

# **BOLLETTINO INFORMATIVO DI LEGISLAZIONE VITIVINICOLA N. 13 – OTTOBRE 2015<sup>1</sup>**

Gentili Lettori,

complici i recenti scandali “vitivinicoli” legati al Sauvignon (Friuli) e al Prosecco (Veneto), il Ns. bollettino (che potrete rinvenire sin dal numero 0 nel sito dell’Accademia Italiana della Vite e del Vino - [www.aivv.it](http://www.aivv.it) - con un utile motore di ricerca tematica), propone questo mese una riflessione sui reati agroalimentari tra tutela penale e leggi speciali.

Si tratta di un fenomeno non nuovo: periodicamente, dallo scandalo del metanolo ad oggi, si constatano comportamenti di penale rilevanza nel settore che ci occupa, con frequenza e intensità purtroppo non banali, e sovente con protagonisti “i soliti noti”, che si riciclano in iniziative fraudolente sempre nuove.

Il fenomeno merita attenzione e dedicheremo questo e il prossimo bollettino ad alcuni approfondimenti tematici.

## **A IL BOOM DELLE BOLLICINE TRA SCANDALI E PRESUNTI ABUSI**

La notizia non è passata certo inosservata: una maxi inchiesta dei Carabinieri del Nas ha portato all’individuazione di numerose cantine che, soprattutto dell’area **Docg**, sofisticavano il vino, tagliandolo con varietà meno pregiate e, certo, non consentite dai disciplinari. L’inchiesta è ancora in corso, ma alcuni numeri sono già ufficiali: decine le cantine controllate, milioni di bottiglie sequestrate potrebbero essere declassate o addirittura distrutte.

Il caso è scoppiato durante l’ultima vendemmia, ma gli investigatori del Nas hanno preso le mosse dai risultati dell’annata 2014: una stagione, come noto, estremamente difficile, perché segnata da un andamento climatico molto sfavorevole e, dunque, maggiormente anomala laddove, a inizio 2015, la produzione di Prosecco Docg risultava uguale a quella degli anni precedenti. I controlli sono scattati subito, e la spiegazione scoperta in fretta, evidenziando un abuso persino banale nella sua illiceità: taluni produttori tagliavano il Prosecco le cui uve (di varietà *Glera*) erano

---

<sup>1</sup> Questo numero del bollettino è stato redatto a cura dell’Avv. Danilo RIPONTI e dell’Avv. Barbara Da Lozzo (con i preziosi contributi tratti dalle fonti normative e regolamentari; dagli studi, dati e servizi delle associazioni di categoria; dagli studi e contributi scientifico-accademici; dalla curiosità, passione e lavoro degli addetti al settore che tanti quesiti ci pongono)

insufficienti per quantità o non raggiungevano un grado alcolico adeguato con **vitigni di qualità diversa**, e dai prezzi incomparabilmente più bassi .

L'operazione, com'è noto, è parzialmente concessa dal disciplinare di produzione, che consente l'uso limitato di alcune varietà (Verdiso, Perera, Bianchetta, Pinot, Chardonnay): nei casi contestati, però, alle altre varietà, alcune delle quali non autorizzate dal disciplinare (come il fragolino!) i produttori sono ricorsi in abbondanza, oltre ogni limite percentuale.

Lo scandalo è paragonabile a quello che ha travolto, in Friuli Venezia Giulia, il Sauvignon, un portabandiera dell'enologia friulana, che in passato ha conseguito anche molti premi internazionali, che adesso minacciano d'esser revocati: in questo caso, però, le aziende coinvolte, pur alcune prestigiose, erano solo 17, mentre nella Docg Prosecco le cantine controllate sono decine, con intuibile danno per la credibilità internazionale del prodotto.

Anche quest'annata si preannuncia, quindi, segnata dalla **cronaca giudiziaria**, così come lo è stata, per altre produzioni molto richieste dal mercato, la precedente: è, infatti, ancora in corso l'importante indagine per un'altra presunta serie di abusi /frodi, che ha visto massicci sequestri (oltre 16 milioni di ettolitri sfusi e 700 mila bottiglie) di varietà Doc e Igt dell'Oltrepò Pavese. Le ipotesi di reato sono quelle degli artt. 515 e 517 bis c.p..

Del resto, l'incremento delle vendite, soprattutto all'estero, di vini come il Prosecco che ha avuto un successo di proporzioni davvero strepitose, è quasi sempre accompagnato da un aumento anche di abusi commerciali, e in alcuni casi perfino di frodi e contraffazioni.

Ne è un chiaro esempio la pratica che si sta diffondendo nei pub del Regno Unito, dove le famose bollicine si vendono "**alla spina**", prassi vietata dai disciplinari di produzione del prosecco: per i manuali produttivi del prosecco Doc, del prosecco superiore di Conegliano Valdobbiadene Docg e per quelli relativi alle altre due Docg di Asolo e dei Colli asolani, il prosecco può essere commercializzato con questo nome soltanto in bottiglia, mentre può essere venduto allo stato sfuso utilizzando il termine Glera, senza alcun riferimento al nome prosecco.

Il caso ha destato le proteste dei produttori, recepite prima in un'interrogazione al Governo e quindi alla Commissione Ue.

**La realtà è che quando un prodotto muove forti interessi economici come il vino, in uno scenario ormai internazionale, cresce l'esigenza di tutela ed è inevitabile chiedersi se si dispone di strumenti adeguati.**

Indubbiamente molto forte è l'azione svolta, sia su questo fronte che quello dei controlli amministrativi, dall'ICQRF, che ha appena pubblicato il Rapporto delle attività del 2014 (**All. 1**), sottolineando i risultati "record" ottenuti contro frodi, usurpazioni, fenomeni di *Italian sounding* e contraffazioni, oltre che nel contrasto alla criminalità agroalimentare. Lasciando alla lettura i risultati in tema di protezione del

patrimonio agroalimentare (anche a livello internazionale e sul web), ci limitiamo a riportare alcuni dati di interesse per l'argomento oggi.

Sul totale, davvero ingente, dei controlli complessivamente operati a livello nazionale emerge, dal punto di vista sanzionatorio, un'incidenza delle **notizie di reato dell'1%**.

Per quanto concerne il **settore vitivinicolo**, l'ispettorato ha identificato i seguenti principali illeciti:

- Sofisticazione di vini generici, e talora a DOC, per zuccheraggio e/o annacquamento
- Detenzione di prodotti vitivinicoli “in nero”, non giustificati dalla documentazione ufficiale di cantina
- Commercializzazione di vini qualificati a DOC, e talora a DOCG, risultati di composizione difforme da quanto risultante dalla certificazione di conformità al disciplinare di produzione rilasciata dalla Struttura di controllo
- Produzione o vendita di vini a DO e a IG non conformi ai requisiti stabiliti dai rispettivi disciplinari di produzione
- Detenzione di vini a IGT, a DOC e a DOCG o di mosti atti alla loro produzione privi di tracciabilità
- Frode in commercio per commercializzazione di vino di provenienza comunitaria come prodotto italiano
- Vini qualificati come biologici destinati al mercato del nord Europa risultati contenere un principio attivo non consentito
- Impiego fraudolento nella produzione di vini a denominazione d'origine di uve provenienti da vitigni non previsti dai relativi disciplinari di produzione
- Violazioni delle disposizioni in materia di designazione e presentazione e/o nel sistema di chiusura di vini sia generici che a denominazione d'origine
- Violazioni di carattere documentale, riconducibili a inadempienze agli obblighi di tenuta della documentazione ufficiale di cantina
- Rinvenimento di mosti o vini sottoposti a trattamenti non consentiti, alterati, o contenenti sostanze vietate o comunque di composizione anomala rispetto ai parametri fissati per legge

Solo sui **vini di qualità** (DOCG, DOC e IGT), dagli oltre 6mila controlli svolti nel 2014, l'ICQRF ha riscontrato una percentuale complessiva di irregolarità di circa il 20%, con questi risultati pratici:

Diffide (n.)	263
Sequestri (n.)	156
Valore dei sequestri (€)	3.409.723
Notizie di reato (n.)	59
Contestazioni amministrative (n.)	975

Ne risulta, al di là della prevedibile mole di contestazioni amministrative legate anche al rispetto dei molteplici oneri “burocratici” di settore, un'incidenza delle **notizie di**

**reato di circa il 22%**, a sottolineare la maggiore rilevanza degli illeciti nello specifico settore.

## **B LA DISCIPLINA GIURIDICA DELLA MATERIA VITIVINICOLA**

La risposta sull'adeguatezza degli strumenti normativi a difesa della legalità nel settore non può che muovere da una prima descrizione della disciplina giuridica del vino, che si palesa subito piuttosto complicata, in quanto ha molteplici **fonti pubblicistiche** (regolamentazione del commercio internazionale, normativa comunitaria, statale e regionale), ma anche **elementi di autoregolamentazione** delle organizzazioni dei produttori.

Sul piano dell'ordinamento giuridico, la disciplina giuridica del vino si colloca principalmente nell'ambito del **diritto amministrativo** (in particolare del diritto alimentare) e presenta molti aspetti peculiari della materia nella sua accezione contemporanea:

- a) la cd. *multilevel regulation*: internazionale/europea/nazionale/regionale;
- b) il coinvolgere, al contempo, il **diritto della concorrenza**, della **salute**, degli **alimenti**, della registrazione dei **marchi**, del commercio estero, mediante un intreccio di regole e controlli che investono sia gli strumenti della produzione (i vigneti), che i processi di produzione (la vinificazione) e i prodotti (i vini, con le proprie denominazioni, che ne condizionano la circolazione e la vendita);
- c) la presenza di strutture sia pubbliche che private (con una ampia esternalizzazione di funzioni pubbliche, che caratterizza il diritto amministrativo odierno) chiamate a regolare e controllare tutto il ciclo.

Quanto al primo aspetto, ci limitiamo a una sommaria indicazione degli strumenti chiamati a regolare la materia: sul piano della concorrenza commerciale e della difesa di interessi "identitari" del prodotto, vengono in considerazione innanzitutto i due strumenti tipici del diritto **internazionale**:

- gli accordi, che assumono la veste di trattati: tra la UE e gli USA, l'Australia, il Sud Africa, il Cile (non a caso tra i nuovi grandi produttori concorrenti), mediante i quali si danno regole agli scambi commerciali;
- l'istituzione, sempre mediante trattati, di organizzazioni internazionali: l'OIV (Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino) organismo intergovernativo, tecnico e scientifico, che formula *raccomandazioni* in materia di pratiche enologiche (cfr. Bollettino n. 12), alle quali gli Stati che hanno aderito al trattato istitutivo si sono impegnati a dare attuazione. Le raccomandazioni hanno natura giuridica di indirizzi concordati in sede tecnica, e concretano quindi una forma di *soft regulation*, ma

costituiscono in effetti la base delle regolamentazioni in senso proprio europee e nazionali: la stessa definizione di vino contenuta nei Regolamenti UE deriva da quella dell'OIV (“*il prodotto ottenuto esclusivamente dalla fermentazione alcolica completa o parziale di uve*”)<sup>2</sup>.

A livello **europeo**, la regolamentazione si muove secondo due direttrici, ampiamente trattate nei numeri precedenti (cfr. Bollettini nn. 2 e 7):

- quella di indirizzo politico, formalizzato in programmi d'azione come la PAC, con le diverse *misure* di intervento;
- quella costituita dai regolamenti correlati alla PAC, generali o di settore, che recano la disciplina del mercato europeo del vino in conformità agli indirizzi programmatici: la nuova OCM unica (Regolamento UE 1308/2013) contiene anche la normativa generale della Organizzazione Comune del Mercato del vino.

Su questo quadro si innesta la normazione **nazionale**, definita “*sub primaria*”, in quanto attuativa di quella europea, almeno sotto tre profili:

- organizzativo, delle strutture amministrative competenti ad attuare le regole europee;
- procedurale, dei procedimenti amministrativi relativi alle varie vicende che riguardano i vigneti ed il vino (ad esempio: il riconoscimento di Doc e Docg)
- delle specifiche tecniche, cioè delle discipline tecniche di settore (ad esempio: i disciplinari di produzione).

Residuano, infine, ampi spazi d'intervento **regionale**, che possiamo così sinteticamente specificare:

- l'organizzazione e l'esercizio della gestione amministrativa del settore, come i rapporti tra uffici regionali e organismi privati di tutela (consorzi), e di controllo (O.d.C.);
- i raccordi intersettoriali con le altre tutele, anche rigorose (es. vincoli paesaggistico-ambientali);
- le misure promozionali e di sostegno all'attività del settore.

## **La disciplina penale**

Risulta già da questo sintetico quadro la complessità delle fonti normative della materia: ma ciò che vorremmo qui evidenziare è come tale complessità e la rilevanza delle definizioni comunitarie e dei vincoli legislativi assunti a livello extra-statale rispetto alle scelte nazionali di tutela della salute pubblica si riflettano, allo stato dell'arte, sull'efficacia dei tradizionali strumenti penalistici.

---

<sup>2</sup> Il Reg. UE 1308/2013 prevede esplicitamente che le raccomandazioni di OIV vengano prese come riferimento per l'adozione di ogni nuova pratica enologica (cfr. Bollettino n. 12). Tuttavia, poiché OIV è una organizzazione intergovernativa senza alcun potere legislativo, ogni nuova pratica deve essere recepita nella normativa europea: la Commissione consulta i paesi membri nella revisione di decreti e assicura che le nuove pratiche enologiche siano conformi ai criteri specifici stabiliti dalla UE (sicurezza alimentare, tutela delle caratteristiche naturali del vino, di impatto ambientale, ecc.). Di solito occorrono tra i 6 e 12 mesi per modificare la normativa e il procedimento include 2-4 mesi necessari per eventuali proposte del Parlamento europeo e del Consiglio.

La domanda preliminare è “*esiste un diritto penale della materia vitivinicola?*”

I beni giuridici di primario interesse penalistico nell’ambito della materia vitivinicola sono (a) la **salute e la tutela del consumatore**, da un lato, e (b) la tutela del mercato dai **fenomeni di contraffazione**, dall’altro.

(a) Sotto il primo aspetto, la normativa di riferimento affianca ad alcune fattispecie del codice penale una legge speciale (del 1962 e già interessata da corposi provvedimenti di depenalizzazione, su cui *infra*)

#### ❖ Codice penale

**Titolo VI – capo II - Delitti di comune pericolo mediante frode (artt. 439 e ss. c.p.)**

**Art. 439 - Avvelenamento di acque o di sostanze alimentari**

“Chiunque avvelena acque o sostanze destinate all’alimentazione prima che siano attinte o distribuite per il consumo è punito con la reclusione non inferiore a 15 anni. Se dal fatto deriva la morte di alcuno, si applica la pena dell’ergastolo”.

**Art. 440 - Adulterazione e contraffazione di sostanze alimentari**

“Chiunque corrompe o adultera acque o sostanze destinate all’alimentazione, prima che siano attinte o distribuite per il consumo, rendendole pericolose alla salute pubblica, è punito con la reclusione da tre a dieci anni. La stessa pena si applica a chi contraffà, in modo pericoloso alla salute pubblica, sostanze alimentari destinate al commercio. La pena è aumentata se sono contraffatte o adulterate sostanze medicinali”.

**Art. 442 - Commercio di sostanze alimentari contraffatte o adulterate**

“Chiunque, senza essere concorso nei reati preveduti dai tre articoli precedenti, detiene per il commercio, ovvero distribuisce per il consumo acque, sostanze o cose che sono state da altri avvelenate, corrotte, adulterate o contraffatte in modo pericoloso alla salute pubblica, soggiace alle pene rispettivamente stabilite nei detti articoli”.

**Art. 444 - Commercio di sostanze alimentari nocive**

“Chiunque detiene per il commercio, pone in commercio ovvero distribuisce per il consumo sostanze destinate all’alimentazione, non contraffatte né adulterate, ma pericolose alla salute pubblica, è punito con la reclusione da sei mesi a tre anni e con la multa non inferiore a 51 euro. La pena è diminuita se la qualità nociva delle sostanze è nota alla persona che le acquista o le riceve”.

Il presupposto della frode è insito nella probabilità o certezza di procurare un danno alla salute dei cittadini, di rendere potenzialmente o sicuramente nocive le sostanze alimentari: si tratta, infatti, di **reati di pericolo** e non di danno; per la punibilità di essi non si esige che le sostanze alimentari si siano manifestate, in concreto, nocive alla salute pubblica, ma che abbiano in sé l’attitudine a produrre nocimento alla pubblica salute, occorrendo un *pericolo concreto* ricavabile da qualsiasi mezzo di prova.

Oltre all’**avvelenamento**, sono stigmatizzate altre quattro condotte pericolose per la salute umana:

- **Adulterazione:** è la frode, con riflessi negativi sia commerciali che nutrizionali, che si verifica con la variazione volontaria della naturale composizione dell’alimento senza peraltro effettuare aggiunta di altre sostanze.

- **Sofisticazione:** è la modifica volontaria della composizione naturale o legale di un alimento mediante l'aggiunta di una sostanza estranea (per es., lo zuccheraggio<sup>3</sup>, aggiunta di saccarosio al vino per la gradazione alcolica: *con circa 1,8 Kg di zucchero/hl si aumenta di un'unità il grado alcolico di un vino*; come pure l'annacquamento, perpetrato per aumentare i volumi, che per non rilevare alle analisi deve essere effettuato con l'utilizzo di acqua vegetale ( $\Delta 18O$ )<sup>4</sup>

La sofisticazione dei vini può prevedere, oltre all'aggiunta di acqua e zucchero ad una base naturale (vino o sottoprodotti della vinificazione) anche l'addizione di

- Acidi forti od enzimi per ottenere l'inversione del saccarosio;
- Minerali (fosfati, solfati) allo scopo di aumentare l'estratto secco;
- Acidi organici (acido malico e tartarico, acido citrico);
- Glicerina (che equilibra ed armonizza il gusto);
- Coloranti (enocianine, proantocianidine, altri coloranti) e aromi (terpenoli, esteri etilici, esteri acetato, aldeidi e chetoni).

- **Alterazione:** è il fenomeno solitamente accidentale che modifica la composizione chimica ed organolettica di un alimento (per es. vino acescente).

- **Contraffazione:** è la sostituzione di un alimento con un altro di minor pregio, ma che presenta caratteristiche assai affini (per. es. vino comune spacciato per DOC, ovvero la vinificazione delle uve da mensa, vietata dalle norme comunitarie ma praticata illecitamente in considerazione dell'affinità e della difficoltà di distinguerle dalle uve da vino; il loro contenuto zuccherino ed aromatico, spesso assai apprezzato per la produzione di spumanti aromatici e la loro massiccia disponibilità quantitativa sul mercato - i vigneti coltivati a tendone offrono rese produttive altissime, anche 400 q.li/ha - le rendono un materiale d'elezione per la realizzazione di tale frode).

Il codice penale copre l'intera "filiera tossica": da una parte, prevede sanzioni per i responsabili del comportamento (coloro che corrompono gli alimenti oppure avvelenano acque o sostanze destinate all'alimentazione); dall'altra, si preoccupa di punire anche chi mette in commercio o distribuisce tali sostanze, **anche a titolo colposo:**

---

<sup>3</sup> L'impiego di saccarosio è ammesso dalla nostra legislazione solo nella preparazione di vini spumanti per la presa di spuma della partita. Per contrastare eventuali frodi, la legislazione italiana ha stabilito l'obbligo della tenuta di uno specifico registro di carico/scarico delle sostanze zuccherine, per produttori, commercianti all'ingrosso ed utilizzatori industriali di zucchero, preventivamente vidimato dai Comuni di competenza, inserito nel progetto di dematerializzazione attualmente in corso.

<sup>4</sup> Metodi analitici per svelare l'annacquamento e lo zuccheraggio sono

- **Risonanza magnetica nucleare**
- **Spettrometria di massa isotopica**

tecniche che si basano sulla misura del contenuto in alcuni isotopi stabili di C, H, O, coinvolti nei processi biosintetici degli zuccheri sintetizzati e nell'acqua di vegetazione e consentono di avere conferma sull'origine botanica e geografica dello zucchero e del mezzo di fermentazione. Sulla base di tali analisi, è stata costituita la banca dati *multisotopica* NMR vitivinicola nazionale, basata su campioni di uve di sicura origine e distinti per annualità di produzione.

## **Titolo VI – capo II - Delitti colposi di comune pericolo**

### **Art. 452**

“Chiunque commette, per colpa, alcuno dei fatti preveduti dagli articoli 438 e 439 è punito:  
1) con la reclusione da tre a dodici anni, nei casi per i quali le dette disposizioni stabiliscono la pena di morte<sup>5</sup>;

2) con la reclusione da uno a cinque anni, nei casi per i quali esse stabiliscono l'ergastolo;

3) con la reclusione da sei mesi a tre anni, nel caso in cui l'articolo 439 stabilisce la pena della reclusione.

Quando sia commesso per colpa alcuno dei fatti preveduti dagli articoli 440, 441, 442, 443, 444 e 445 si applicano le pene ivi rispettivamente stabilite ridotte da un terzo a un sesto”.

Vi è poi una tipologia generale di reato che sovente viene contestata nelle grandi indagini in materia di vino perché rappresenta un tipico reato–grimaldello, consentendo strumenti d'indagine assai ampi ed efficaci (per es. intercettazione telefoniche/ambientali) :

**Art. 416 c.p. - Associazione per delinquere.**

“Quando tre o più persone si associano allo scopo di commettere più delitti, coloro che promuovono o costituiscono od organizzano l'associazione sono puniti, per ciò solo, con la reclusione da tre a sette anni.

Per il solo fatto di partecipare all'associazione, la pena è della reclusione da uno a cinque anni.

I capi soggiacciono alla stessa pena stabilita per i promotori.

Se gli associati scendono in armi le campagne o le pubbliche vie, si applica la reclusione da cinque a quindici anni.

La pena è aumentata se il numero degli associati è di dieci o più.

[...]”

➤ L'ipotesi si differenzia da quella di **concorso di persone nel reato** (art. 110 c.p. “quando più persone concorrono nel medesimo reato, ciascuna di esse soggiace alla pena per questo stabilita”), secondo dei criteri che valgono a farne comprendere la difficile configurabilità.

Pur essendo entrambe le figure caratterizzate da un accordo partecipativo dei soggetti, tale accordo vale a connotare il concorso se delimitato temporalmente ovvero occasionale, essendo legato in modo diretto alla realizzazione di uno o più reati già individuati (eventualmente in continuazione) che, una volta realizzati, esauriscono l'accordo tra i correi.

L'associazione, invece, è diretta alla realizzazione di un più *ampio programma criminoso*: è, infatti, necessario che il vincolo associativo abbia natura tendenzialmente permanente, o quantomeno stabile, perciò che sia destinato a durare oltre la realizzazione dei delitti che siano stati eventualmente già programmati.

---

<sup>5</sup> Ovviamente abrogata, dapprima per i delitti previsti dal codice penale (ex art. 1 d.lgs-lt. 10 agosto 1944, n. 224) e poi per i delitti previsti dalle leggi speciali (art. 1 dlgs. 22 gennaio 1948, n.21), con conseguente assorbimento nell'ergastolo (art. 17 c.p.)



Ne consegue che, nonostante l'accordo per realizzare uno o più reati sia elemento comune alla fattispecie associativa e a quella concorsuale, in quest'ultima ipotesi il reato debba essere realizzato, quantomeno nella forma del tentativo, affinché i partecipanti all'accordo siano punibili (art. 115, I comma c.p.). Diversamente, nell'associazione per delinquere, il vincolo associativo che sia idoneo ed adeguato (per l'esistenza di una struttura organizzativa, sia pure minima) a realizzare una indefinita serie di reati costituisce di per sé un pericolo per l'ordine pubblico, ed è quindi già punibile, divenendo irrilevante la mancata consumazione dei delitti programmati.

❖ **Legge 30 aprile 1962, n. 283 “Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande”**

La norma costituisce ancora oggi il testo base della prevenzione e repressione penale specifica nel settore alimentare, coprendo l'intera disciplina igienica del ciclo alimentare: dalla produzione, attraverso trasformazione e commercializzazione, fino alla distribuzione, preoccupandosi di monitorare sia i prodotti alimentari finiti, sia le sostanze che li compongono.

Essa non è stata aggiornata neppure dopo l'entrata in vigore del regolamento (CE) 28 gennaio 2002, n. 178 (*Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare*), che pure ha inteso informare tutta la materia.

Di contro, come detto, le fattispecie ivi contemplate sono state trasformate in illeciti amministrativi, soprattutto ad opera della norma di depenalizzazione D.Lgs. n. 507 del 30.12.1999.

Cardine della disciplina residua è l'**art. 5, lettera a)**, poiché - con scelta apprezzabilmente all'avanguardia - proibisce l'impiego, nella preparazione di alimenti o bevande, di sostanze **“private, anche in parte, dei propri elementi nutritivi o mescolate a sostanze di qualità inferiore o comunque trattate in modo da variarne la composizione naturale”**.

La previsione dell'aggiunta di **“additivi chimici di qualsiasi natura non autorizzati”** (lettera g) o **“residui di prodotti usati in agricoltura per la protezione delle piante e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo”** (lettera h), riflette le degenerazioni dell'**uso intensivo di fertilizzanti** nell'agricoltura e dell'impiego massivo di **conservanti**, sintomi di una piena industrializzazione del comparto agroalimentare e dell'allungamento della filiera sia sotto l'aspetto temporale, sia sotto quello spaziale.

**Art. 5.**

*“È vietato impiegare nella preparazione di alimenti o bevande, vendere, detenere per vendere o somministrare come mercede ai propri dipendenti, o comunque distribuire per il consumo sostanze alimentari:*

- a) *private anche in parte dei propri elementi nutritivi o mescolate a sostanze di qualità inferiore o comunque trattate in modo da variarne la composizione naturale, salvo quanto disposto da leggi e regolamenti speciali;*
- b) *in cattivo stato di conservazione;*
- c) *con cariche microbiche superiori ai limiti che saranno stabiliti dal regolamento di esecuzione o da ordinanze ministeriali;*
- d) *insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, ovvero sottoposte a lavorazioni o trattamenti diretti a mascherare un preesistente stato di alterazione;*
- e) *(Omissis) (1);*
- f) *(Omissis) (2);*
- g) *con aggiunta di additivi chimici di qualsiasi natura non autorizzati con decreto del Ministro per la sanità o, nel caso che siano stati autorizzati, senza l'osservanza delle norme prescritte per il loro impiego. I decreti di autorizzazione sono soggetti a revisioni annuali;*
- h) *che contengano residui di prodotti, usati in agricoltura per la protezione delle piante e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo. Il Ministro per la sanità, con propria ordinanza, stabilisce per ciascun prodotto, autorizzato all'impiego per tali scopi, i limiti di tolleranza e l'intervallo per tali scopi, i limiti di tolleranza e l'intervallo minimo che deve intercorrere tra l'ultimo trattamento e la raccolta e, per le sostanze alimentari immagazzinate tra l'ultimo trattamento e l'immissione al consumo.”*

Il successivo **art. 6** prevede che la produzione, il commercio, la vendita delle sostanze di cui alla lettera h) - fitofarmaci e presidi delle derrate alimentari immagazzinate - siano soggetti ad autorizzazione del Ministero della sanità, a controllo e a registrazione come presidi sanitari; stabilisce l'inapplicabilità dei benefici di cui agli artt. 163 e 175 c.p. in caso di condanna per frode tossica o comunque dannosa alla salute; nel qual caso, la condanna importa anche la pubblicazione della sentenza in uno o più giornali, a diffusione nazionale, designati dal giudice, nei modi stabiliti nel terzo comma dell'art. 36 c.p.

Salvo che il fatto costituisca più grave reato, i contravventori alle disposizioni degli artt. 5 e 6 sono puniti con l'**arresto** fino a un anno o con l'**ammenda** dal 309 euro a 30.987 euro. Per le violazioni delle disposizioni di cui alle lettere d) ed h) dell'art. 5 si applica la pena dell'arresto da tre mesi ad un anno o dell'ammenda da 2.582 euro a 46.481 euro: le violazioni delle prescrizioni della Legge in esame sono pertanto sanzionate come **reati contravvenzionali**.

- Se nella condotta tenuta sono sussistenti gli estremi della pericolosità pubblica, è esclusa l'applicabilità degli artt. 5 e 6 della legge n. 283 del 1962, restando le relative contravvenzioni assorbite nei delitti previsti dagli artt. 444 e 452 c.p. Le norme del codice penale puniscono infatti le condotte di contraffazione, adulterazione, ecc. delle sostanze alimentari e le condotte che, pur non costituendo contraffazione né adulterazione, mettono in pericolo la salute pubblica. Gli artt. 5 e 6 della L. 283/1962, invece, hanno il fine di garantire la genuinità dei prodotti alimentari e delle bevande. In altre parole, mentre le norme

del codice penale sono a presidio diretto della salute pubblica, la legge del 1962 tende a garantire l'igiene della produzione e della vendita degli alimenti e, quindi, in modo indiretto a tutelare anche la salute pubblica.

Le due fattispecie non concorrono, ma sono in **rapporto di sussidiarietà**: la contravvenzione di cui all'art. 5 rimane assorbita nel più grave reato di cui al cod. pen. il quale, rispetto ad essa, si qualifica per l'elemento della pericolosità degli alimenti per la salute pubblica.

(b) Quanto alla tutela dai fenomeni di contraffazione, sull'impianto codicistico (artt. da 468 a 483 per quanto riguarda i cd. reati di falso; e artt. da 515 a 518 c.p. per quelli contro il commercio), sono intervenuti importanti riforme normative, tra tutte la L. n. 99 del 23.7.2009, che tra l'altro:

- con l'**art. 517 bis** del c.p. ha aggiunto un'ipotesi di reato (aggravante dell'art. 517) il cui oggetto materiale è costituito dai soli prodotti agroalimentari (e non in generale dai prodotti industriali come prevedeva la precedente disciplina) **provvisi denominazione di origine o indicazione geografica, marchi registrati** ai sensi delle leggi interne, dei Regolamenti comunitari e convenzioni;
- ha introdotto l'art. **517 quater** (contraffazione di indicazione geografica o denominazioni di origine dei prodotti agroalimentari)

Per quanto riguarda le norme di tutela penale vigenti, la cd. Legge sviluppo del 2009 (L. 99/2009) ne ha rivisto condotte e sanzioni, con un generale inasprimento di queste ultime a riprova della volontà del legislatore di migliorarne efficacia e applicazione. In tal senso, con la stessa legge sono state apportate importanti modifiche in chiave di coordinamento investigativo e applicazione dei regimi speciali previsti per la lotta alla mafia.

La riforma non ha, tuttavia, modificato la rubricazione di queste fattispecie come reati contro la fede pubblica o contro l'industria e il commercio, lasciando aperta la questione sollevata da parte della dottrina circa l'opportunità di collocare tali reati tra quelli **contro il patrimonio**, così realizzando una più efficace applicazione delle sanzioni e delle procedure.

Nella loro tradizionale collocazione, vengono dunque tuttora in questione le varie ipotesi di contraffazione (di sigilli, strumenti o segni di autenticazione, certificazione o riconoscimento) o di falsità di cui agli **artt. da 468 a 483 c.p.**, che sanzionano fenomeni frequentissimi (come trasformazioni di vino da tavola in vino a d.o. o i.g. mediante falsa documentazione).

Tra questi, gli artt. 473 / 475 c.p. - cui fanno da complemento le norme di cui agli articoli da 514 a 518 in tema di frodi commerciali e fallaci indicazioni - sono stati resi oggetto di importanti novelle ad opera della legge 99/ 2009.

In particolare, l'art. 473 vincola la tutela penale al presupposto del rispetto delle normative di settore, incluse quelle comunitarie e internazionali, e specifica la necessità che il titolo di proprietà industriale sia conoscibile ai terzi.

**Art. 473 - Contraffazione, alterazione o uso di marchi o segni distintivi ovvero di brevetti, modelli e disegni.**

*“Chiunque, potendo conoscere dell'esistenza del titolo di proprietà industriale, contraffà o altera marchi o segni distintivi, nazionali o esteri, di prodotti industriali, ovvero chiunque, senza essere concorso nella contraffazione o alterazione, fa uso di tali marchi o segni contraffatti o alterati, è punito con la reclusione da sei mesi a tre anni e con la multa da euro 2.500 a euro 25.000.*

*Soggiace alla pena della reclusione da uno a quattro anni e della multa da euro 3.500 a euro 35.000 chiunque contraffà o altera brevetti, disegni o modelli industriali, nazionali o esteri, ovvero, senza essere concorso nella contraffazione o alterazione, fa uso di tali brevetti, disegni o modelli contraffatti o alterati.*

*I delitti previsti dai commi primo e secondo sono punibili a condizione che siano state osservate le norme delle leggi interne, dei regolamenti comunitari e delle convenzioni internazionali sulla tutela della proprietà intellettuale o industriale.”*

L'articolo 474 disciplina l'introduzione nello stato di prodotti falsi e il commercio degli stessi. Le due fattispecie sono diversamente sanzionate con la reclusione e la multa, con un aggravio della pena, da uno a quattro anni di reclusione e la multa da 3.500 a 35.000 euro per i casi di introduzione nel territorio nazionale.

**Art. 474 - Introduzione nello Stato e commercio di prodotti con segni falsi**

*“Fuori dei casi di concorso nei reati previsti dall'articolo 473, chiunque introduce nel territorio dello Stato, al fine di trarne profitto, prodotti industriali con marchi o altri segni distintivi, nazionali o esteri, contraffatti o alterati è punito con la reclusione da uno a quattro anni e con la multa da euro 3.500 a euro 35.000.*

*Fuori dei casi di concorso nella contraffazione, alterazione, introduzione nel territorio dello Stato, chiunque detiene per la vendita, pone in vendita o mette altrimenti in circolazione, al fine di trarne profitto, i prodotti di cui al primo comma è punito con la reclusione fino a due anni e con la multa fino a euro 20.000.*

*I delitti previsti dai commi primo e secondo sono punibili a condizione che siano state osservate le norme delle leggi interne, dei regolamenti comunitari e delle convenzioni internazionali sulla tutela della proprietà intellettuale o industriale.”*

L'articolo 474 bis è stato introdotto *ex novo* per disciplinare la **confisca** delle cose oggetto dei reati appena descritti, ovvero che sono servite per la loro commissione.

La particolarità è data dal collegamento con l'art. 240 c.p.: si è costituito un ulteriore esempio di inversione dell'onere della prova a carico del terzo estraneo, incolpevolmente coinvolto in un procedimento penale di cui non è parte.

**Art. 474 bis Confisca**

*“Nei casi di cui agli articoli 473 e 474 è sempre ordinata, salvi i diritti della persona offesa alle restituzioni e al risarcimento del danno, la confisca delle cose che servono o furono destinate a commettere il reato e delle cose che ne sono l'oggetto, il prodotto, il prezzo o il profitto, a chiunque appartenenti.*

*Quando non è possibile eseguire il provvedimento di cui al primo comma, il giudice ordina la confisca di beni di cui il reo ha la disponibilità per un valore corrispondente al profitto. Si applica il terzo comma dell'articolo 322-ter.*

*Si applicano le disposizioni dell'articolo 240, commi terzo e quarto, se si tratta di cose che servono o furono destinate a commettere il reato, ovvero che ne sono l'oggetto, il prodotto, il prezzo o il profitto, appartenenti a persona estranea al reato medesimo, qualora questa dimostri di*

*non averne potuto prevedere l'illecito impiego, anche occasionale, o l'illecita provenienza e di non essere incorsa in un difetto di vigilanza.*

*Le disposizioni del presente articolo si osservano anche nel caso di applicazione della pena su richiesta delle parti a norma del titolo II del libro sesto del codice di procedura penale”.*

Collocati, come si è detto, tra i reati contro l'industria e il commercio, il cuore della tutela penale contro le frodi agroalimentari, restano i **reati di frode in commercio**, di cui al Titolo VIII – Capo II del codice:

**Art. 515 Frode nell'esercizio del commercio**

*“Chiunque, nell'esercizio di una attività commerciale, ovvero in uno spaccio aperto al pubblico, consegna all'acquirente una cosa mobile per un'altra, ovvero una cosa mobile, per origine, provenienza, qualità o quantità, diversa da quella dichiarata o pattuita, è punito, qualora il fatto non costituisca un più grave delitto [440-445, 455-459], con la reclusione fino a due anni o con la multa fino a duemilasesantacinque euro.*

*[...]”*

➤ La norma svolge un ruolo generale, ampissimo, quale contenitore di molteplici condotte frodatrici nell'ambito dei rapporti commerciali. L'area di applicazione della fattispecie è tassativamente limitata a ipotesi di cessione *aliud pro alio* nell'esercizio di un'attività commerciale ovvero in uno spaccio aperto al pubblico, quindi in realtà può al più reprimere un fenomeno fraudolento “corto”, ma appare veramente inidonea a perseguire situazioni complesse e articolate, filiere produttive costituite da intermediari, grossisti e rivenditori, che si frappongono tra produttore e consumatore.

Resta punita quindi la semplice cessione da commerciante disonesto a consumatore, con blanda sanzione penale, mentre resta estranea all'area di repressione tutta la dimensione professionale e organizzata. Dato il mutato scenario, che vede la criminalità organizzata impegnata in prima linea nel grande business globale della contraffazione del Made in Italy, si impongono scelte di politica legislativa assolutamente stringenti e severe, che contemplino fattispecie aggravate dalla abitualità della condotta e dalla predisposizione sistematica ed imprenditoriale di mezzi per porla in essere.

**Art. 516 Vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine.**

*“Chiunque pone in vendita o mette altrimenti in commercio come genuine sostanze alimentari non genuine è punito con la reclusione fino a sei mesi o con la multa fino a 1.032 euro [440, 442, 444, 518].*

➤ Il delitto di cui all'art. 516 c.p. (vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine), copre l'area della semplice immissione sul mercato ed è **sussidiario** rispetto a quello di cui all'art. 515 c.p. (frode in commercio): nell'ipotesi di materiale consegna della merce all'acquirente, o di atti univocamente diretti a tale fine, il reato è quello di cui all'art. 515 c.p., rispettivamente nella forma consumata o tentata, assorbente rispetto a quello di cui all'art. 516 c.p. (Cass. n. 8292/2006).

➤ E' possibile il **concorso** tra i reati di cui agli artt. 515 e 516 c.p. e 5 L. 283/62, poiché le due norme hanno diversa obiettività giuridica (tutela della correttezza e

lealtà commerciale nel primo caso, garanzia della qualità dei prodotti nel secondo).

- Quanto alla definizione della c.d. **genuinità** dei prodotti alimentari, la giurisprudenza ha ritenuto di adottare sia la nozione sostanziale (insussistenza nell'alimento di alterazioni causate dalla commistione di sostanze estranee), che quella formale (presenza dei requisiti richiesti dalla disciplina amministrativa di settore per la composizione del prodotto).

**Art. 517 Vendita di prodotti industriali con segni mendaci.**

*“Chiunque pone in vendita o mette altrimenti in circolazione opere dell'ingegno o prodotti industriali, con nomi, marchi o segni distintivi nazionali o esteri, atti a indurre in inganno il compratore sull'origine, provenienza o qualità dell'opera o del prodotto, è punito, se il fatto non è preveduto come reato da altra disposizione di legge, con la reclusione fino a due anni e con la multa fino a ventimila euro”.*

**Art. 517 bis Circostanza aggravante**

*“Le pene stabilite dagli articoli 515, 516 e 517 sono aumentate se i fatti da essi previsti hanno ad oggetto alimenti o bevande la cui denominazione di origine o geografica o le cui specificità sono protette dalle norme vigenti.*

*Negli stessi casi, il giudice, nel pronunciare condanna, può disporre, se il fatto è di particolare gravità o in caso di recidiva specifica, la chiusura dello stabilimento o dell'esercizio in cui il fatto è stato commesso da un minimo di cinque giorni ad un massimo di tre mesi, ovvero la revoca della licenza, dell'autorizzazione o dell'analogo provvedimento amministrativo che consente lo svolgimento dell'attività commerciale nello stabilimento o nell'esercizio stesso.”*

- La norma dovrebbe essere potenziata con aumenti di pena estremamente significanti, per es. fino al triplo, e non limitati ad un terzo delle modeste sanzioni di base.

**Art. 517 quater Contraffazione di indicazioni geografiche o denominazioni di origine dei prodotti agroalimentari.**

*“Chiunque contraffà o comunque altera indicazioni geografiche o denominazioni di origine di prodotti agroalimentari è punito con la reclusione fino a due anni e con la multa fino a euro 20.000.*

*Alla stessa pena soggiace chi, al fine di trarne profitto, introduce nel territorio dello Stato, detiene per la vendita, pone in vendita con offerta diretta ai consumatori o mette comunque in circolazione i medesimi prodotti con le indicazioni o denominazioni contraffatte.*

*Si applicano le disposizioni di cui agli articoli 474-bis, 474-ter, secondo comma, e 517-bis, secondo comma.*

*I delitti previsti dai commi primo e secondo sono punibili a condizione che siano state osservate le norme delle leggi interne, dei regolamenti comunitari e delle convenzioni internazionali in materia di tutela delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agroalimentari.”*

**Art. 517 quinquies Circostanza attenuante**

*“Le pene previste dagli articoli 517-ter e 517-quater sono diminuite dalla metà a due terzi nei confronti del colpevole che si adopera per aiutare concretamente l'autorità di polizia o l'autorità giudiziaria nell'azione di contrasto dei delitti di cui ai predetti articoli 517-ter e 517-quater, nonché nella raccolta di elementi decisivi per la ricostruzione dei fatti e per l'individuazione o la cattura*

*dei concorrenti negli stessi, ovvero per la individuazione degli strumenti occorrenti per la commissione dei delitti medesimi o dei profitti da essi derivanti.”*

**Art. 518 Pubblicazione della sentenza**

*“La condanna per alcuno dei delitti preveduti dagli articoli 501, 514, 515, 516 e 517 importa la pubblicazione della sentenza.”*

**I reati agroalimentari nei progetti di riforma**

È allo studio della commissione istituita presso l'Ufficio legislativo del Ministero della Giustizia con D.M. 20 aprile 2015 la riforma della disciplina penale dei reati in materia di prodotti alimentari, incentrata essenzialmente su due versanti:

- a) da un lato, la delimitazione della categoria dei **reati di pericolo contro la salute** in modo da revisionare la tutela di beni giuridici di riferimento, che richiedono l'anticipazione delle incriminazioni già alla soglia del rischio e, comunque, in funzione anticipata e preventiva;
- b) dall'altro lato, la rielaborazione del sistema sanzionatorio contro le **frodi agroalimentari** con particolare riferimento alle organizzazioni complesse ed alla responsabilità delle persone giuridiche che sono divenute ormai, nella dimensione allargata degli scambi commerciali, il principale riferimento criminologico<sup>6</sup>.

Per questo, nell'intento di dare una collocazione organica delle fattispecie individuate, la modifica del Codice penale dovrebbe riguardare, da un lato, la salute pubblica (Capo II - Titolo VI - Libro II) e, dall'altro lato, l'economia pubblica (Capo II - Titolo VIII - Libro II), con conseguenti abrogazioni delle leggi speciali e complementari.

La riforma mira, inoltre, a colmare le seguenti lacune del vigente sistema penale:

- l'esclusione dalla soglia di rilevanza di tutti quei fatti di produzione e commercializzazione di sostanze alimentari che, tenuto conto della dimensione organizzata e all'ingrosso dell'attività illecita, non sono capaci di produrre un pericolo immediato e imminente;
- la mancanza di una fattispecie omissiva consistente nel ritiro dei prodotti alimentari concretamente pericolosi e l'assenza di una disciplina della responsabilità da reato delle persone giuridiche in materia alimentare.

Si prevede, inoltre, **una scalarità tra reati extra codicistici e delitti codicistici operante in base al criterio di crescente offensività**: le condotte al dettaglio colpose sono previste come illeciti amministrativi; le condotte dolose al dettaglio sono contravvenzionali; le condotte all'ingrosso colpose sono, a loro volta, contravvenzionali, mentre assurgono a figura delittuosa se commesse con **dolo**. Tuttavia, per le ipotesi di reato costruite a livello di prevenzione o di rischio (extra codicistiche) sono previste forme di oblazione o, comunque, di ravvedimento,

---

<sup>6</sup> Si stima che, con un aumento del 10 per cento in un anno, il business delle “agromafie” abbia raggiunto nel 2014 i **15,4 miliardi di euro**.

rilevanti a fini estintivi: si propone, infatti, l'introduzione nel settore alimentare della legge n. 283/62 di un meccanismo estintivo analogo a quello già introdotto in materia di lavoro e da ultimo estesa anche ai reati ambientali.

Rilevata la diversità dei fenomeni delle frodi agroalimentari rispetto a quello della contraffazione legata alla violazione di proprietà industriale ed intellettuale e la conseguente necessità di separare e calibrare diversamente i rispettivi precetti e sanzioni penali, si prevede l'inserimento nel Titolo VIII (Dei delitti contro l'economia pubblica, l'industria e il commercio) del Libro II di un apposito **Capo II bis - Delle frodi in commercio di prodotti alimentari.**

La tutela dei prodotti alimentari viene essenzialmente rivista in un più chiaro ambito di tutela del consumatore (finale), dove ciò che va sanzionata è la vera e propria frode nei confronti del destinatario ultimo del prodotto piuttosto che una generica lealtà commerciale; inoltre la *ratio tutelae* dovrà tenere conto del maggior valore progressivamente assunto dalla "identità" del cibo quale parte irrinunciabile ed insostituibile della cultura di territori, delle comunità e dei produttori locali, che definiscono, in sostanza, il cd. patrimonio agroalimentare.

L'ultimo obiettivo della riforma allo studio prevede, infine, il rafforzamento della **responsabilità amministrativa degli enti collettivi.**

Come risulta dai casi giudiziari più rilevanti, sono ritenute, infatti, pressanti almeno tre esigenze:

estendere la responsabilità degli enti ai reati alimentari di maggiore gravità; incentivare l'applicazione concreta delle norme in tema di responsabilità degli enti, da parte della P.G. e della stessa autorità giudiziaria;

favorire l'adozione e l'efficace attuazione di più puntuali modelli di organizzazione e di gestione da parte delle imprese anche di minore dimensione, ciò che si dovrebbe ottenere con la seguente integrazione del **Decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231** (Disciplina della responsabilità amministrativa delle persone giuridiche, delle società e delle associazioni anche prive di personalità giuridica):

**Art. 6 bis** — *Modello di organizzazione dell'ente qualificato come impresa alimentare*

**Art. 25 bis 1** — *Delitti contro l'industria e il commercio*

**Art. 25 bis 2** — *Delitti di frode contro il commercio di prodotti alimentari*

**Art. 25bis 3** — *Delitti contro l'incolumità e la salute pubblica*

Per tutte le predette ipotesi, viene previsto che:

*se l'ente, o una sua unità organizzativa, vengono stabilmente utilizzati allo scopo unico o prevalente di consentire o agevolare la commissione dei reati indicati nel comma 1, si applica la sanzione **dell'interdizione definitiva dall'esercizio dell'attività ai sensi dell'articolo 16, comma 3***

ove, attualmente, l'art. 25 bis 1 prescrive nei confronti dell'ente la sola irrogazione di una sanzione pecuniaria sino a cinquecento quote per la commissione dei reati di frode in commercio e vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine.



Alleghiamo, per aiutare nella lettura tra legislazione vigente e modifiche proposte, la bozza di articolato predisposta e completa di tutte le norme che andranno aggiunte, modificate o abrogate (**All. 2**).

**Segnaliamo che uno dei prossimi numeri del bollettino sarà dedicato alla problematica della responsabilità delle persone giuridiche per fatto di reato, prevista dal citato d.leg.vo 231/2001, con particolare riferimento alle aziende operanti nel settore vitivinicolo.**

Auspichiamo che la commissione, ora presieduta dall'ex Procuratore di Torino Giancarlo Caselli, porti avanti con determinazione il progetto di riforma, affinché sia realmente in grado di reprimere gravissimi illeciti perpetuati in danno della salute, del consumatore, dell'ambiente e dell'economia.

Anche se vi è già chi fa notare come, mentre si aggiorna la normativa di riferimento, viene di fatto riformato in termini radicali **uno di corpi di polizia giudiziaria, il Corpo Forestale dello Stato**, che più ha lavorato negli anni su questi temi, destinato a divenire, non è ancora chiaro con quali specificità, un reparto dell'Arma dei Carabinieri. O anche che la riforma che ha inserito nel codice penale l'art.131 bis c.p. - causa di proscioglimento per particolare tenuità del fatto<sup>7</sup> - potrebbe incidere negativamente sull'efficacia dei nuovi reati, visto che – perlomeno sul piano della tutela della salute – parliamo di fattispecie che possono avere ripercussioni negative anche dopo molti anni.

È forse, allora, condivisibile il monito del dottor Guariniello che, durante la presentazione del lavoro della commissione, ha precisato come **anche le migliori norme, senza organi addetti ai controlli e personale della pubblica amministrazione, rimangono disapplicate.**

## C NEWS VITIVINICOLE

### Riserva vendemmiale

---

<sup>7</sup> «Art. 131-bis.c.p. (Esclusione della punibilità per particolare tenuità del fatto)

Nei reati per i quali è prevista la pena detentiva non superiore nel massimo a cinque anni, ovvero la pena pecuniaria, sola o congiunta alla predetta pena, la punibilità è esclusa quando, per le modalità della condotta e per l'esiguità del danno o del pericolo, valutate ai sensi dell'articolo 133, primo comma, l'offesa è di particolare tenuità e il comportamento risulta non abituale.

L'offesa non può essere ritenuta di particolare tenuità, ai sensi del primo comma, quando l'autore ha agito per motivi abietti o futili, o con crudeltà, anche in danno di animali, o ha adoperato sevizie o, ancora, ha profittato delle condizioni di minorata difesa della vittima, anche in riferimento all'età della stessa ovvero quando la condotta ha cagionato o da essa sono derivate, quali conseguenze non volute, la morte o le lesioni gravissime di una persona.

Il comportamento è abituale nel caso in cui l'autore sia stato dichiarato delinquente abituale, professionale o per tendenza ovvero abbia commesso **più** reati della stessa indole, anche se ciascun fatto, isolatamente considerato, sia di particolare tenuità, nonché nel caso in cui si tratti di reati che abbiano ad oggetto condotte plurime, abituali e reiterate. Ai fini della determinazione della pena detentiva prevista nel primo comma non si tiene conto delle circostanze, ad eccezione di quelle per le quali la legge stabilisce una pena di specie diversa da quella ordinaria del reato e di quelle ad effetto speciale. In quest'ultimo caso ai fini dell'applicazione del primo comma non si tiene conto del giudizio di bilanciamento delle circostanze di cui all'articolo 69.

La disposizione del primo comma si applica anche quando la legge prevede la particolare tenuità del danno o del pericolo come circostanza attenuante.».

Nella seduta del 24 settembre il Consiglio di amministrazione del Consorzio Prosecco Doc, ha di fatto sbloccato la riserva vendemmiale della campagna in corso, esprimendosi favorevolmente all'immissione sul mercato, non appena si verificheranno le condizioni tecnico-giuridiche.

Su una produzione 2015 stimata in circa 3 milioni di ettolitri, pari a circa 400 milioni di bottiglie, il potenziale supplementare ottenibile con la riserva è di circa mezzo milione di bottiglie in più.

### **Nuove varietà**

Il Decreto Ministeriale del 4 agosto 2015, pubblicato sulla Gazzetta ufficiale del 28 agosto 2015, ha modificato il Registro nazionale delle varietà di vite, aggiornato dall'ultimo Decreto Ministeriale del 3 aprile 2015, con l'inserimento di **10 vitigni di uve da vino resistenti a oidio e peronospora**, ottenute dall'Università di Udine e dall'Iga (Istituto di genomica applicata), in collaborazione con i Vivai Cooperativi di Rauscedo (Pordenone).

Le varietà inserite e coltivabili in Italia, anche se non per produrre vini a denominazione, sono: *Cabernet Eidos*, *Cabernet Volos*, *Merlot Kanthus*, *Merlot Korus*, *Sauvignon Kretos*, *Sauvignon Nepis*, *Sauvignon Rytos*. Inoltre, alle seguenti varietà (provenienti dallo stesso progetto) viene indicato, nei sinonimi, il codice d'incrocio: *Fleurtaï (UD-34.111)*, *Julius (UD-36.030)*, *Sorèli (UD-34.113)*.

### **Biologico**

#### **1) Organismi di controllo**

Autorizzati al controllo del **biologico** Valoritalia e Siquiria: con decreti del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Dipartimento dell'Ispettorato centrale della Tutela della qualità e della Repressione frodi dei prodotti agro-alimentari rispettivamente prot. nn. 15073 e 15074 del 30 luglio 2015 sono stati autorizzati ad effettuare attività di controllo sugli operatori che producono, preparano, immagazzinano o importano da un Paese terzo i **prodotti di cui all'art. 1 comma 2 del reg. (CE) 834/2007**:

- **Valoritalia Srl**, con codice IT - BIO - 015.
- **Siquiria Spa** con codice IT-BIO-016.

#### **2) Certificabilità**

Il Mipaaf ha pubblicato una nota (**All. 3**) che fa chiarezza circa la certificabilità dei mezzi tecnici consentiti e utilizzabili in agricoltura biologica: la Commissione UE ha riaffermato che i mezzi tecnici come *fertilizzanti e pesticidi* non ricadono nello scopo e campo d'applicazione del Reg. CE 834/2007 e quindi non è possibile certificarli in conformità a questo, così come non può essere esposto il logo UE; essi possono invece essere certificati secondo schemi di certificazione volontaria che attestino che il prodotto è idoneo ad essere utilizzato in agricoltura biologica riportando in etichetta, se lo si desidera, la seguente dicitura "prodotto utilizzabile in agricoltura biologica nel rispetto del Reg CE 834/2007".

Tale dicitura può essere riportata anche per i fertilizzanti elencati nel “registro fertilizzanti” consultabile sul SIAN (e compresi negli allegati I e II al Reg. CE 889/2008): gli organismi di certificazione sono quindi tenuti a verificare che quanto riportato in etichetta su tali prodotti sia in linea con quanto definito a livello normativo ed effettivamente consentito in agricoltura biologica.

### **Nuova Zelanda, inizia l'era dei *Lifestyle wines***

Il Paese pioniere della sostenibilità vara un ambizioso progetto - cofinanziato dal Governo - con lo scopo di realizzare vini in linea con uno stile di vita moderno: meno alcol e calorie, ma fatti con *metodo tradizionale*. Appuntamento a dopo il 2023 per verificarne il gradimento sul mercato.

La Nuova Zelanda è un paese produttore di vino che cerca di farsi largo nel mercato mondiale riservando particolare attenzione alle richieste dei consumatori e, cercando di cogliere i trend di consumo (non solo del vino) dei mercati nordamericano, nordeuropeo e australiano, ha individuato questa tendenza. Di qui il progetto avviato dal ministero per le Industrie primarie del Paese, insieme a NZ Winegrowers, (l'associazione nazionale dei produttori di vino), e a 15 cantine private, per trovare i Lifestyle wines, una serie di vini profumati e buoni al palato, come i tradizionali, ma con meno contenuto di alcol; ottenuti non chimicamente, ma attraverso un cambiamento di coltivazione, raccolta e vinificazione: insomma, naturali.

Il progetto durerà sette anni (è iniziato nel 2014), per un maxi finanziamento di circa 9 milioni e mezzo di euro, con resoconti trimestrali sulle attività svolte e il dettaglio dei fondi impiegati per realizzarle, nel segno della massima trasparenza. Secondo le previsioni degli ideatori, i Lifestyle wines potranno portare a un aumento di vendite dei vini neozelandesi nel mondo pari a 285 milioni di dollari l'anno (160 milioni di euro).

Coltivare la vite per ottenere vini con basso contenuto alcolico è molto difficile, perché impone di rallentare lo sviluppo degli zuccheri nel frutto, che da una parte sono responsabili del livello alcolico, ma dall'altra contribuiscono a ridurre l'acidità. C'è un punto, in questa ricerca di equilibrio, in cui il vino smette di essere vino. La sfida neozelandese starà nell'individuare invece il punto in cui si realizza l'equilibrio ideale tra sapore, dolcezza e contenuto alcolico.

Ringrazio a nome di tutto lo staff, per la cortese attenzione, e arrivederci al prossimo numero.

Danilo RIPONTI