuovi provvedimenti normativi.

Si è però osservato in precedenza come sia sfuggente la definizione di «*buone pratiche enologiche*», presa nella sua astrattezza. Ciò potrebbe verosimilmente creare difficoltà, al momento di stabilire se una nuova tecnica di cantina abbia i requisiti per il reciproco riconoscimento, e cioè comporti un intervento sul prodotto che non ne alteri il «*carattere*» originariamente conferitogli dalle uve di cui è composto. Per capire allora quando – in concreto – sia rispettato tale limite, potrebbe forse essere d'aiuto esaminare la nuova pratica alla luce di quelle già autorizzate. In effetti, sul prodotto in lavorazione queste ultime esplicano effetti considerati accettabili dagli Stati contraenti. Viste nel loro insieme e considerato il loro numero, allora, le pratiche già autorizzate consentono forse di effettuare una sorta di «mappatura» delle alterazioni attualmente giudicate non contrarie al concetto di «*buona pratica enologica*», sì da delineare il confine oltre il quale non sarebbe ora lecito spingersi. Confine comunque labile, giacché in futuro gli Stati contraenti potrebbero benissimo concordemente decidere di riconoscere la legittimità di nuove pratiche suscettibili di incidere alquanto sul «*carattere*» del vino (... in un certo senso «*annacquandolo*»!), spostando così in avanti il confine in precedenza di fatto tracciato. Il tutto, però, salvando la forma giacché, così operando sul piano giuridico, siffatti interventi risponderebbero sempre al concetto astratto di «*buona pratica enologica*», che formalmente rimarrebbe immutato.

2.2.a. – Tornando ai tre altri trattati oggetto di comparazione (rispettivamente quello con l'Australia, il Cile ed il Sudafrica), tutti quanti con-

---

<sup>(95)</sup> La necessità di adeguare il contenuto dell'Allegato I insorge – ai sensi dell'art. 5, comma 4, dell'Accordo UE/USA – nella misura necessaria per tenere conto di ogni pratica enologica nuova o modifica di pratica esistente concordata fra le parti (mediante silenzio-assenso, ai sensi dell'art. 5, comma 3, dell'Accordo ovvero di accordo trovato ricorrendo ai meccanismi di cui all'art. 11 dello stesso). L'entrata in vigore delle modifiche in questione è regolata dall'art. 11, comma 5, dell'Accordo. Esse acquistano generalmente efficacia il primo giorno del mese successivo della risposta scritta, con cui uno dei contraenti conferma il proprio consenso a che l'altro proceda a variare il contenuto di uno degli allegati all'Accordo (tra cui quello sulle tecniche di cantina). Ovvero, la decorrenza dell'efficacia di una modifica può essere concordata tra le parti per il caso specifico.

templano l'ipotesi in cui una parte contraente intenda introdurre pratiche non rientranti tra quelle reciprocamente riconosciute <sup>(96)</sup>. In tali circostanze, detti accordi fissano i parametri cui le parti stesse dovranno attecchire per valutare se una nuova pratica enologica sia riconoscibile, cosa implicante il riscontrare i seguenti requisiti. In primo luogo, l'adeguata tutela della salute umana e degli interessi economici del consumatore (il che conferma quanto i due aspetti siano intimamente legate tra loro). In secondo luogo, il rispetto delle «*buone pratiche enologiche*», ritenute integrate quando la tecnica di cantina «*non comporti un cambiamento inaccettabile nella composizione del prodotto trattato o un deterioramento delle sue caratteristiche organolettiche*».

Sulla base di tali presupposti, i tre accordi in esame prevedono un meccanismo che, solo nella parte iniziale, è identico a quello concordato dalla Comunità con gli Stati Uniti. In effetti, la parte desiderosa di introdurre una nuova pratica deve notificare all'altra la propria intenzione, trasmettendo un fascicolo con le informazioni del caso (descrizione della nuova tecnica di cantina e relativa documentazione tecnica) <sup>(97)</sup>, cui segue un più ampio termine (12 mesi) a disposizione dell'altro contraente per definire la propria posizione. Dopo l'adempimento di detta comunicazione, iniziano però le differenze. Né l'accordo con l'Australia né quello con il Sudafrica paiono prevedere una sorta di silenzio-assenso, giacché sembra sempre necessaria la presenza di un formale atto di assenso <sup>(98)</sup> alla nuova pratica. Qualora poi insorgano controversie sull'esistenza dei presupposti per la riconoscibilità della nuova pratica, le soluzioni sono alquanto eterogenee. L'accordo con l'Australia prevede innanzitutto la facoltà per le parti di ottenere un parere non vincolante dallo *Office International de la Vigne et du Vin* <sup>(99)</sup>, cosa implicante la proroga del citato termine annuale sino al momento in cui pervenga il responso. Ciò nonostante,

---

<sup>(96)</sup> Accordo UE/Australia, art. 5; Accordo UE/Cile, art. 18; Accordo UE/Sudafrica, art. 6.

<sup>(97)</sup> Accordo UE/Australia, art. 5, comma 2; Accordo UE/Cile, artt. 19 e 23, comma 2; Accordo UE/Sudafrica, art. 6, comma 2.

<sup>(98)</sup> Accordo UE/Australia, art. 5, comma 3; Accordo UE/Sudafrica, art. 6, comma 3: in entrambi i trattati è espressamente detto che entro dodici mesi dalla notificazione della richiesta per una nuova pratica enologica le parti «*decidono*» di comune accordo se ammetterla e, eventualmente, sotto quali condizioni.

<sup>(99)</sup> Il richiamo all'Ufficio Internazionale della Vigna e del Vino ha dei precedenti. In effetti, sul piano interno la Comunità prende come riferimento, quando non specificamente regolamentati in via normativa, i metodi di analisi riconosciuti dall'assemblea generale di tale organizzazione: reg. CE del Consiglio n. 1493/1999, cit., art. 46, comma 3, lettera a).



le parti restano sempre libere di rifiutare il riconoscimento alla nuova pratica, non solo adducendo motivi riconducibili all'esigenza di tutela della salute umana e dell'interesse economico del consumatore, ma – almeno formalmente – anche arroccandosi nel negare la mancanza dei requisiti idonei ad integrare la qualità di «*buona pratica enologica*»<sup>(100)</sup>. Lo stesso meccanismo vale anche nell'ipotesi in cui, con riferimento a tecniche di cantina già riconosciute, una parte intenda rendere meno restrittive le relative disposizioni ovvero voglia al contrario vietarla o imporvi restrizioni per ragioni diverse da quelle sanitarie<sup>(101)</sup>.

Passando all'accordo con il Sudafrica, la definizione delle medesime controversie<sup>(102)</sup> segue un approccio decisamente differente. È infatti previsto<sup>(103)</sup> un meccanismo arbitrale *ad hoc*, dal quale scaturirà comunque una decisione con valore vincolante<sup>(104)</sup>. Quanto all'individuazione dell'organismo cui è demandata la soluzione della controversia, due sono le ipotesi: o le parti lo individuano di comune accordo<sup>(105)</sup>; ovvero ciascuna parte designerà il proprio arbitro, lasciando poi ai soggetti così nominati il compito di designare il terzo arbitro, sì da costituire un collegio che decida a maggioranza<sup>(106)</sup>.

Quest'ultima filosofia ispira altresì l'accordo con il Cile, dove tuttavia il meccanismo arbitrale appare più definito ed articolato, anche perché qui il commercio del vino rientra nell'ambito di un più vasto accordo di associazione con la Comunità. Viene infatti prevista una specifica procedura di arbitrato sulle pratiche e i trattamenti enologici<sup>(107)</sup>, cui è demandato il compito di pronunciarsi su tutte le controversie – ma limitatamente ad esse sole – relative all'interpretazione e all'applicazione delle norme dell'accordo concernenti le pratiche di cantina e le specifiche dei prodotti (e cioè le disposizioni previste dal titolo II dell'allegato V all'accordo associativo stesso). Con una decisione, definitiva e pubblica<sup>(108)</sup>, un *panel* di tre arbitri valuta se una nuova pratica risponde ai citati parametri per essere riconoscibile. Peculiari le modalità per la designazione dei giudicanti, giacché

---

<sup>(100)</sup> Accordo UE/Australia, art. 5, comma 5.

<sup>(101)</sup> Accordo UE/Australia, art. 5, comma 6.

<sup>(102)</sup> Accordo UE/Sudafrica, art. 5, commi 4 e 7.

<sup>(103)</sup> Accordo UE/Sudafrica, art. 23.

<sup>(104)</sup> Accordo UE/Sudafrica, art. 23, commi 2, 3 e 7.

<sup>(105)</sup> Accordo UE/Sudafrica, art. 23, comma 1.

<sup>(106)</sup> Accordo UE/Sudafrica, art. 23, commi 4 e 5.

<sup>(107)</sup> Accordo UE/Cile, art. 23.

<sup>(108)</sup> Accordo UE/Cile, art. 23, commi 4 e 5.

essi vengono di volta in volta estratti da un elenco di quindici arbitri enologici <sup>(109)</sup>, in precedenza predisposto dal Comitato di associazione ed aggiornato ogni tre anni. Un terzo degli iscritti nell'elenco non possiede la cittadinanza di nessuna delle parti contraenti l'accordo. Dieci componenti sono esperti di pratiche enologiche, operano a titolo personale e sono indipendenti. È infine richiesta competenza, in tema di leggi o pratica del commercio internazionale ovvero sulla risoluzione delle relative controversie, a chi sia selezionabile per fungere da presidente del collegio arbitrale. Da detto elenco, ciascuna delle parti seleziona alcuni nominativi, proponendoli quale proprio arbitro. Si procede poi ad estrazione a sorte, a cura del presidente del Comitato di associazione, traendo: il presidente del *panel*, dall'elenco delle persone designabili per tale incarico; gli altri due componenti il collegio, invece, uno da ciascuna delle due liste rispettivamente presentate dalle parti. A tutte le altre controversie concernenti il commercio del vino, diverse da quelle appena illustrate, si applica invece la procedura di risoluzione prevista nella parte IV dell'accordo di associazione UE/Cile <sup>(110)</sup>.

3. – Con il mutuo riconoscimento delle pratiche enologiche, secondo le modalità trattate nel paragrafo 2, gli USA hanno indubbiamente ottenuto dall'Unione Europea un'importante apertura su uno dei temi che, da tempo, erano motivo del loro contenzioso.

Quasi specularmente, nella parte dell'Accordo che incide sulla tutela dei nomi geografici, sono gli USA ad aver fatto talune concessioni ai paesi dell'Unione Europea. Difatti, il riconoscimento europeo delle pratiche USA è subordinato all'esecuzione degli obblighi contemplati nell'Accordo ed inerenti la disciplina delle denominazioni d'origine, così come dispone l'art. 17, comma 2 <sup>(111)</sup>. Onde valutare la portata delle novità introdotte dall'Accordo, è indispensabile esaminare, seppur brevemente, il quadro di riferimento e, quindi, sia la disciplina applicabile in materia di denominazioni d'origine <sup>(112)</sup> prima della conclusione dell'Accordo, nelle

---

<sup>(109)</sup> Accordo UE/Cile, art. 23, commi 2 e 3.

<sup>(110)</sup> Accordo UE/Cile, sul vino, art. 33.

<sup>(111)</sup> L'art. 17.2 dell'Accordo dispone che gli articoli 4 e 9, inerenti il riconoscimento delle pratiche enologiche e le modalità di importazione del vino dagli USA all'UE, si applichino solamente «a decorrere dal primo giorno del secondo mese successivo al ricevimento, da parte della Comunità, della notifica scritta» dell'attuazione degli impegni inerenti talune denominazioni.

<sup>(112)</sup> Sulle denominazioni d'origine e indicazioni geografiche, in generale: SORDELLI,

relazioni tra USA e Unione Europea, sia quali fossero le problematiche sul tappeto, originatesi anche da differenti valutazioni e interpretazioni sulla portata degli accordi internazionali applicabili.

3.1. – Già la convenzione di Parigi del 20 marzo 1883 sulla proprietà industriale <sup>(113)</sup> menziona esplicitamente le indicazioni di provenienza, come segno oggetto di tutela, così riconoscendo che anche le denominazioni d'origine potevano costituire l'oggetto di proprietà industriale, in quanto estrinsecazione dell'attività e della creatività dell'uomo, ovvero della collettività, che opera in un determinato territorio. Nello specifico la convenzione si limitava, però, ad introdurre l'obbligo per i firmatari di sanzionare l'utilizzazione diretta o indiretta di un'indicazione falsa relativa alla provenienza di un prodotto, senza peraltro fornire ulteriori specificazioni in ordine a cosa dovesse intendersi per «provenienza» e, quindi, senza introdurre alcun collegamento tra un prodotto ed uno specifico territorio.

Questo primo approccio fu reso, poi, più incisivo per effetto della conclusione dell'*Arrangement* di Madrid avvenuto il 14 aprile 1891 nonché dei successivi aggiornamenti, tra cui da ultimo quello contenuto nel protocollo di Lisbona del 31 ottobre 1958. Qui troviamo una specifica definizione delle denominazioni di origine oggetto di tutela, che sono «*costituite da denominazioni geografiche di uno stato, regione o località e intese a designare un prodotto ivi originario, con qualità e caratteri collegati esclusivamente ed essenzialmente ad un centro geografico (o per particolarità delle relative condizioni naturali, dei relativi metodi di produzione, fabbricazione o per le forme di specializzazione industriale o artigianale, o per l'esistenza nella zona di particolari condizioni)*» <sup>(114)</sup>.

Rinveniamo anche l'istituzione di un meccanismo di registrazione in-

---

voce *Denominazioni di origine ed indicazioni geografiche*, in *Enc. dir., Agg.*, Milano, 1997; BETROLINO, voce *Denominazione di origine e indicazione geografica*, in *Digesto, disc. pubbl.*, vol. XI, Torino 1996, p. 684 ss.; CARLI, voce *Indicazioni di provenienza e denominazioni di origine*, in *Enc. giur.*, vol. XVI, Roma, 1989; GOLDONI, voce *Denominazione d'origine*, in *Digesto, disc. priv.*, sez. civ., vol. V, Torino, 1989, p. 190 ss.; SORDELLI, *Indicazioni geografiche e denominazioni di origine nella disciplina comunitaria*, in *Dir. ind.*, 1994, p. 837; ID., voce *Denominazioni di origine e indicazioni di provenienza (diritto nazionale e comunitario)*, in *Noviss. Dig., App. II*, Torino, 1980, p. 1050.

<sup>(113)</sup> Art. 10 della Convenzione, la quale ha subito numerosi aggiornamenti, sino a pervenire alla revisione di Stoccolma del 14 luglio 1967. La Convenzione è stata ratificata nonché resa esecutiva in Italia con legge 424/1976.

<sup>(114)</sup> Art. 2.1 protocollo di Lisbona

ternazionale delle denominazioni, simile a quello relativo ai marchi. Ai sensi dell'art. 1 di detto trattato, infatti, la registrazione di una indicazione geografica in uno dei paesi sottoscrittori determina automaticamente l'estensione della protezione agli altri Stati membri, salvo un meccanismo di opposizione. Quale corollario, l'art. 6 stabilisce poi che, se un'indicazione è protetta in uno Stato membro, gli altri paesi non possono considerare quell'indicazione generica, mentre l'art. 3 precisa che ciascuno Stato membro debba proibire le imitazioni, con apposite leggi nazionali, vietando anche l'uso di termini quali « tipo » o « stile » ecc.

Senonché, mentre l'accordo di Parigi fu, a suo tempo, sottoscritto dagli USA, questi ultimi non hanno mai aderito né all'accordo di Madrid, né a quello di Lisbona <sup>(115)</sup>, ritenuti troppo poco flessibili e sbilanciati a favore di una disciplina forgiata principalmente sull'impostazione europea al tema della tutela delle denominazioni d'origine, piuttosto che su quella accolta nei paesi extraeuropei, guidati dagli Stati Uniti.

Prima di introdurre la disciplina di un successivo accordo internazionale, quello dei TRIPS, cui invece gli Stati Uniti hanno aderito, è allora opportuno sin d'ora dar conto della profonda differenza di impostazione sul tema che – da sempre – si è potuta registrare tra i due citati gruppi di paesi. Cosa che sta alla base delle difficoltà da sempre incontrare nel trovare un accordo per una tutela delle denominazioni d'origine condivisa da tutti gli Stati.

In campo vinicolo, in Italia (e sostanzialmente nei paesi europei) per denominazione di origine dei vini si intende il nome geografico di una zona viticola particolarmente vocata, utilizzata per designare un prodotto di qualità e rinomato, le cui caratteristiche sono connesse all'ambiente naturale ed ai fattori umani <sup>(116)</sup>. Nella nozione si valorizza dunque il collegamento tra territorio, prodotto e attività dell'uomo. Elementi strettamente legati tra loro, in modo tale che ad un determinato prodotto vengono abbinare non solo le sue qualità intrinseche, ma anche quelle connesse al

---

<sup>(115)</sup> Il protocollo di Lisbona risulta sottoscritto solamente da 17 paesi, tra cui Spagna, Italia e Francia. Per un'esposizione della posizione americana, comprensiva anche di riflessioni sull'accordo TRIPS e dell'approccio degli USA alla tematica delle denominazioni d'origine: ZYLBERG, *Geographical Indications v. Trademarks: The Lisbon Agreement: A Violation of TRIPS?*, in *University of Baltimore Intellectual Property Law Journal*, 11 (2002/2003).

<sup>(116)</sup> Art. 1 legge 164/1992. La legislazione italiana è in linea con quella europea, che ha regolato la materia dapprima con il reg. CE 24/1962 (in G.U.C.E., 20 aprile 1962, n. 30) e poi con il reg. CE 1493/99 (ivi, L 179, 14 luglio 1999) ed in quello applicativo 753/02 (ivi, L 118, 4 maggio 2002).

fatto che esso proviene da una certa zona, nella quale si sono sviluppati con il tempo fattori umani tali da legittimare il riconoscimento di un'attività creativa in relazione alla fase di produzione, la quale finisce per incidere sulla qualità stessa del bene finale.

Dal canto loro, gli USA hanno invece sempre respinto l'idea del riconoscimento del binomio prodotto-territorio, ritenendo invece più giusto che fosse valorizzato l'elemento della «reputazione», ovvero della percezione, da parte del pubblico dei consumatori, di ciò che un certo prodotto è. Secondo siffatta antitetica impostazione, pertanto, è rilevante non il nome geografico, ma la percezione che ne hanno i consumatori. Di conseguenza, se i consumatori non abbinano ad un determinato nome geografico né un territorio, né una tipologia di prodotto, viene meno la ragione stessa della protezione della sua provenienza, proprio perché quest'ultima risulta di per sé irrilevante nella scelta dell'acquirente <sup>(117)</sup>.

Tale concezione si giustifica anche sul piano politico. Negli USA, infatti, tradizioni, metodi di lavorazione e cultura del territorio di provenienza sono stati trasferiti ed importati dagli emigranti, i quali per decenni hanno utilizzato tecniche e nomi originariamente indicanti i luoghi geografici di loro provenienza, quando i prodotti europei originali non erano neppure venduti negli USA <sup>(118)</sup>.

Da un punto di vista americano, questa situazione avrebbe determinato – con riferimento a taluni prodotti – la «generalizzazione» delle relative indicazioni geografiche: esse avrebbero cioè perso il loro originario significato e starebbero ad indicare il prodotto in quanto tale. Ad esempio, le parole «Champagne» e «Chianti» non starebbero ad indicare solamente vini rispettivamente provenienti dalla note regioni francese ed italiana del Chianti, ma anche una determinata tipologia di prodotto indipendentemente dal loro luogo di origine <sup>(119)</sup>. Dal punto di vista americano, pertanto, anche le indicazioni geografiche di provenienza e la loro relativa tutela dovrebbe essere soggette ai principi della legislazione in materia di marchi. Ciò implica il preventivo riconoscimento che un determi-

---

<sup>(117)</sup> In generale: CONRAD, *The Protection of Geographical Indications in the Trips Agreement*, in 86 *Trademark Rep.* 11, 35 (1996); GOLDBERG, *Who will raise the white flag? The battle between the United States and the European Union over the protection of geographical indications*, in 22 *U. Pa. J. Int'l Econ.*, 2001, p. 107 ss.

<sup>(118)</sup> Si veda sul punto CAVIGLIA, *Manuale di diritto vitivinicolo*, cit., pp. 144 e 145.

<sup>(119)</sup> LINDQUIST, *Champagne or Champagne? An Examination of U.S. Failure to Comply with the Geographical Provisions of the TRIPS Agreement*, in 27 *Ga. J. INT'L & COMP. L.* 309, 1999, p. 312.

nato segno gode dei requisiti necessari per pervenire alla sua registrazione, ivi inclusi, in primo luogo, quelli inerenti la sua originalità e il suo carattere distintivo.

Si aggiungano, nel contesto sin qui tratteggiato, le problematiche di tipo economico. Un sistema basato sulle denominazioni d'origine, che dia accesso alla loro protezione semplicemente tramite il loro riconoscimento, compiuto una volta per tutte secondo procedure concordate tra Stati, raggiunge il risultato che di quella tutela possano fruire – senza spese e senza necessità di adempimenti burocratici – tutti i produttori attivi nel territorio di provenienza e rispettosi delle modalità di produzione sancite per quel determinato prodotto. Un sistema siffatto, dunque, ben si adatta anche alle dimensioni delle imprese dei produttori europei, che sono generalmente imprenditori agricoli di piccole o medie dimensioni, e come tali non dotate di un'organizzazione commerciale e amministrativa, più diffusa invece in altri tipi di imprese di maggiori dimensioni. Non così per gli imprenditori americani del settore (ma anche di altri paesi extraeuropei), titolari di aziende le cui dimensioni sono generalmente notevoli e per i quali, comunque, la gestione nazionale ed internazionale dei propri marchi, con i relativi costi e adempimenti, costituisce semplicemente l'applicazione di uno dei momenti della loro organizzazione imprenditoriale.

Richiamato, dunque, il contesto generale sin qui descritto, esaminiamo ora il risultato cui si è pervenuti mediante la sottoscrizione degli accordi TRIPS (*Trade - Related Aspects of Intellectual Property Rights*) intervenuta a Marrakesh il 15 aprile 1994, nell'ambito dell'*Uruguay Round* del *General Agreements on Trade and Tariffs* (GATT), attraverso i quali le tematiche inerenti i diritti della proprietà intellettuale – ivi inclusi quelli relativi alle indicazioni geografiche – sono stati inseriti negli accordi inerenti l'Organizzazione Mondiale del Commercio (WTO), vincolanti per tutti i paesi ad essa aderenti, inclusi gli USA.

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

A prescindere da ciò, l'aspetto positivo dei TRIPS è sicuramente costituito dal fatto che paesi come gli USA (ma anche l'Australia, la Nuova Zelanda, il Giappone, ecc.) per la prima volta hanno esplicitamente accettato il concetto di protezione delle indicazioni geografiche, lì definite come «*le indicazioni che identificano un prodotto come originario del territorio di un membro o di una regione o località di detto territorio, quando una determi-*

*nata qualità, la notorietà o altra caratteristica del prodotto siano essenzialmente attribuibili alla sua origine geografica* » (art. 22). Rispetto a quella classica di impostazione europea, in detta definizione scompare sì ogni riferimento al fattore umano e alla civiltà del luogo di origine, ma è comunque ben chiara la necessaria interrelazione tra prodotto e territorio. La disciplina specifica inerente le indicazioni geografiche per i vini è contenuta, poi, nell'art. 23. Esso prevede l'obbligo per ciascuno Stato membro di approntare *«i mezzi legali atti a consentire alle parti interessate di impedire l'uso di un'indicazione geografica che identifichi dei vini per vini non originari del luogo indicato dall'indicazione geografica in questione, anche se la vera origine dei prodotti è indicata o se l'indicazione geografica è tradotta o è accompagnata da espressioni quali "genere", "tipo", "stile", "imitazione" o simili»*. Quale corollario di tale impegno, la norma vieta la registrazione di un marchio per vini che contenga o consista in un'indicazione geografica, quando apposto a prodotti la cui origine non corrisponde alle indicazioni.

Il successivo art. 24 contempla, però, deroghe ed eccezioni molto rilevanti. Esso fa infatti salva la possibilità di continuare in uno Stato l'utilizzo di indicazioni geografiche in realtà appartenenti ad un altro paese, se sul territorio del primo ciò sia di fatto avvenuto in modo continuato per almeno dieci anni prima del 15 aprile 1994 ovvero in buona fede prima di tale data. Analoga deroga scatta quando un marchio, uguale all'indicazione geografica, sia stato chiesto o registrato in buona fede o quando i diritti su simile marchio siano stati acquistati con l'uso in buona fede, prima della data di applicazione delle disposizioni di cui agli accordi TRIPS nello Stato membro in questione, ovvero prima che l'indicazione geografica fosse protetta nel suo paese d'origine.

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

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

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

Ciò premesso, esaminiamo allora come – dopo l'accordo TRIPS – sono di fatto protette le indicazioni geografiche nella UE e negli USA <sup>(120)</sup>.

3.2. – Per quanto concerne il settore vitivinicolo, il sistema europeo (quindi anche quello italiano) di protezione per le denominazioni d'origine e le indicazioni geografiche di provenienza si fonda essenzialmente sui seguenti principi.

In primo luogo, la tutela è incentrata su di un territorio «determinato» inteso come località geografica, da cui proviene un determinato prodotto; in secondo luogo, il riconoscimento di una determinata denominazione d'origine va effettuato da ciascuno Stato, all'esito di un apposito procedimento amministrativo nazionale svolto però sulla base di regole comuni. Esse prevedono che ciascuna denominazione d'origine sia accompagnata da un apposito disciplinare di produzione, finalizzato a garantire una certa qualità. Ottenuto detto riconoscimento per una data denominazione d'origine, il diritto ad utilizzarla spetta solamente a chi produce nel rispetto del disciplinare di produzione e imbottiglia nella zona d'origine.

Il sistema è, dunque, sostanzialmente efficace. All'interno dell'Unione Europea, nessuno può produrre e commercializzare un vino utilizzando la denominazione d'origine o l'indicazione geografica corrispondente

---

<sup>(120)</sup> Per un commento nell'ottica americana sugli accordi TRIPS, nella parte inerente le indicazioni geografiche: ZYLBERG, *op. cit.*; GOLDBERG, *op. cit.*; CONRAD, *op. cit.* Per un panorama sull'adeguamento della legislazione italiana con d.l. 19 marzo 1996, n. 198, agli accordi TRIPS (ivi inclusa la disciplina delle indicazioni geografiche) si veda il relativo *Commentario* a cura di Auteri, in *Nuova giur. civ.*, 1998, p. 71 nonché di LIBERTINI, p. 161; inoltre, si rinvia a FLORIDIA, *Relazione illustrativa redatta per incarico della commissione ministeriale*, in *Proprietà Intellettuale*, 1996, p. 426.



ad un determinato territorio della comunità, se il vino non proviene proprio da quel determinato territorio. Parimenti, a nessun produttore extracomunitario è consentito importare e commercializzare, all'interno dell'Unione Europea, vini contraddistinti con nomi geografici di territori della Comunità <sup>(121)</sup>.

---

<sup>(121)</sup> Ben diversa è la problematica inerente la tutela delle cosiddette «*menzioni tradizionali complementari*» di cui all'art. 23 del Reg. CE n. 1493/1999. Tali menzioni sono definite come termini che si riferiscono ad un metodo di produzione, di elaborazione o di invecchiamento oppure alla qualità, al colore o al tipo di luogo o ad un evento connesso alla storia del vino e che è definito nella legislazione dei singoli Stati membri produttori, allo scopo di designare i vini in questione prodotti nel loro territorio. La normativa comunitaria riserva la possibilità di utilizzare tali menzioni solamente ai vini ai quali essi si riferiscono. Pertanto la tutela, ai sensi dell'art. 24 del Reg. CE 753/2002, è estesa contro qualsiasi usurpazione, imitazione o altra indicazione abusiva. La norma comunitaria prevede anche che per la designazione di un vino non possano essere utilizzati sull'etichettatura marchi contenenti le menzioni tradizionali complementari, se il vino in questione non ha diritto a tale designazione, salva la possibilità di continuare ad usare marchi registrati in buona fede nella Comunità, prima della pubblicazione del regolamento 753/2002 (e quindi prima dell'aprile 2002). A seguito della modifica del regolamento 753/2002, intervenuta con l'approvazione del Reg. CE 316/2004 (in G.U.C.E., L 55, 24 febbraio 2004), tali menzioni tradizionali complementari, possono essere utilizzate anche da produttori extracomunitari, che vogliono importare in Europa i loro vini, purché siano rispettate le seguenti condizioni: *a)* essere specifiche di per sé, e precisamente definite nella legislazione dello Stato membro; *b)* essere sufficientemente distintive o godere di una solida reputazione nell'ambito del mercato; *c)* essere state utilizzate tradizionalmente per almeno 10 anni; *d)* non essere tali da indurre in errore sulla menzione in questione (art. 10 reg. CE 316/2004, che ha modificato l'art. 37 del reg. CE 753/2002). L'uso di una lingua diversa da quello del paese esportatore, poi, è consentita, solo se l'utilizzazione di tale lingua era prevista dalla legislazione del paese e se tale lingua era utilizzata per questa menzione tradizionale complementare in modo costante da almeno 25 anni. Tutto all'ulteriore condizione che l'importazione di vini extracomunitari, che utilizzano queste menzioni, sia preceduta da una domanda inoltrata dal paese extracomunitario contenente la motivazione della richiesta e la trasmissione degli elementi che dovrebbero permettere di giustificare il riconoscimento delle menzioni tradizionali (art.10 *cit.*, punto ii). Le menzioni tradizionali complementari sottoposte alla nuova disciplina italiane sono 17 : Amarone, Cannelino, Brunello, Est! Est!! Est!!!, Falerno, Governo all'uso toscano, Gutturmo, Lacryma Christi, Lambiccato, Morellino, Recioto, Sciacchetra (o Sciacetrà), Sforzato, Sfurzat, Torcolato, Vergine, Vino Nobile, Vin Santo o Vino Santo o Vinsanto. L'entrata in vigore del regolamento 316/2004 determinò notevoli polemiche, perché la relativa adozione fu vista come un arretramento della tutela per i vini europei. In realtà queste menzioni tradizionali complementari, pur identificando vini molto noti, non sono evidentemente, indicazioni geografiche e, pertanto, non hanno mai goduto anche prima dell'approvazione del reg. CE n. 316/2004 di alcuna protezione nei paesi extraeuropei, salvo il caso in cui si fosse provveduto o si provvedesse alla registrazione, in quanto possibile, di tali termini come marchi collettivi. Comunque, l'Accordo UE/USA non si occupa delle men-

In attuazione degli accordi TRIPS, l'Italia ha provveduto all'adeguamento della propria legislazione interna, anche con riferimento alla disciplina delle indicazioni geografiche, mediante il d. lgs. 19 marzo 1996, n. 198 <sup>(122)</sup>. Tale provvedimento contempla una definizione di indicazione geografica che accoglie il collegamento tra prodotto, territorio, fattori umani naturali e tradizione ad essa connessi. Inoltre, la norma italiana consente l'applicazione della disciplina prevista per gli atti di concorrenza sleale, al fine di colpire le ipotesi di uso ingannevole di indicazioni geografiche ovvero di designazioni o presentazioni del prodotto, e cioè quando ciò avvenga in modo da indicare o suggerire che un vino proviene da una località diversa dal vero luogo d'origine. Detta protezione «*copre tutto il campo delle indicazioni geografiche qualificate, sia che si tratti di denominazioni d'origine o di indicazioni geografiche protette, sia che si tratti di indicazioni geografiche qualificate solo su un piano fattuale*» <sup>(123)</sup>. Ne consegue, pertanto, che i vini europei vedono abbinata la tutela, prevista per le denominazioni di origine controllata e per le indicazioni geografiche tipiche, con quella contro gli atti di concorrenza sleale. Ciò però si estende anche ai vini originari di Stati terzi, siccome la tutela attribuita dalla legge italiana alle denominazioni d'origine vale a prescindere dal fatto che esse ricevano o meno protezione nel paese originario, essendo sufficiente che siano di fatto considerate tali <sup>(124)</sup>.

---

zioni tradizionali complementari che, quindi, esulano completamente dalla sua portata e per le quali nulla è cambiato a seguito dell'approvazione dell'accordo.

<sup>(122)</sup> G.U. n. 88, suppl ord. n. 64 dell'11 aprile 1996. L'art. 31 così dispone: «*1. Per indicazione geografica si intende quella che identifica un paese, una regione o una località, quando sia adottata per designare un prodotto che ne è originario e le cui qualità, reputazione o caratteristiche sono dovute esclusivamente o essenzialmente all'ambiente geografico d'origine, comprensivo dei fattori naturali, umani e di tradizione. 2. Fermo il disposto dell'art. 2598, n. 2 del codice civile e le disposizioni speciali in materia, e salvi i diritti di marchio anteriormente acquisiti in buona fede, costituisce atto di concorrenza sleale, quando sia idoneo ad ingannare il pubblico, l'uso di indicazioni geografiche, nonché l'uso di qualsiasi mezzo nella designazione o presentazione di un prodotto che indichino o suggeriscano che il prodotto stesso proviene da una località diversa dal vero luogo d'origine, oppure che il prodotto presenta le qualità che sono proprie dei prodotti che provengono da una località designata da un'indicazione geografica. 3. La tutela di cui al comma 2 non permette di vietare ai terzi l'uso nell'attività economica del proprio nome, o del nome del proprio dante causa nell'attività medesima, salvo che tale nome sia usato in modo da ingannare il pubblico*».

<sup>(123)</sup> LIBERTINI, *op. cit.*, p. 162.

<sup>(124)</sup> L'art. 2598, n. 1, c.c. indica tre fattispecie di illeciti concorrenziali, accomunate dalla potenzialità a creare confusione nel pubblico dei consumatori circa i prodotti di un determinato imprenditore. Si tratta, per la precisione, di: utilizzo di nomi e segni distintivi;

Per quanto concerne, invece, gli USA, va subito detto che la loro esperienza è significativa per comprendere come in realtà l'accordo TRIPS non tuteli efficacemente le indicazioni geografiche. L'art. 22.2, lett. a), di siffatto trattato accorda, infatti, protezione, ove l'uso della designazione di un prodotto suggerisca che il prodotto risulti originario di un'area geografica diversa, «*in modo tale da ingannare il pubblico sull'origine geografica del prodotto*». Ciò può essere inteso, e di fatto così avviene negli USA, nel senso che la protezione in questione viene accordata solamente se qualità, notorietà o altre caratteristiche del prodotto «*siano essenzialmente attribuibili alla sua origine geografica*». La tutela scatta, cioè, sussistendo due condizioni: se il consumatore medio americano abbina effettivamente il nome geografico, che contraddistingue un determinato prodotto, al territorio geografico richiamato dal nome stesso; se la sua scelta d'acquisto risulta effettivamente influenzata dall'effettiva provenienza di quel determinato prodotto.

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

---

imitazione servile; qualsiasi altro atto idoneo a creare equivoco sul mercato. La norma si prefigge il risultato di impedire qualsiasi comportamento che possa incidere sulle scelte dei consumatori, tanto da indurli ad imputare un determinato prodotto o attività ad un imprenditore diverso da quello effettivo (AUTERI, *La concorrenza sleale*, in *Tratt. dir. priv.*, diretto da Rescigno, vol. 18, p. 375; GHIDINI, *Della concorrenza sleale*, ne *Il c.c. Comm.* diretto da Schlesinger, Art. 2598, p. 110). Ne discende che il divieto di atti confusori può trovare applicazione solamente quando ricorra in concreto una possibilità di confusione (VANZETTI-DI CATALDO, *Manuale di diritto industriale*, Milano, 2003, p. 38), accertata attribuendo rilevanza alla probabile impressione suscitata dalla somiglianza dei prodotti nel consumatore medio - cioè dotato di ordinaria attenzione e diligenza - sulla scorta di un esame sintetico (Cass., 21 novembre 1998, n. 11795; GHIDINI, *ivi*, p. 117 ss., secondo il quale ciò che conta è appunto l'impressione generale che suscita il prodotto o l'attività, nel suo complesso), anche perché generalmente si ritiene che il consumatore non sia in grado di operare, al momento della scelta, una riflessione attenta ed un esame ponderato dei segni e dei prodotti, ma si determini in base ad un'impressione complessiva (App. Genova, 4 luglio 1990; App. Napoli, 14 aprile 1989). Ciò comporta, tra l'altro, che qualora il prodotto o l'attività imitate non siano, tra i consumatori, noti o comunque conosciuti, non possa ricorrere attività confusoria nel comportamento di chi li imiti, non sussistendo in radice quella possibilità confusoria che la norma mira invece ad evitare. Questo aspetto può assumere, evidentemente, notevole rilevanza, se l'indicazione geografica oggetto di protezione non fosse conosciuta dai consumatori o, comunque, gli stessi non percepissero il collegamento tra territorio e prodotto tipico dell'indicazione geografica.

In ultima analisi, la decisione spetta all'autorità giudiziaria competente a dirimere la controversia che vedesse opposto, da un canto, chi intende ottenere tutela sulla base del trattato TRIPS in ordine ad un uso illegittimo di un'indicazione geografica e, dall'altro chi invece utilizza tale indicazione negli USA. Il fulcro di una simile lite risiede allora nel dimostrare l'esistenza del presupposto richiesto per la tutela, e cioè che il pubblico dei consumatori attribuisce la qualità del vino oggetto di controversia essenzialmente alla sua origine geografica. Tale prova risulta però oltremodo difficile, se non talora impossibile, tenuto anche conto di un fatto oggettivo: in realtà, solo una parte assai ridotta dei consumatori risiedenti nei paesi extracomunitari conosce i luoghi geografici europei cui le indicazioni si riferiscono.

Ciò conduce facilmente a dare risposta negativa alle due domande cruciali che, dal punto di vista americano, condizionano la possibilità di proteggere un'indicazione geografica: il tipico consumatore americano associa l'indicazione geografica al territorio che essa richiama? <sup>(125)</sup> Ed, in caso affermativo, l'associazione tra vino e territorio risulta effettivamente rilevante al fine di determinare le scelte di acquisto? In altre parole: è vero o meno che il consumatore americano si determina ad acquistare un certo vino (ad esempio, un «Franciacorta») per il semplice fatto che, in primo luogo, lo riconosce come proveniente da quel territorio lombardo da cui trae il nome e, in secondo luogo, come dotato – proprio per effetto di tale origine – di peculiari caratteristiche qualitative, determinanti al momento della scelta di acquisto?

Due precedenti giudiziari sono forse utili a comprendere meglio i principi in esame. Il caso *Institute National des Appellations d'Origine* (da ora: *Institute*) v. *Vintner International and Co.* <sup>(126)</sup> aveva per oggetto il ricorso contro il rilascio di un marchio nominato «*Chably with twist*» a tale impresa americana, intentato dall'*Institute* perché tale marchio conteneva la parola «Chably» corrispondente alla denominazione d'origine controllata «Chably», noto vino francese. In un contesto processuale in cui non era stata raggiunta la prova circa la sussistenza di abbinamento tra quel nome geografico e il prodotto, la Corte respinse le domande, ritenendo

---

<sup>(125)</sup> Ad esempio: il tipico consumatore associa l'indicazione geografica «Franciacorta» o «Valpolicella» o «Chianti» o «Barolo» a quei territori dello Stato italiano che hanno, appunto, quel nome? Conosce, addirittura, questo consumatore che i termini Franciacorta, Valpolicella, Chianti, Barolo, sono indicazioni geografiche e non, piuttosto, nomi di fantasia?

<sup>(126)</sup> 958 F. 2d 1574 Fed. Civ. 1992.

che non costituisse un ostacolo alla registrazione la circostanza che il marchio controverso contenesse un'indicazione geografica «*minore, oscura, remota e non connessa con i beni*», comunque non conosciuta dal consumatore medio americano. Come si vede, dunque, il fulcro della motivazione risiede nella circostanza che il termine «Chably», pur costituendo un'indicazione geografica, non poteva trarre in inganno il pubblico sull'origine geografica del prodotto. Ciò proprio perché la parola «Chably» non era identificata dal consumatore americano come indicazione geografica e tanto meno il relativo prodotto risultava abbinato a quel territorio.

Invece, nel processo intentato sempre dall'*Institute Nationale des Appellations d'Origine* contro chi voleva commercializzare un liquore chiamato «cognac» e non distillato in Francia, la Corte accolse la domanda, sul presupposto che il consumatore americano era ben consapevole come il cognac rappresentasse un liquore prodotto nella omonima regione della Francia (127). Ancora una volta, l'elemento decisivo, ai fini della decisione, fu quello della reputazione di cui una certa denominazione godeva sul mercato (128).

Non solo. Anche dell'art. 24, punto 5, dell'accordo TRIPS viene data una differente interpretazione negli USA, leggendo nel senso che sono i diritti connessi alla registrazione del marchio a prevalere, quando insorge un conflitto tra marchio registrato in buona fede ed indicazione geografica analoga (129). Dal punto di vista europeo, invece, il criterio per risolvere tale conflitto (ed in verità questa sembra essere l'interpretazione corretta) è costituito dall'elemento temporale del riconoscimento. Prevale cioè il diritto che per primo ottiene il riconoscimento, se quello connesso al marchio (mediante la sua registrazione in buona fede) ovvero quello derivante dall'indicazione geografica (a partire dalla sua data di protezione nel paese di origine).

La norma che ha dato adito a maggiore divergenza interpretativa è tuttavia l'art. 24.6 dell'accordo TRIPS, il quale esclude dal suo campo di ap-

---

(127) Il caso è citato da CAVIGLIA, *op. cit.*, p. 145.

(128) CHEN, *A Sober Second Look on appellations of Origin: How the United States Will Crash France's Wine and Cheese Party*, in 5 *Minnesota Journal of Global Trade* 29, 1996. L'autore parla di «*legal and cultural hostility in the US to the concept of the appellations of origin*», suggerendo che la battaglia inerente le denominazione d'origine dovrebbe essere combattuta negli USA da esperti di *marketing*, piuttosto che sul piano giuridico. D'altro canto, in materia di concorrenza sleale si è già osservato (vedasi nota 124) che qualora il prodotto o le attività imitate non siano, tra i consumatori, noti, ma bensì sconosciuti, non possa ricorrere attività confusoria.

(129) GOLDBERG, *op. cit.*, p. 148.

plicazione le indicazioni geografiche identiche al termine correntemente usato come denominazione comune per tali prodotti nel territorio americano. Anche facendo riferimento a tale norma, infatti, gli USA hanno elaborato, nell'ambito del *Code of Federal Regulations* (CFR) <sup>(130)</sup> – e precisamente nel titolo 27, Parte IV, dedicata all'etichettatura ed alla pubblicità di prodotti vinicoli – una classificazione dei segni di rilevanza geografica (corrispondenti in sostanza alle denominazioni), suddividendoli in «generici», «semi-generici» e «non-generici». A seconda della classe attribuita, varia notevolmente il livello di tutela ottenibile per la corrispondente denominazione geografica. Siffatto potere di classificazione è attribuito all'agenzia del Ministero del Tesoro, competente in materia di etichettatura e pubblicità dei prodotti vinicoli: trattasi del *Alcohol, Tobacco Tax and Trade Bureau* <sup>(131)</sup> (TTB).

In particolare, *27 CFR Part IV, §4.24* <sup>(132)</sup>, stabilisce che un nome, desi-

---

<sup>(130)</sup> Cit.

<sup>(131)</sup> Notizie sul TTB sono rinvenibili nel sito [www.ttb.gov](http://www.ttb.gov).

<sup>(132)</sup> *27 CFR – Part IV, Labeling and Advertising of Wine, Subpart C, Standards of Identity of Wine, §4.24, Generic, semi-generic, and non-generic designations of geographic significance*, sancisce: «(a) (1) A name of geographic significance which is also the designation of a class or type of wine, shall be deemed to have become generic only if so found by the Administrator. (2) Examples of generic names, originally having geographic significance, which are designations for a class or type of wine are: Vermouth, Sake. (b) (1) A name of geographic significance, which is also the designation of a class or type of wine, shall be deemed to have become semi-generic only if so found by the Administrator. Semi-generic designations may be used to designate wines of an origin other than that indicated by such name only if there appears in direct conjunction therewith an appropriate appellation of origin disclosing the true place of origin of the wine, and if the wine so designated conforms to the standard of identity, if any wine contained in the regulations in this part or, if there be no such standard, to the trade understanding of such class or type. See § 24.257 (c) of this chapter for exceptions to the Administrator's authority to remove names from paragraph (b) (2) of this section. (2) Examples of semi-generic which are also type designations for grape wines are Angelica, Burgundy, Claret, Chablis, Champagne, Chianti, Malaga, Marsala, Moselle, Port, Rhine Wine (syn. Hock), Sauterne, Haut Sauterne, Sherry, Tokay. (c) (1) A name of geographic significance, which has not been found by the Administrator to be generic or semi-generic may be used only to designate wines of the origin indicated by such name, but such name shall not be deemed to be the distinctive designation of a wine unless the Administrator finds that it is known to the consumer and to the trade as the designation of a specific wine of a particular place or region, distinguishable from all other wines. (2) Examples of non-generic names which are not distinctive designations of specific grape wines are: American, California, Lake Erie, Napa Valley, New York State, French, Spanish, Additional examples of foreign non-generic names are listed in subpart C of part 12 of this chapter. (3) Examples of non-generic names which are also distinctive designations of specific grape wines are: Bordeaux Blanc, Bordeaux Rouge, Graves, Medoc, Saint-Julien, Chateau Yquem, Chateau Margaux, Chateau Lafite, Pommard, Chambertin, Montrachet, Rhone, Liebfraumilch, Rude-

gnante una categoria o tipo di vino, è considerato «generico» solo se vi è un riconoscimento in tal senso da parte del TTB. Se un nome è generico (ad es. vermouth o sake) non gode evidentemente di alcuna protezione. Anche i nomi con significato geografico definiti «semi-generici» sono tali se così riconosciuti dal TTB. Quanto alla disciplina, sussiste la possibilità di utilizzare i nomi geografici “semi-generici”, per contraddistinguere anche vini non provenienti dal territorio indicato dal nome geografico, alle seguenti condizioni: il nome geografico deve risultare posto in diretta correlazione con una differente denominazione d’origine (ad esempio, Chianti della California) che indichi il vero luogo di produzione ed il vino deve essere conforme agli *standard* qualitativi stabiliti dallo stesso CFR o, in assenza di *standard*, equivalenti al «*trade understanding of such class or type*». Per contro, le indicazioni geografiche non classificate dal TTB come generiche o semi-generiche, possono essere utilizzate solamente per distinguere vini prodotti nel determinato territorio richiamato dalla denominazione stessa ma con la precisazione, gravida di conseguenze, che tale nome geografico «*shall not be deemed to be the distinctive designation of a wine*»<sup>(133)</sup>. Si tratta di una precisazione essenziale, sulla quale torneremo, la quale chiarisce che, perché il nome geografico sia anche distintivo della designazione di un vino, è necessario un ulteriore specifico riconoscimento da parte del TTB.

Difatti, il quadro normativo appena illustrato si completa con le regole, sempre contenute in 27 CFR, relative alla procedura per ottenere dal TTB il riconoscimento circa la capacità distintiva delle denominazioni geografiche abbinate ad un vino<sup>(134)</sup>. Tale procedimento si instaura con

---

*sheimer, Forster, Deidesheimer, Schloss Johannisberger, Lagrima and Lacryma Christi. A list of foreign distinctive designations, and determined by Administrator, appears in subpart D of part 12 of this chapter».*

<sup>(133)</sup> Le indicazioni geografiche italiane, classificate dal TTB come nomi non-generici distintivi di un tipo di vino, sono le seguenti ai sensi di 27 CFR – Part IV, cit., §12.31: Asti Spumante, Barbaresco, Barbera d’Alba, Barbera d’Asti, Bardolino, Barolo, Brunello di Montalcino, Dolcetto d’Alba, Frascati, Gattinara, Lacryma Christi, Nebbiolo d’Alba, Orvieto, Soave, Valpolicella, Vino Nobile di Montepulciano.

<sup>(134)</sup> 27 CFR – Part IV, cit., §12.3, *Procedure for recognition of foreign distinctive designations*, così formulato: (a) *Procedure. Under the provisions of 27 CFR 70.701 (c), the Administrator may approve petitions requesting TTB recognition of names of geographic significance which are the distinctive designations of specific wines under § 4.24 (c) of this chapter.* (b) *Format. A petition shall be in the form of a letterhead application requesting that TTB recognize the distinctive wine designation listed in their petition. The petition should present evidence to support a finding that the geographic designation is known to the U.S. consumer as a trade as the designation of a specific wine of a particular place of region, distinguishable from all other wi-*

la presentazione di una specifica domanda, corredata di ogni elemento utile a provare che quella determinata designazione sia effettivamente conosciuta dal consumatore «*as designation of a specific wine of the particular place or region distinguishable from all other wines*».

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

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

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

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

Si è vinto poi che anche all'interno dei nomi di significato geografico,

---

*nes. All background material and supporting data submitted will be made part of the application and will be considered in the review process».*



né «generici» né «semi-generici», il CFR opera comunque una distinzione, differenziando tra i nomi «non-generici» «*which are not distinguished designation of specific grape wines*» e quelli che, invece, hanno effettivamente questa capacità distintiva, in quanto riconosciuta come tale dal TTB (se esso ritiene che sia dimostrato che ad una certa indicazione geografica il consumatore ed il mercato americano abbinano effettivamente il territorio da cui il vino proviene).

Perché questa differenza e quali le conseguenze derivanti dalla circostanza che un certo nome geografico «non-generico» venga o meno classificato come «distintivo» di un vino specifico? Il presupposto del riconoscimento è che il consumatore associa il vino esclusivamente al territorio geografico richiamato dal nome, ritenendo tale dato importante per determinarsi all'acquisto. In tal caso la denominazione viene classificata dal TTB come indicazione «non-generica» ed anche «distintiva» di un certo tipo di vino e la protezione attribuita a quel nome equivale sostanzialmente a quella di cui esso godrebbe, se esso fosse registrato come marchio.

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

Diversa la protezione fornita ai nomi geografici cui, pur ritenuti «non-generici», sia stato negato dal TTB il formale riconoscimento di capacità

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

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

La relativa disciplina è contenuta negli artt. 6 e 7 dell'Accordo e negli Allegati lì richiamati. Nell'Accordo non si fa riferimento, anche nella terminologia adottata, alle indicazioni geografiche, ma - in modo volutamente neutro - alle obbligazioni assunte dalle parti per la modifica dello stato giuridico di «termini» (si veda l'art. 6) ovvero di «nomi di origine» (art. 7). Inoltre, l'art. 12, comma 4, dell'Accordo chiarisce nello specifico che «*gli articoli 6 e 7 non possono essere interpretati di per sé, come una definizione della proprietà intellettuale o come fonti di un obbligo per le parti di conferire o riconoscere diritti di proprietà intellettuale. Di conseguenza, i nomi elencati nell'allegato IV non sono necessariamente considerati, né è escluso che possano essere considerati, indicazioni geografiche ai sensi della normativa statunitense e i nomi elencati nell'allegato V non sono necessariamente considerati, né è escluso che possano essere considerati, indicazioni geografiche ai sensi della normativa comunitaria. Inoltre, i termini elencati nell'allegato II non sono considerati, né è escluso che possano essere considerati in futuro, indicazioni geografiche della Comunità ai sensi della normativa statunitense*». I contraenti hanno così voluto precisare che l'Accordo non incide sul dibattito inerente le indicazioni geografiche e le modalità della loro individuazione, ai sensi degli artt. 22, 23 e 24 degli accordi TRIPS.

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

ni geografiche <sup>(135)</sup>. Inoltre, anche per non scontrarsi con altri problemi di principio, la tecnica normativa seguita dall'Accordo è - nella sostanza - di operare all'interno del sistema creato dal citato *Code of Federal Regulation* ove prevede la tripartizione tra nomi "generici", "semigenerici" e "non generici".

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

Mediante l'accordo, gli USA si sono obbligati a modificare lo *status* giuridico di taluni «*termini*» (che, in realtà, rappresentano per gli europei importanti indicazioni geografiche), in modo da produrre un effetto equivalente a quello che si avrebbe trasferendo tali «*termini*» dalla menzionata classe dei «nomi di significato geografico semi-generico» <sup>(136)</sup> ai «nomi di significato geografico non-generico» <sup>(137)</sup>.

Inoltre, gli Stati Uniti si sono obbligati a stabilire convenzionalmente che un'altra serie di «nomi» (anch'essi corrispondenti a denominazioni molto significative per i produttori europei) potranno essere utilizzati soltanto per designare vini originati nelle zone indicata da tali nomi: in pratica, anche per questi ultimi viene applicata la disciplina americana sancita per i «nomi di significato geografico non-generici», e ciò al di là della loro formale classificazione. Trattasi dei nomi indicati nell'Allegato IV, parte a) e parte b), dell'Accordo. La prima contiene l'elenco di tutte le denominazioni di origine controllata e delle indicazioni geografiche tipiche dei vari paesi, inclusa l'Italia; la seconda i nomi degli Stati membri cui esse corrispondono <sup>(138)</sup>.

La protezione così attribuita, tuttavia, sarà quella più affievolita sancita per i nomi «non-generici ma non distintivi», già descritta. Tuttavia, l'ultimo comma dell'art. 7 dell'Accordo, precisa che resta comunque valida ed operante la classificazione, in precedenza operata dal TTB, dei nomi di origine ritenuti «non-generici e distintivi», e cioè «*riconosciuti come denominazioni distintive di un vino specifico di un particolare luogo di una particolare regione della Comunità*». La relativa disciplina, pertanto, non subisce affievolimento alcuno rispetto alla posizione precedente. Ciò però neppure va nel senso di un ampliamento dei nomi geografici, che possano fruire della maggior tutela prevista per le indicazioni geografiche così classificate.

---

<sup>(135)</sup> Cfr. *supra*.

<sup>(136)</sup> 27 CFR, Part IV, §4.24(c)(2).

<sup>(137)</sup> 27 CFR, Part IV, §4.24(c)(3).

<sup>(138)</sup> Nella parte a) sono indicati in tutto 452 nomi geografici italiani; nella parte b) compaiono invece i nomi dei 25 Stati membri dell'Unione europea.

In sintesi, allora, per i paesi europei il risultato finale consiste nell'aver ottenuto che ai nomi geografici, corrispondenti a DOC e IGT europee, viene – in via di massima, salvo quanto indicato all'art. 7, ultimo comma, dell'Accordo – attribuita negli USA la tutela prevista per i «nomi non-generici ma non distintivi». Inoltre, tale protezione (soggetta tuttavia alle limitazioni che si diranno) viene di fatto estesa anche a quelle denominazioni invece considerate negli USA come nomi «semi-generici». Il tutto pur non intervenendo, almeno formalmente, sulla nozione di indicazione geografica di cui agli accordi TRIPS o sulle modalità del loro riconoscimento reciproco.

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

Sussiste, però, una deroga importante e significativa. Detta regola, infatti, non si applica a chi abbia utilizzato queste indicazioni prima del 10 marzo 2006, sempre che l'indicazione in questione apparisse in etichetta debitamente autorizzata, con rilascio del corrispondente COLA <sup>(139)</sup> da parte del TTB prima della data indicata. L'Accordo, quindi, non muta lo *status quo*, non incidendo cioè sui diritti (ritenuti dunque quesiti) di chi, prima della sua stipulazione, aveva ottenuto il benessere all'utilizzo dei nomi considerati allora «semi-generici» ed ora riservati ovvero elevati di rango. Di conseguenza i produttori americani, che in passato commercializzavano il proprio vino utilizzando i nomi in questione (ad es. Chianti della California), potranno continuare a farlo anche in futuro. Ciò spiega anche la ragione per cui alle denominazioni comunitarie oggetto dell'Accordo non è attribuita la tutela piena riconducibile ai nomi «non-generici

---

<sup>(139)</sup> L'art. 2, lettera b), dell'Accordo UE/USA definisce così il «COLA»: «*un certificato di approvazione dell'etichetta (Certificate of Label Approval) o un certificato di esenzione dall'approvazione dell'etichetta (Certificate of Exemption from Label Approval) rilasciato dal governo degli Stati Uniti in esito all'accettazione di una domanda di certificato di approvazione, o di esenzione di tale certificato, per un'etichetta o una bottiglia, a norma delle disposizioni legislative e regolamentari federali statunitensi, comprendente l'insieme delle etichette che possono essere saldamente apposte su una bottiglia di vino*)». La procedura per ottenere il «COLA» è disciplinata da 27 CFR, Part V.

e distintivi». Difatti, se così fosse invece stato, la parte americana non avrebbe potuto salvaguardare i diritti acquisiti dai propri produttori, perché altrimenti si sarebbe dovuto ammettere che la classificazione inerente i nomi «semi-generici» di provenienza europea adottata in passato non era legittima, cosa implicante una diretta incidenza negativa sui diritti ormai consolidati.

Accanto agli obblighi per gli USA in materia di nomi di origine, l'Accordo ne impone di speculari anche a carico della Comunità Europea. In particolare, quest'ultima è a sua volta tenuta a riconoscere, a vantaggio dei produttori americani, i «*nomi significativi sotto il profilo della viticoltura*» (strana terminologia, utilizzata verosimilmente per ragioni di coerenza, siccome gli USA non potevano ricorrere al concetto di denominazioni!), riportati nell'Allegato V all'Accordo. Discende pertanto anche per la Comunità il dovere di disporre affinché simili nomi vengano utilizzati soltanto per designare vini la cui origine è indicata in tali nomi<sup>(140)</sup>.

Per quanto concerne l'Italia, ci si può domandare se (salva l'adozione di provvedimenti comunitari) l'entrata in vigore di tale disposizione comporti la necessità di introdurre apposita normativa ovvero se quella già esistente sia già in grado di garantire il risultato imposto per effetto dell'Allegato V. Iniziamo ad osservare in proposito che, siccome nell'Accordo i nomi americani in questione sono indicati come «*significativi sotto il profilo della viticoltura*», già sussiste un giudizio positivo sulla rilevanza riguardo al nome geografico in questione, espresso in funzione dell'ambiente geografico d'origine. Non dovrebbero, quindi, sussistere dubbi circa l'applicabilità, per la tutela di questi nomi, dell'art. 31 del d. lgs. 19 marzo 1996, n. 198, con il quale l'Italia adeguò la propria legislazione agli accordi TRIPS. Si è già in precedenza osservato, infatti, che detto provvedimento copre sia le indicazioni geografiche esplicitamente riconosciute come tali, sia quelle qualificate solo su un piano fattuale. Ciò deve allora valere per i nomi geografici americani, in considerazione dell'esplicito riconoscimento loro attribuito per effetto dell'Accordo UE/USA. Troveranno quindi applicazione le norme italiane in materia di concorrenza sleale, ogni qualvolta ci si trovi dinnanzi ad un uso improprio dei nomi geografici americani in questione.

In tale ottica giudiziaria, però, nel nostro paese potrebbero curiosamente insorgere problemi alquanto simili a quelli con cui si scontravano i produttori europei negli USA, quando tentavano di difendere le denomi-

---

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

nazioni di origine all'epoca considerate come nomi «semi-generici». In effetti, i nomi geografici americani contenuti nell'elenco allegato all'Accordo appaiono, fatta eccezione per pochissimi, sconosciuti sul mercato ed ai consumatori italiani. Di conseguenza, l'applicazione delle norme italiane in tema di concorrenza sleale si prospetta un poco ardua, siccome nel giudizio di confondibilità da operare in tale sede si potrà fare difficilmente conto sulla notorietà del nome geografico americano che si assume usurpato, con ogni conseguenza in ordine alla prova dell'idoneità del segno reputato ingannevole per il consumatore <sup>(141)</sup>.

3.4. – In sostanza è positivo il giudizio sui progressi messi a segno dall'Accordo UE/USA, con riferimento alla tutela delle denominazioni d'origine. La possibilità che i nomi «semi-generici» (comprendenti per l'Italia importanti indicazioni, quali le ricordate Chianti e Marsala) vengano utilizzati negli USA da nuovi imprenditori, che non li abbiano legittimamente utilizzati prima del 10 marzo 2006, è stata sostanzialmente eliminata, anche se chi aveva prima acquisito il diritto di utilizzare in etichetta tali termini continuerà a poterlo fare.

Inoltre, le denominazioni di origine controllate e le indicazioni geografiche tipiche italiane sono state riconosciute quali nomi «non-generici» (anche se «non distintivi») negli USA, unitamente alle altre denominazioni di origine controllata e indicazioni geografiche di altri paesi europei, così come indicate negli Allegati all'Accordo.

Ciò rafforza il grado di tutela di questi nomi, allontanando la possibilità che gli stessi diventino nel tempo «semi-generici» o peggio «generici». Inoltre, è fatto obbligo agli USA di tenere un comportamento attivo, affinché i nomi in questione vengano utilizzati solamente per vini originari dai territori di produzione, con conseguente dovere di non approvare etichette suscettibili di risultare ingannevoli sotto questo profilo.

Tuttavia, la tutela per le indicazioni geografiche, come intesa nella Comunità (e cioè come nomi geografici utilizzati per designare il prodotto che ne deriva, le cui qualità siano abbinate all'ambiente geografico d'origine) resta circoscritta – anche dopo la conclusione dell'Accordo – solamente a quelle poche che all'esito di apposita istruttoria erano state in precedenza riconosciute dal TTB come denominazioni distintive di un vino specifico di un particolare luogo distinguibile da tutti gli altri.

---

<sup>(141)</sup> Cfr. *supra*.