

INDICE SOMMARIO

<i>Prefazione</i>	XXIII
<i>Autrici e Autori</i>	XXV
<i>Abbreviazioni</i>	XXVII

Parte prima

FONTI E REGOLE DI MERCATO PER LA PRODUZIONE AGRICOLA E ALIMENTARE

Sezione I - Il quadro disciplinare europeo e nazionale della filiera di produzione agroalimentare

CAPITOLO 1

AGRICOLTURA E PRODOTTI AGROALIMENTARI NEL TFUE

di *Luigi Costato*

1. L'agricoltura nel Trattato CEE	3
2. Le definizioni di agricoltura ricavabili dall'art. 38 TFUE	4
3. Agricoltura e finalità della PAC	6
4. "Food security" e "food safety" nelle riforme della PAC	8
5. Agricoltura e alimenti	10

CAPITOLO 2

MERCATO AGROALIMENTARE E CONCORRENZA

di *Luigi Russo*

1. La disciplina generale a tutela della concorrenza: cenni	12
2. L'art. 42 TFUE e la disciplina attuativa	15
3. Le organizzazioni dei produttori agricoli (OP)	19
4. La sentenza "indivia" e le innovazioni apportate dal regolamento "omnibus" (reg. UE n. 2017/2393)	21
5. L'art. 222 reg. UE n. 1308/2013; l'applicabilità al settore agricolo del divieto ex art. 102 TFUE; la legge interna <i>antitrust</i> e il mercato agricolo	23

CAPITOLO 3

LA CIRCOLAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

di *Alessandra Di Lauro*

1. La circolazione dei prodotti alimentari nell'UE	25
2. L'armonizzazione	25
3. Il principio di mutuo riconoscimento	26
4. Il regolamento sul reciproco riconoscimento delle merci	32
5. Le procedure di notifica	34

CAPITOLO 4

**L'ARCHITETTURA DELLA LEGISLAZIONE ALIMENTARE EUROPEA:
IL REG. CE N. 178/2002**di *Eva Rook Basile*

1.	Premessa	38
2.	Il reg. CE n. 178/2002: il nuovo approccio del legislatore europeo alla sicurezza alimentare	40
3.	L'alimento come cibo	42
4.	Il rischio	42
5.	Il principio di precauzione	43
6.	Il mercato alimentare	44
7.	Conclusioni	45

CAPITOLO 5

LA DEFINIZIONE DI ALIMENTO E DI MANGIMEdi *Paolo Borghi*

1.	L'esigenza di una nozione giuridica di alimento	46
2.	La definizione	48
3.	Alimento, medicinale e integratore alimentare	50
4.	La definizione di mangime	52

CAPITOLO 6

**I PRINCIPI: PRINCIPIO DI PRECAUZIONE,
ANALISI DEL RISCHIO, TRASPARENZA**di *Irene Canfora*

1.	La definizione dei principi della legislazione alimentare nel reg. 178/02	54
2.	Principio di precauzione e analisi del rischio	56
3.	Il principio di trasparenza dopo la modifica del reg. 178/02	61

CAPITOLO 7

**PRODUZIONE E MERCATO DEGLI ALIMENTI
NEL DIRITTO NAZIONALE**di *Sonia Carmignani*

1.	La vigenza	63
2.	Le fattispecie	65
3.	I soggetti	68
4.	Il libretto sanitario	68

Sezione II - Il quadro regolatorio internazionale

CAPITOLO 8

GLI ACCORDI WTO: SPS E TRIPSdi *Mariagrazia Alabrese*

1.	Il quadro regolatorio internazionale e la World Trade Organization	71
----	--	----

2.	L'Accordo sulle misure sanitarie e fitosanitarie (SPS). Interconnessione profonda e "food safety"	73
3.	L'Accordo sugli aspetti della proprietà intellettuale relativi al commercio (TRIPS)	79

CAPITOLO 9

GLI ACCORDI COMMERCIALI BILATERALI E PLURILATERALIdi *Leonardo Pastorino*

1.	Rapporto tra regole del WTO ed accordi commerciali	82
2.	La politica commerciale dell'Unione europea	83
3.	Gli accordi commerciali in particolare	84
3.1	UE-Mercosur	84
3.2	Le IG nell'Accordo con il Mercosur.	85
3.3	Le misure sanitarie nell'Accordo con il Mercosur.	87
4.	Brexit	87
4.1	Le IG dopo il Brexit	88
4.2	Le misure sanitarie dopo il Brexit	88
5.	UE-Canada	89
5.1	Le IG nell'Accordo con il Canada	89
5.2	Le misure sanitarie nell'Accordo con il Canada	91

Sezione III — Gli standard

CAPITOLO 10

LE LINEE GUIDA EUROPEEdi *Paolo Borghi*

1.	Il ruolo centrale della "soft law".	93
2.	Le Comunicazioni.	94
3.	Le linee guida	97

CAPITOLO 11

REGOLE E PRASSI SOVRANAZIONALIdi *Carola Ricci*

1.	Tipologia e funzioni dei diversi tipi di strumenti privi di forza vincolante	100
2.	Vantaggi del ricorso a strumenti di <i>soft law</i> : gli standard	101
3.	Peculiarità degli standard del settore alimentare	102
4.	Natura emblematica del Codex Alimentarius	104

CAPITOLO 12

GLI STANDARD PRIVATIdi *Luigi Russo*

1.	Premessa	109
2.	Il ruolo degli standard privati nei contratti della filiera agroalimentare	110
3.	Le relazioni tra standard privati e gli accordi conclusi in seno all'OMC	113

CAPITOLO 13

CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ DI ORGANISMI PRIVATIdi *Domenico Viti*

1.	Gli standard privati e l'evoluzione di una teoria della qualità	115
2.	La qualità nel pluralismo delle culture e nella molteplicità delle esperienze	117
3.	Le entità giuridiche per la produzione di standard privati	117
4.	Gli standard e la globalizzazione	118
5.	La creazione della serie di standard ISO 9000 e la qualità nell'agroalimentare	121
6.	Conclusione	122

Parte seconda**L'IMMISSIONE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
SUL MERCATO EUROPEO E NAZIONALE**

CAPITOLO 1

LA VENDITA DEI PRODOTTI AGROALIMENTARIdi *Irene Canfora*

1.	Produzione agricola, filiera agroalimentare, prodotti alimentari	125
2.	I contratti di prima vendita nella filiera agroalimentare e l'equilibrio del prezzo nella filiera	127
3.	I contratti di integrazione verticale in agricoltura	130
4.	La vendita diretta dei prodotti agroalimentari da parte dell'imprenditore agricolo	132

CAPITOLO 2

I CONTRATTI DI CESSIONE NELLA FILIERA ALIMENTAREdi *Giuseppina Pisciotta Tosini*

1.	Definizione e storia	135
2.	La normativa vigente: l'art. 62 del d.l. 1/2012 e il decreto attuativo	137

CAPITOLO 3

**LA CESSIONE DEI PRODOTTI
TRAMITE LE ORGANIZZAZIONI DI PRODUTTORI**di *Irene Canfora*

1.	Le organizzazioni dei produttori	147
2.	Le trattative contrattuali nelle regole del diritto europeo	148
3.	La cessione dei prodotti per il tramite delle OP	150
4.	Le OP nel settore ortofrutticolo	150
5.	Il decreto legislativo 102/2005, i contratti quadro e gli schemi contrattuali di coltivazione, allevamento e fornitura	151
6.	La cessione dei prodotti agricoli <i>ex art.</i> 62 e la definizione dei prezzi delle forniture	153

CAPITOLO 4

**LE REGOLE INTERPROFESSIONALI
PER IL FUNZIONAMENTO DELLA FILIERA**di *Lorenza Paoloni*

- | | | |
|----|---|-----|
| 1. | Gli organismi interprofessionali: natura e funzioni | 155 |
| 2. | I nuovi compiti assegnati dalla normativa europea | 159 |
| 3. | L'estensione "erga omnes" delle regole | 161 |

CAPITOLO 5

**LA REGOLAZIONE DELL'OFFERTA DEI PRODOTTI
DI QUALITÀ E I CONSORZI DI TUTELA**di *Luigi Russo*

- | | | |
|----|---|-----|
| 1. | Gli artt. 150 e 172, reg. UE n. 1308/2013 | 164 |
| 2. | (<i>segue</i>): i piani di regolazione dell'offerta ex art. 222, reg. UE n. 1308/2013 | 170 |

CAPITOLO 6

I CONTRATTI DI RETEdi *Luigi Russo*

- | | | |
|----|--|-----|
| 1. | Il contratto di rete: la disciplina essenziale | 171 |
| 2. | Il contratto di rete tra e con imprese agricole | 174 |
| 3. | (<i>segue</i>): le agevolazioni in tema di forma (e non solo) per le reti del « settore agricolo » | 175 |
| 4. | (<i>segue</i>): l'inapplicabilità della legge n. 203/82 e la previsione della possibile divisione in natura dei prodotti tra imprese agricole aderenti ad un contratto di rete | 176 |
| 5. | Le agevolazioni specifiche in ambito giuslavoristico per le reti in cui le imprese agricole rappresentino almeno il 40 per cento delle imprese aderenti | 177 |
| 6. | Gli accordi di foresta e la loro equiparazione alle reti di imprese agricole | 179 |
| 7. | Reti « agricole » e diritto <i>antitrust</i> | 179 |

CAPITOLO 7

REGOLE DELL'E-COMMERCE PER I PRODOTTI ALIMENTARIdi *Silvia Bolognini*

- | | | |
|----|---|-----|
| 1. | Considerazioni introduttive | 181 |
| 2. | Contratti a distanza ed <i>e-commerce B2C</i> nella normativa di matrice europea | 182 |
| 3. | Il rilievo assunto dall'art. 14 del reg. UE n. 1169/2011 nella disciplina dell' <i>e-commerce</i> e della vendita a distanza <i>B2C</i> dei prodotti alimentari | 183 |
| 4. | (<i>segue</i>): le peculiarità della disciplina applicabile ai contratti a distanza <i>B2C</i> conclusi con mezzi elettronici | 186 |

CAPITOLO 8

**LE PRATICHE COMMERCIALI SLEALI
NELLA FILIERA AGROALIMENTARE**di *Amarillide Genovese*

- | | | |
|----|---|-----|
| 1. | Le pratiche sleali tra imprese nella filiera agroalimentare: l'approccio regolativo delle Istituzioni europee | 190 |
|----|---|-----|

2.	Base giuridica “agricola” e ambito di operatività della direttiva 2019/633/UE	192
3.	Le pratiche vietate. L’impianto casistico della direttiva	193
4.	Autorità e azioni di contrasto alle pratiche sleali	194
5.	Le discipline italiane sulle pratiche sleali e l’incidenza della direttiva europea. Prospettive dell’attuazione e “public enforcement”: AGCM vs ICQRF?	194

Parte terza

“FOOD SAFETY” PRODOTTI ALIMENTARI E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

CAPITOLO 1

LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DEI MANGIMI NEL REG. CE N. 178/02

di *Paolo Borghi*

1.	La <i>food safety</i> , la genesi e la struttura del reg. CE n. 178/2002	201
2.	La sicurezza di alimenti e mangimi importati e da esportare	204
3.	Le norme di garanzia nel mercato interno: i “requisiti di sicurezza degli alimenti” e il concetto di “alimento a rischio”	206
4.	(<i>segue</i>): la presunzione (relativa) di pericolosità del lotto	208
5.	La “presunzione limitata” di sicurezza degli alimenti e le clausole di salvaguardia	209
6.	I “requisiti di sicurezza dei mangimi”	211

CAPITOLO 2

I SOGGETTI DELLA VALUTAZIONE DEL RISCHIO: EFSA, AUTORITÀ NAZIONALI

di *Ilaria Trapè*

1.	Le ragioni dell’istituzione dell’Autorità europea per la sicurezza alimentare	213
2.	Gli organi	216
3.	I pareri scientifici	219
4.	Il Ministero della salute e la Direzione generale degli organi collegiali per la tutela della salute	220

CAPITOLO 3

I SOGGETTI DELLA GESTIONE DEL RISCHIO A LIVELLO EUROPEO E NAZIONALE: IL SISTEMA DI ALLARME RAPIDO

di *Valeria Paganizza*

1.	Il sistema di allarme rapido per gli alimenti e mangimi (RASFF): origine ed evoluzione	222
2.	Struttura e soggetti	223
3.	Oggetto	225
4.	Tipologie di notifica: le notifiche originali	225
5.	Tipologie di notifiche: le notifiche di follow up	228
6.	Richieste e risposte	229
7.	Ritiro, modifica e chiusura delle notifiche	229
8.	Criticità superate?	229

CAPITOLO 4

**I SOGGETTI DELL'ATTIVITÀ PRODUTTIVA: LE IMPRESE ALIMENTARI
E GLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE**di *Antonio Sciaudone*

1.	L'impresa alimentare	230
2.	L'operatore del settore alimentare	233

CAPITOLO 5

GLI OBBLIGHI DEGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTAREdi *Laura Costantino*

1.	Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi nel Reg. 178/2002	238
2.	Obblighi degli operatori in relazione all'attività	239
3.	Obblighi degli operatori in relazione ai requisiti di sicurezza di alimenti e mangimi	242

CAPITOLO 6

LA TRACCIABILITÀdi *Filomena Prete*

1.	La rintracciabilità degli alimenti	246
2.	La rintracciabilità nel diritto comunitario dalle norme verticali al reg. n. 178/02	247
3.	L'art. 18 del reg. n. 178/02	249
4.	Il campo di applicazione dell'obbligo di rintracciabilità	250
5.	Il ruolo della rintracciabilità nel sistema della sicurezza alimentare	251
6.	La tecnologia blockchain e i vantaggi per la tracciabilità nella filiera agroalimentare	252

CAPITOLO 7

LA COMUNICAZIONE DEL RISCHIOdi *Laura Costantino*

1.	La comunicazione quale componente essenziale dell'analisi del rischio	254
2.	Gli effetti della qualità della comunicazione del rischio sui consumatori e sull'equilibrio del mercato	255
3.	La comunicazione del rischio quale garanzia di effettività delle regole sulla sicurezza alimentare	257
4.	Il consolidamento delle regole sulla comunicazione del rischio alla luce del Reg. UE n. 2019/1381	258

CAPITOLO 8

IL RUOLO DEL CONSUMATORE E LE AZIONI DI TUTELAdi *Sonia Carmignani*

1.	Introduzione alla tutela del consumatore di alimenti	261
2.	La tutela del diritto alla salute	263
3.	La tutela del diritto all'informazione	265
4.	La tutela degli interessi	268
5.	La tutela dei diritti e degli interessi. L'azione di classe	269

CAPITOLO 9

L'IGIENE DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARIdi *Vito Rubino*

1.	Introduzione e contesto normativo	271
2.	Il concetto di "igiene" nella normativa dell'Unione europea	272
3.	I requisiti generali di igiene e quelli specifici per le diverse fasi della filiera produttiva	273
4.	Registrazione, riconoscimento e <i>approval number</i> degli stabilimenti di produzione degli alimenti	275
5.	Le deroghe alla disciplina igienico-sanitaria	277
6.	Prospettive di riforma	279

CAPITOLO 10

SISTEMA DI AUTOCONTROLLO AZIENDALE - HACCPdi *Alessandra Tommasini*

1.	Igiene degli alimenti e autocontrollo	281
2.	Applicabilità del sistema HACCP alle produzioni primarie e casi di esclusione	283
3.	(<i>segue</i>): regole di igiene per i prodotti alimentari e criteri microbiologici. Manuali di corretta prassi igienica	285
4.	Alimenti tradizionali e deroghe all'applicazione dell'HACCP	287
5.	Rafforzamento delle pratiche igieniche nella fase pandemica da Covid19	289

Parte quarta**LE INFORMAZIONI AI CONSUMATORI**

CAPITOLO 1

INFORMAZIONI E SCELTE DEL CONSUMATOREdi *Stefano Masini*

1.	L'informazione alimentare tra tutela del consumatore e libera circolazione dei prodotti	293
2.	Funzione dell'etichetta: proposta contrattuale o strumento di organizzazione del mercato?	294
3.	Riduzione dei differenziali regolativi e conoscenza come base comune	296
4.	Modelli e rappresentazioni dell'origine dei prodotti: un processo mai compiuto	298
5.	Incertezze nella prospettiva europea di indicazione del luogo di origine	299
6.	Dalla correzione delle asimmetrie informative al bisogno di conoscere	300
7.	Pluralità di informazioni e situazioni della persona	302
8.	Altre informazioni: sviluppi tecnologici e responsabilità verso il consumatore	304
9.	Sfide del futuro: il diritto di ricerca delle informazioni	305
10.	Dall'informazione all'accesso	306

CAPITOLO 2

GLI OBBLIGHI INFORMATIVI IN ETICHETTAdi *Paolo Borghi*

1.	La struttura del sistema e i principi vincolanti	307
2.	Le singole informazioni obbligatorie: la "denominazione dell'alimento" e gli ingredienti	309
3.	(<i>segue</i>): gli additivi, gli aromi, gli enzimi e i coadiuvanti tecnologici	313
4.	(<i>segue</i>): l'ingrediente caratterizzante e il "QUID"	314
5.	(<i>segue</i>): la quantità netta	315
6.	(<i>segue</i>): il termine minimo di conservazione e la data di scadenza	316

7.	(<i>segue</i>): il “responsabile delle informazioni”	318
8.	Casi di obblighi informativi ridotti: vendita B2B, micropack, prodotti sfusi o “preincartati”	320
9.	Modalità obbligatorie di presentazione	321
10.	Obblighi di fonte nazionale: lo stabilimento di produzione	322

CAPITOLO 3

GLI ALLERGENIdi *Alessandra Forti*

1.	La tutela del consumatore sensibile	325
2.	Regole uniformi di circolazione degli alimenti contenenti allergeni	327
3.	Contaminazione degli alimenti durante le fasi della produzione e della distribuzione	330

CAPITOLO 4

L'ETICHETTATURA DI ORIGINEdi *Alberto Germanò*

1.	Definizioni	332
2.	L'etichetta con l'informazione dell'origine degli alimenti: quando la sua omissione è causa di errore	335
3.	(<i>segue</i>): quando l'informazione è imposta dal diritto dell'Unione	337
4.	(<i>segue</i>): quando l'informazione è imposta dal diritto nazionale	338
5.	Il “made in Italy”	340

CAPITOLO 5

L'ETICHETTATURA NUTRIZIONALEdi *Sebastiano Rizzioli*

1.	La dichiarazione nutrizionale tra le informazioni obbligatorie sugli alimenti	343
2.	Definizione, contenuto e campo di applicazione dell'obbligo	346
3.	Forme di presentazione ed espressione della dichiarazione nutrizionale	350

CAPITOLO 6

L'ETICHETTATURA DEL VINOdi *Nicola Lucifero*

1.	Inquadramento normativo	353
2.	La classificazione dei vini	356
3.	Etichettatura e presentazione nel settore vitivinicolo. Le indicazioni obbligatorie	358
4.	(<i>segue</i>): le indicazioni facoltative	360
5.	La lingua in etichetta	361
6.	Il sistema sanzionatorio	362

CAPITOLO 7

L'ETICHETTATURA DELLE ALTRE BEVANDE ALCOLICHEdi *Andrea Saba*

1.	Le altre bevande alcoliche: considerazioni preliminari	364
2.	Le bevande spiritose: definizione e requisiti	364
	2.1 Le bevande spiritose classificate e non classificate	366
	2.2 Etichettatura e presentazione	367
3.	La birra	369
	3.1 La denominazione di birra artigianale	370

CAPITOLO 8

L'ETICHETTATURA DELL'OLIO DI OLIVAdi *Margherita Brunori*

1.	Introduzione	371
2.	Le ragioni di una disciplina verticale	372
3.	Le basi giuridiche dell'etichettatura dell'olio di oliva	372
4.	Le informazioni obbligatorie	373
5.	L'indicazione dell'origine	374
6.	Le informazioni facoltative	376
7.	Conclusione	377

CAPITOLO 9

L'ETICHETTATURA DELLA CARNEdi *Eleonora Sirsi*

1.	Premessa	378
2.	Il quadro disciplinare	379
3.	L'etichettatura della carne bovina (indicazioni normative)	381

CAPITOLO 10

L'ETICHETTATURA DELLE ACQUE MINERALI NATURALIdi *Alessandra Di Lauro*

1.	L'etichettatura delle acque minerali naturali e il campo di applicazione	384
2.	Indicazioni in etichetta: la denominazione di vendita	386
3.	Il luogo della sorgente o della sua utilizzazione	388
4.	La correttezza delle indicazioni in etichetta e nella pubblicità. Le "acque della salute" e il green marketing	388

CAPITOLO 11

L'ETICHETTATURA DEI PRODOTTI DELLA PESCA E DELL'ACQUACOLTURAdi *Egidia Flore*

1.	Premessa	390
2.	Disposizioni europee sulle informazioni obbligatorie e facoltative previste per i prodotti della pesca e dell'acquacoltura "non preimballati"	392

- | | | |
|----|--|-----|
| 3. | Le indicazioni nazionali obbligatorie per preparati e conserve di pesci, crostacei e molluschi offerti in vendita “senza preimballaggio”: art. 19 d.lgs. n. 231/2017 | 395 |
| 4. | Disposizioni europee sulle indicazioni obbligatorie per i prodotti “ittici preimballati” | 396 |

CAPITOLO 12

LE INFORMAZIONI VOLONTARIEdi *Giuliana Strambi*

- | | | |
|----|--|-----|
| 1. | Le informazioni alimentari volontarie: un tentativo di sistematizzazione | 397 |
| 2. | I requisiti della fornitura di informazioni volontarie e la ricerca di un « equilibrio » con la fornitura di informazioni obbligatorie | 399 |
| 3. | L’indicazione « senza glutine » | 401 |
| 4. | La strategia “Farm to Fork” e le informazioni alimentari volontarie | 403 |

CAPITOLO 13

CLAIMS NUTRIZIONALI E SULLA SALUTEdi *Paolo Borghi*

- | | | |
|----|--|-----|
| 1. | Le ragioni della disciplina | 406 |
| 2. | Le nozioni giuridiche relative ai <i>claims</i> | 406 |
| 3. | Le condizioni di legittimità per l’uso dei <i>claims</i> | 407 |
| 4. | I “descrittori generici” e i “marchi- <i>claims</i> ” | 411 |
| 5. | Le sanzioni | 412 |

CAPITOLO 14

**PRATICHE SLEALI NELL’INFORMAZIONE AI CONSUMATORI E
PUBBLICITÀ INGANNEVOLE**di *Silvia Bolognini*

- | | | |
|----|---|-----|
| 1. | Considerazioni introduttive | 413 |
| 2. | L’ampia nozione di pratica commerciale di cui alla dir. 2005/29/CE e l’introduzione di un sistema normativo binario in materia di pubblicità | 414 |
| 3. | La disciplina delle pratiche commerciali sleali <i>B2C</i> di cui alla dir. 2005/29/CE | 417 |
| 4. | (<i>segue</i>): la natura sussidiaria della dir. 2005/29/CE e il coordinamento con le disposizioni di matrice europea che regolano la comunicazione <i>B2C</i> nel mercato agroalimentare | 418 |

Parte quinta**“FOOD QUALITY”****I PRODOTTI AGROALIMENTARI DI QUALITÀ**

CAPITOLO 1

**LA POLITICA DELLA QUALITÀ
DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI DELL’UE**di *Irene Canfora*

- | | | |
|----|---|-----|
| 1. | Origini e finalità della politica di qualità nel diritto europeo | 425 |
| 2. | L’estensione degli strumenti giuridici per la valorizzazione delle produzioni di qualità tra mercati locali e globali | 428 |

CAPITOLO 2

**LE DENOMINAZIONI D'ORIGINE PROTETTE (DOP)
E LE INDICAZIONI GEOGRAFICHE PROTETTE (IGP)**di *Alessandra Di Lauro*

1. Le denominazioni d'origine protette (DOP) e le Indicazioni geografiche protette (IGP) nella politica di qualità. Le definizioni	431
2. La procedura di registrazione, il disciplinare e il condizionamento/confezionamento del prodotto	433
3. DOP, IGP e Paesi terzi	436
4. La tutela delle DOP e delle IGP e la c.d. tutela <i>ex officio</i>	437
5. Le DOP e IGP come ingredienti	439
6. DOP, IGP e marchi	441
7. La natura giuridica delle DOP e delle IGP e la sostenibilità dei segni	442
8. La revisione della disciplina sui regimi di qualità	443

CAPITOLO 3

LE SPECIALITÀ TRADIZIONALI GARANTITE (STG)di *Ilaria Trapè*

1. Il valore della tradizione	444
2. Le STG nel reg. 1151/2012: il procedimento di registrazione, la tutela e i controlli	448
3. L'intrinseca debolezza del segno STG	451

CAPITOLO 4

I PRODOTTI DELL'AGRICOLTURA BIOLOGICAdi *Eloisa Cristiani*

1. Considerazioni introduttive	454
2. Le regole dell'etichettatura e della certificazione biologica nella normativa attualmente in vigore	456
3. Controlli e sanzioni	459
4. Il nuovo regolamento (reg. UE n. 2018/848)	461

CAPITOLO 5

MARCHI E PRODOTTI ALIMENTARIdi *Ferdinando Albisinni*

1. Il marchio come segno di identità	464
2. I segni distintivi nel Codice della proprietà industriale	465
3. Oggetto e tipologie dei marchi	468
4. Marchi collettivi e marchi di certificazione	470
5. Riferimenti geografici e marchi di prodotti alimentari	471
6. Nullità di marchi registrati per prodotti alimentari	474
7. I marchi nazionali e regionali di qualità e di origine	476
8. Un percorso da esplorare	478

CAPITOLO 6

**IL RUOLO DEI CONSORZI DI TUTELA
NELLA PROTEZIONE DELLA QUALITÀ**di *Vito Rubino*

1.	Premessa. Il ruolo dei “gruppi” nel sistema europeo dei regimi di qualità	479
2.	La qualificazione giuridica dei “gruppi di produttori o trasformatori” delle DOP - IGP	480
3.	Le funzioni dei gruppi in base alla normativa europea e nelle norme nazionali di settore	481
4.	Prospettive di riforma	483

CAPITOLO 7

PRODOTTI DELLA MONTAGNA E PRODOTTI DELLE ISOLEdi *Chiara Agostini*

1.	Le indicazioni facoltative di qualità.	484
2.	I prodotti di montagna	485

CAPITOLO 8

ETICHETTATURA REGIONALE E PRODOTTI A “KM ZERO”di *Silvia Manservigi*

1.	La valorizzazione dei prodotti agroalimentari locali nel diritto dell’Unione europea	491
2.	Gli strumenti normativi regionali per la valorizzazione della qualità e i problemi di compatibilità con il diritto dell’Unione europea nella interpretazione della Corte di giustizia e nella posizione della Commissione europea	493
3.	Cenni alla giurisprudenza costituzionale italiana	498
4.	La filiera corta, i prodotti “a chilometro zero” e la vendita diretta: profili del diritto dell’UE e iniziative nazionali	499

CAPITOLO 9

I “PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI”di *Stefano Masini*

1.	Identità europea: regole di sicurezza e diversità culturali	504
2.	Prodotti tradizionali e deroghe igienico-sanitarie	506
3.	Tutela della qualità e iniziativa economica	507
4.	Prodotti tradizionali e prodotti a chilometro zero: differenziali di regolazione e criteri di caratterizzazione	508
5.	Standard di specialità e tradizioni delocalizzate	510
6.	Tradizione come canone preferenziale di circolazione	511
7.	“Novel food” e tradizione	512

CAPITOLO 10

LE “DENOMINAZIONI COMUNALI”di *Simone Matteoli*

1.	L’evoluzione delle denominazioni comunali d’origine tra interventi giurisprudenziali e normativi	513
2.	Rilievi sulla (il)legittimità delle De.Co	515

CAPITOLO 11

I PRODOTTI DELLA RISTORAZIONE AGRITURISTICA E RURALEdi *Marianita Gioia*

1.	La ristorazione agrituristica	518
2.	I prodotti della ristorazione agrituristica	519
3.	Le regole sulla somministrazione dei prodotti nella ristorazione agrituristica	520
4.	L'enoturismo e l'oleoturismo: la somministrazione del vino e dell'olio	521

CAPITOLO 12

I PRESIDIIdi *Silvia Rolandi*

1.	Slow Food e i Presidii	524
	1.1 Costituzione di un Presidio: elementi essenziali	526
	1.2 Etichettatura narrante	528
2.	I sistemi di garanzia partecipata (PGS)	528
3.	Uso del marchio	529

CAPITOLO 13

**CERTIFICAZIONI ETICHE (LAVORO, AMBIENTE,
RELIGIONI, BENESSERE ANIMALE)**di *Luca Leone*

1.	Etica e certificazioni tra mercato e cittadinanza	532
2.	Le certificazioni a tutela dell'ambiente	533
3.	Lavoro e sostenibilità etica nella filiera agroalimentare	534
4.	La tutela del benessere animale in zootecnia	536
5.	Alimenti e religioni	537
6.	Certificazioni private volontarie: criticità e prospettive	538

Parte sesta**PRODOTTI AGROALIMENTARI,
TECNOLOGIE ALIMENTARI
E ACCESSO AL MERCATO**

CAPITOLO 1

MERCATO AGROALIMENTARE E INNOVAZIONE TECNOLOGICAdi *Alessandra Di Lauro*

1.	Il mercato agroalimentare e l'innovazione: articolare natura e cultura nei dibattiti su "Science and Technology Studies" (STS)	543
2.	Visioni statiche, dinamiche e fluide nella produzione delle "norme tecniche": il caso degli OGM e dei nanomateriali	544
3.	Risorse biologiche vegetali tra regimi proprietari e conoscenze tradizionali diffuse	547
4.	Innovazione e tradizione. Metamorfosi delle categorie	548

CAPITOLO 2

GLI ALIMENTI GENETICAMENTE MODIFICATIdi *Eleonora Sirsi*

1. Breve storia della regolamentazione comunitaria-unionale degli alimenti geneticamente modificati	549
2. La definizione di OGM	551
3. L'introduzione sul mercato degli alimenti e dei mangimi geneticamente modificati	553
4. La disciplina dell'etichettatura	555
5. L'etichettatura negativa	557
6. Le prospettive di regolazione a seguito dello sviluppo e della diffusione delle "New breeding techniques"	558

CAPITOLO 3

I NUOVI ALIMENTI ("NOVEL FOODS")di *Valeria Paganizza*

1. Nuovi alimenti: novità ed innovatività	560
2. Definizione	561
3. Status di nuovo alimento	564
4. Autorizzazione	565
5. Notifica	565
6. Elenco europeo dei nuovi alimenti	566
7. Perplexità e prospettive future	567

CAPITOLO 4

GLI ALIMENTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE (C.D. "DIETETICI")di *Luigi Russo*

1. Composizione ed etichettatura degli alimenti "dietetici"	569
---	-----

CAPITOLO 5

GLI INTEGRATORI ALIMENTARIdi *Pamela Lattanzi*

1. Introduzione	573
2. Le finalità della dir. 2002/46/CE	573
3. La definizione di integratore alimentare e il campo di applicazione della dir. 2002/46/CE	575
4. L'accesso al mercato degli integratori alimentari	577
5. L'etichettatura, la pubblicità e la presentazione	578
6. Le normative nazionali	579
7. La disciplina degli integratori alimentari in Italia	580
8. I cambiamenti in corso	581

CAPITOLO 6

GLI ADDITIVI ALIMENTARIdi *Georg Miribung*

1. Introduzione	582
---------------------------	-----

2.	Il reg. CE n. 1333/2008: oggetto e ambito di applicazione	583
3.	Coadiuvanti tecnologici e/o additivi alimentari	584
4.	Gli elenchi comunitari	585
5.	L'impiego di additivi negli alimenti	586
6.	L'etichettatura	587

CAPITOLO 7

GLI AROMI E GLI ENZIMI ALIMENTARIdi *Sebastiano Rizzoli*

1.	Introduzione: il c.d. "pacchetto miglioratori" e la procedura uniforme di valutazione e autorizzazione all'immissione in commercio	589
2.	Le regole settoriali per enzimi e aromi	593

CAPITOLO 8

VARIETÀ VEGETALI E BREVETTIdi *Matteo Ferrari*

1.	Innovazione, proprietà intellettuale e varietà vegetali	596
1.1	La natura delle cose e la protezione delle nuove varietà vegetali	597
2.	La parabola storica della protezione delle nuove varietà vegetali	598
3.	La disciplina vigente a protezione delle nuove varietà vegetali	602
3.1	Il modello <i>sui generis</i> : il reg. CE 2100/94	602
3.2	Il modello brevettuale: la dir. 98/44/CE	605
4.	Considerazioni finali	606

CAPITOLO 9

I MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTIdi *Roberto Saija*

1.	Inquadramento generale del tema e quadro giuridico di riferimento	608
2.	Finalità della normativa europea e campo di applicazione	609
3.	I MOCA nel sistema europeo di diritto alimentare (EFLS)	611
4.	Profili sanzionatori	613
5.	Prospettive <i>de iure condendo</i>	614

Parte settima**LA RESPONSABILITÀ DEI PRODUTTORI,
IL SISTEMA DI CONTROLLO
E L'APPARATO SANZIONATORIO**

CAPITOLO 1

LA RESPONSABILITÀ DEL PRODUTTORE DI ALIMENTIdi *Marianna Giuffrida*

1.	Produttore di alimenti, impresa alimentare e operatore del settore alimentare: individuazione dell'autore del processo produttivo	619
----	---	-----

2.	I criteri di imputazione	620
3.	La responsabilità per danno da alimento difettoso	625
4.	La responsabilità per i nuovi alimenti	630
5.	Considerazioni conclusive	633

CAPITOLO 2

IL SISTEMA DEI CONTROLLI UFFICIALIdi *Francesco Aversano*

1.	Evoluzione della normativa in materia di controlli ufficiali	635
2.	Il campo di applicazione del reg. UE 2017/625	637
3.	Metodi e tecniche di controllo	640
4.	Trasparenza, rating e diritto di ricorso	643
5.	Adeguamenti della normativa nazionale e autorità competenti	645
6.	Campionamento e analisi di matrici alimentari: questioni e definizioni	647
7.	Azioni nei casi di non conformità e blocco ufficiale di animali e merci	649

CAPITOLO 3

**LA DISCIPLINA SANZIONATORIA PENALE
NELLA PRODUZIONE DI ALIMENTI**di *Edoardo Mazzanti*

1.	La complessità del diritto penale alimentare	653
2.	Tutela penale della salute	654
	2.1 I delitti di comune pericolo mediante frode	654
	2.2 Le contravvenzioni complementari	655
2.3	La disciplina penale in materia di OGM	657
3.	Tutela penale degli interessi economici	658
	3.1 I delitti contro l'industria e il commercio	658
	3.2 La normativa penale in materia di c.d. made in Italy	659
4.	Prospettive di riforma	660

CAPITOLO 4

**LA DISCIPLINA SANZIONATORIA AMMINISTRATIVA
NELLA PRODUZIONE DI ALIMENTI**di *Francesco Aversano*

1.	Quadro normativo e autorità designate per il controllo	662
2.	La possibile qualificazione delle non conformità	664
3.	Ipotesi illecite e verifica dell'elemento soggettivo	666
4.	Procedimento sanzionatorio e contestazione delle violazioni	668
5.	L'incidenza della diffida	670
6.	Le principali fattispecie sanzionatorie in campo sanitario e informativo	671
7.	Gli illeciti amministrativi riguardanti i regimi di qualità	674

Parte ottava
“FOOD SECURITY”
LA SICUREZZA DEGLI APPROVVIGIONAMENTI
E LA SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE

CAPITOLO 1

IL DIRITTO AL CIBO NELLA PROSPETTIVA
GLOBALE E NEI TRATTATI EUROPEI

di *Luigi Costato*

1.	Profili storici del diritto al cibo	681
2.	I prodromi della moderna affermazione del diritto al cibo	685
3.	La dimensione globale	686
4.	La dimensione europea	689

CAPITOLO 2

LA LEGISLAZIONE SUGLI SPRECHI ALIMENTARI

di *Gioia Maccioni*

1.	Introduzione	694
2.	Spreco alimentare e Agenda 2030	696
3.	Una mappa dei valori, delle scelte, delle azioni da compiere nell'attuale strategia per la sostenibilità	699
4.	La dimensione nazionale	700
5.	In primo piano, il termine minimo di conservazione e la data di scadenza degli alimenti	703

CAPITOLO 3

IL “NEW GREEN DEAL”, LA PAC 2021-27 E
LA SOSTENIBILITÀ NELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

di *Pamela Lattanzi*

1.	La comunicazione della Commissione « Il <i>Green Deal</i> europeo »	705
2.	La sostenibilità delle produzioni alimentari nella Strategia dal produttore al consumatore e nella Strategia sulla biodiversità	707
3.	Dal <i>Green Deal</i> ai piani strategici della PAC	711
<i>Indice analitico</i>		715