

La Corte di giustizia UE ritiene compatibili con il diritto europeo norme interne che stabiliscano che la produzione di “Mozzarella di Bufala Campana Dop” abbia luogo in spazi esclusivamente destinati a detta produzione e nei quali siano vietati la detenzione e lo stoccaggio di latte proveniente da allevamenti non inseriti nel sistema di controllo della denominazione di origine protetta, se tale normativa costituisce un mezzo necessario e proporzionato per salvaguardare la qualità del prodotto o per assicurare il rispetto del disciplina di detta DOP, che spetta al giudice nazionale verificare.

**Corte di giustizia dell’Unione europea, sezione IX, sentenza 17 ottobre 2019, C-569/18, Caseificio Cirigliana S.r.l.**

**Agricoltura – Latte e prodotti lattiero caseari – Denominazioni di origine – Mozzarella di bufala campana – Stabilimenti esclusivamente dedicati al prodotto – Conformità al diritto europeo**

*L’articolo 4, lettera c), e l’articolo 7, paragrafo 1, lettera e), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, nonché il disciplinare del prodotto «Mozzarella di Bufala Campana DOP», devono essere interpretati nel senso che essi non ostano a una normativa nazionale, come quella di cui trattasi nel procedimento principale, che dispone che l’attività di produzione della «Mozzarella di Bufala Campana DOP» abbia luogo in spazi esclusivamente destinati a detta produzione, sia pure dentro uno stesso ed unico stabilimento, e nei quali siano vietati la detenzione e lo stoccaggio di latte proveniente da allevamenti non inseriti nel sistema di controllo della denominazione di origine protetta (DOP) «Mozzarella di Bufala Campana», se tale normativa costituisce un mezzo necessario e proporzionato per salvaguardare la qualità del prodotto o per assicurare il rispetto del disciplinare di detta DOP, circostanza che spetta al giudice del rinvio verificare (1).*

(1) I. – La Corte di giustizia UE, con la sentenza in rassegna, ritiene che le norme europee sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari e il disciplinare del prodotto “Mozzarella di Bufala Campana Dop” vadano interpretati nel senso che essi non ostano a una normativa nazionale che dispone che l’attività di produzione del citato prodotto debba avvenire in spazi esclusivamente destinati a tale produzione, sia pure all’interno del medesimo stabilimento, e nei quali siano vietati la detenzione e lo stoccaggio di latte proveniente da allevamenti non inseriti nel sistema di controllo della denominazione di origine protetta mozzarella di bufala campana, purché tale normativa costituisca un mezzo necessario e proporzionato per salvaguardare la qualità del prodotto o per assicurare il rispetto del disciplinare di detta Dop, circostanza che spetta al giudice del rinvio verificare.

II. – La questione è stata sottoposta all'esame della Corte di giustizia UE da Cons. Stato, sez. III, ordinanza, 22 agosto 2018, n. 5003 (oggetto della News US, in data 6 settembre 2018, alla quale si rinvia per ulteriori approfondimenti anche giurisprudenziali) che ha formulato il quesito interpretativo avente ad oggetto i limiti entro i quali il legislatore nazionale può imporre restrizioni nell'attività di produzione di prodotti Dop.

In particolare, nel caso esaminato dalla sentenza in commento, alcuni operatori economici, produttori e venditori di mozzarella di bufala Dop, non-Dop e miste, di latte vaccino e latte di bufala, hanno impugnato il decreto n. 76262 del 9 settembre 2014, del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali nella parte in cui prevede l'esclusiva destinazione degli stabilimenti che lavorano latte di bufala proveniente dalle zone Dop e il conseguente divieto di detenzione e stoccaggio, all'interno degli stessi, di materie diverse da latte e cagliate bufaline ottenute esclusivamente dalla lavorazione del latte proveniente dalle aree Dop.

Il T.a.r. per il Lazio, sede di Roma, con sentenza 19 novembre 2015, n. 13103, ha respinto il ricorso sulla base di una valutazione di ragionevolezza della normativa nazionale, la quale sarebbe tesa a rafforzare la sicurezza alimentare, in un momento storico di grande attenzione nella lotta alle contraffazioni, e nella tutela del consumatore finale, in relazione a un territorio di produzione particolarmente esposto.

III. – Con la sentenza in rassegna, il collegio, dopo aver analizzato la normativa interna ed europea, ha osservato quanto segue:

- a) il regolamento UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, prevede che:
  - a1) il regime delle Dop e delle indicazioni geografiche protette è istituito al fine di aiutare i produttori di prodotti legati a una zona geografica fornendo ai consumatori informazioni chiare sulle proprietà che conferiscono ai prodotti valore aggiunto;
  - a2) all'art. 7, par. 1, lett. e), una Dop o una Igp deve rispettare un disciplinare che comprende, tra l'altro, una descrizione del metodo di ottenimento del prodotto;
- b) il disciplinare del prodotto prevede che:
  - b1) ogni fase del processo produttivo del prodotto in questione, nonché delle materie prime utilizzate per la sua produzione sia monitorata per garantire la tracciabilità del prodotto;
  - b2) l'accertamento di non conformità anche solo in una fase della filiera produttiva comporta la perdita della Dop;

- b3) la Mozzarella di Bufala Campana Dop sia prodotta esclusivamente con latte di bufala intero fresco;
- c) la normativa dell'Unione europea manifesta una tendenza generale alla valorizzazione della qualità dei prodotti nell'ambito della politica agricola comune al fine di promuoverne la reputazione e per soddisfare l'attesa dei consumatori in materia di prodotti di qualità e di un'origine geografica certa, nonché per facilitare il conseguimento da parte dei produttori, in condizioni di concorrenza uguali, di migliori redditi in contropartita di uno sforzo qualitativo reale;
- d) le Dop rientrano nei diritti di proprietà industriale e commerciale e la normativa applicabile tutela i beneficiari contro un uso illegittimo di dette denominazioni da parte di terzi che intendano trarre profitto dalla reputazione da esse acquisita;
- e) tali denominazioni sono dirette a garantire che il prodotto cui sono attribuite provenga da una zona geografica determinata e possieda talune caratteristiche particolari;
- e1) esse possono godere di una grande reputazione presso i consumatori e costituire, per i produttori, un mezzo essenziale per crearsi una clientela;
- e2) la reputazione delle Dop dipende dall'immagine di cui queste godono presso i consumatori;
- e3) tale immagine dipende, essenzialmente, dalle caratteristiche particolari e dalla qualità del prodotto;
- e4) nella percezione del consumatore, il nesso tra la reputazione dei produttori e la qualità dei prodotti dipende, inoltre, dalla sua convinzione che i prodotti venduti con la denominazione di origine siano autentici;
- f) nel caso di specie, il disciplinare impone che la materia prima sia accuratamente controllata dall'organismo competente in tutte le sue fasi e che il prodotto sia elaborato a partire da solo latte di bufala intero fresco;
- g) pertanto, il diritto europeo non osta a un requisito come quello oggetto del procedimento principale, se è dimostrato che esso costituisce un mezzo necessario e proporzionato per salvaguardare la qualità del prodotto in questione, garantire la sua origine o assicurare il controllo del disciplinare di tale Dop;
- h) la normativa nazionale, nel caso di specie, richiedendo che l'attività di produzione della Mozzarella di Bufala Campana Dop avvenga in spazi esclusivamente destinati a quest'ultima e nei quali siano vietati la detenzione e lo stoccaggio di latte proveniente da allevamenti che non sono inseriti nel sistema di controllo di detta Dop, intende assicurare che la qualità del prodotto corrisponda ai requisiti di elaborazione enunciati nel suo disciplinare, riducendo

il rischio che tale diverso latte sia utilizzato, intenzionalmente o meno, nella produzione della Dop;

- i) una tale normativa è coerente con il perseguimento dell'obiettivo di garanzia della qualità e dell'autenticità del prodotto Dop, nonché con quello del controllo dell'osservanza del disciplinare da parte dei produttori;
- j) la giurisprudenza europea ha già ritenuto giustificata dall'obiettivo di preservare la grande notorietà di un prodotto Dop la misura nazionale in forza della quale gli impianti delle imprese che non producono prodotti Dop devono essere nettamente separati da quelli dove sono fabbricati e stoccati prodotti recanti una Dop;
- k) spetta al giudice nazionale verificare, alla luce delle specificità del settore della produzione della Mozzarella di Bufala Campana Dop e degli eventuali rischi di contraffazione ai quali sarebbe esposta detta produzione, se non esista alcuna misura meno restrittiva della separazione degli spazi di stoccaggio del latte e di elaborazione dei prodotti per garantire l'efficacia dei controlli e, conseguentemente, la conformità di tali prodotti al disciplinare della Dop.

IV. – Per completezza si segnala:

- l) sulla denominazione europea dei prodotti lattiero caseari si veda Corte di giustizia UE, sez. VII, 14 giugno 2017, C-422/16, *Verband* (in *Foro it.*, 2017, IV, 433), secondo cui, tra l'altro:
  - 11) *“un prodotto lattiero-caseario, nel quale un componente qualsiasi del latte sia stato sostituito, anche solo parzialmente, non può essere designato con una delle denominazioni di cui all'allegato VII, parte III, punto 2, secondo comma, lettera a), del regolamento n. 1308/2013”;*
  - 12) *“il principio di proporzionalità richiede che gli atti delle istituzioni dell'Unione siano idonei a realizzare i legittimi obiettivi perseguiti dalla normativa di cui trattasi e non superino i limiti di quanto è necessario per il loro conseguimento, fermo restando che, qualora sia possibile una scelta tra più misure appropriate, si deve ricorrere alla meno restrittiva e che gli inconvenienti causati non devono essere sproporzionati rispetto agli scopi perseguiti. Il legislatore dell'Unione dispone, in materia di politica agricola comune, di un ampio potere discrezionale corrispondente alle responsabilità politiche che gli articoli da 40 TFUE a 43 TFUE gli attribuiscono, sicché solo la manifesta inidoneità di un provvedimento adottato in tale ambito, in relazione allo scopo che l'istituzione competente intende perseguire, può inficiare la legittimità di tale provvedimento”;*
  - 13) *“l'articolo 78, paragrafo 2, e l'allegato VII, parte III, del regolamento n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante*

*organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, devono essere interpretati nel senso che ostano a che la denominazione «latte» e le denominazioni che tale regolamento riserva unicamente ai prodotti lattiero-caseari siano utilizzate per designare, all'atto della commercializzazione o nella pubblicità, un prodotto puramente vegetale, e ciò anche nel caso in cui tali denominazioni siano completate da indicazioni esplicative o descrittive che indicano l'origine vegetale del prodotto in questione, salvo il caso in cui tale prodotto sia menzionato all'allegato I della decisione 2010/791/UE della Commissione, del 20 dicembre 2010, che fissa l'elenco dei prodotti di cui all'allegato XII, punto III.1, secondo comma, del regolamento n. 1234/2007 del Consiglio”;*

- m) con riferimento ai principi di proporzionalità e adeguatezza in relazione alle indicazioni geografiche protette si veda Corte di giustizia UE, sez. I, 19 dicembre 2018, C-367/17 (in *www.curia.europa.eu*, 2018), secondo cui: “L’art. 4, par. 2, lett. e), regolamento (Ce) n. 510/2006 del consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari, in combinato disposto con l’art. 8 regolamento (Ce) n. 1898/2006 della commissione, del 14 dicembre 2006, recante modalità di applicazione regolamento n. 510/2006, e l’art. 7, par. 1, lett. e), regolamento (Ue) n. 1151/2012 del parlamento europeo e del consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, devono essere interpretati nel senso che il requisito del condizionamento di un prodotto designato da un’indicazione geografica protetta nella sua zona geografica di produzione è giustificato, conformemente a detto art. 4, par. 2, lett. e), se esso costituisce un mezzo necessario e proporzionato per salvaguardare la qualità del prodotto, per garantire l’origine del medesimo o per assicurare il controllo del disciplinare dell’indicazione geografica protetta; spetta al giudice nazionale valutare se tale requisito sia debitamente giustificato da uno degli obiettivi suesposti per quanto riguarda l’indicazione geografica protetta «Schwarzwälder Schinken»”;
- n) sulla ammissibilità di una misura che subordini l’uso di una denominazione di origine protetta alla realizzazione, nella zona di produzione, di alcune operazioni si vedano:

n1) Corte di giustizia CE, 20 maggio 2003, C-108/01 (in *Foro it.*, 2003, IV, 378, in *Dir. e giur. agr. e ambiente*, 2003, 283, con nota di COSTATO, in *Giust. civ.*, 2003, I, 2307, e in *Guida al dir.*, 2003, fasc. 21, 85, con nota di CASTELLANETA), secondo cui “il regolamento (Cee) del consiglio 14 luglio 1992 n. 2081, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli ed alimentari, modificato dall’atto relativo alle condizioni di adesione della repubblica d’Austria, della repubblica di

*Finlandia e del regno di Svezia e agli adattamenti dei trattati sui quali si fonda l'Unione europea, dev'essere interpretato nel senso che non si oppone a che l'uso di una denominazione di origine protetta sia subordinato a una condizione di realizzazione, nella zona di produzione, di operazioni quali l'affettamento e il confezionamento del prodotto, qualora una tale condizione sia prevista nel disciplinare; il fatto di subordinare l'uso della denominazione di origine protetta «prosciutto di Parma» per il prosciutto commercializzato a fette alla condizione che le operazioni di affettamento e di confezionamento siano effettuate nella zona di produzione costituisce una misura di effetto equivalente a una restrizione quantitativa all'esportazione ai sensi dell'art. 29 Ce, ma può essere considerato giustificato e quindi compatibile con quest'ultima disposizione; tuttavia, la condizione di cui trattasi non è opponibile agli operatori economici, se non è stata portata a loro conoscenza mediante una pubblicità adeguata nella normativa comunitaria”;*

- n2) Corte di giustizia CE, 16 maggio 2000, C-388/95 (in *Giust. civ.*, 2000, I, 2191, e in *Giur. it.*, 2000, 1777, con nota di MONTELIBONE), secondo cui “è legittima la normativa nazionale che subordina l'utilizzo di una specifica denominazione (in particolare, di origine qualificata o controllata) alla condizione che il vino prodotto in una certa regione sia imbottigliato nella medesima regione; le limitazioni all'esportazione che essa implica, pur vietate dall'art. 29 (ex 34) del trattato Ce sono giustificate dall'applicazione del regime di deroghe posto dall'art. 30 (ex 36) del trattato stesso”.