

Impresa venatoria e segni distintivi di qualità e certificazione

1. La questione. - 2. Impresa venatoria. - 3. Correttezza professionale e *best practices* venatorie per una filiera trasparente e sostenibile. - 4. Qualità e certificazione fra disciplina del marchio e descrizione del metodo di produzione.

1. - La questione. Lo spunto per la trattazione del tema è nato da un duplice ordine di considerazioni riguardanti sia la disciplina su protezione di fauna selvatica ed igiene dei prodotti alimentari sia le previsioni dedicate alla figura del cacciatore da parte di disposizioni nazionali ed europee.

Nella l. 11 febbraio 1992, n. 157 – testo piuttosto risalente ma tuttora cogente – la fauna selvatica è considerata patrimonio indisponibile dello Stato e per tale ragione attività e prelievo venatorio sono oggetto di puntuale regolazione.

La disciplina europea contenuta nei regolamenti CE nn. 852, 853, 854 del 2004 si occupa delle regole di igiene sui prodotti di origine animale che devono essere rispettate dagli operatori del settore alimentare.

La regolamentazione, tuttavia, soffre di lacune per quanto attiene specificamente aspetti di definizione della filiera di selvaggina selvatica che garantiscano trasparenza, legalità e correttezza professionale nello svolgimento dell'attività da parte dei soggetti coinvolti.

Se da un lato è necessario considerare condizioni e limiti posti dalla legge ad esercizio di attività e prelievo venatorio, dall'altro è importante tenere presente l'attenzione che si sta rivolgendo alla filiera di carne di selvaggina selvatica e conseguentemente la necessità di tutelare il consumatore delle carni suddette sia durante l'autoconsumo che in caso di cessione diretta o di immissione in commercio tramite stabilimenti riconosciuti per la lavorazione.

La tutela del consumatore si può garantire in misura consistente solo mediante una adeguata disciplina dedicata all'attività venatoria che tenga conto della necessaria formazione dei professionisti coinvolti per sensibilizzare sui temi della trasparenza, della sicurezza alimentare, della legalità e della tracciabilità della filiera anche come strumento di valorizzazione del territorio.

Attività venatoria regolamentata e attività di formazione sono importanti per affermare concretamente il ruolo del cacciatore sia come *produttore* della materia prima, ai sensi dell'art. 115 Codice del consumo (sul punto torneremo più avanti) al pari di agricoltore, allevatore e pescatore sia come *Operatore del settore alimentare* (OSA) ai sensi del Pacchetto igiene richiamato (regolamenti CE nn. 852/853/854 del 2004).

In tale contesto, per rendere trasparente e sicuro il procedimento di produzione delle carni di selvaggina selvatica si coglie l'opportunità di promuovere segni distintivi di qualità e di certificazione della selvaggina selvatica italiana, attualmente mancanti, in grado di attestare *standard* di legalità e di sostenibilità della filiera, che possano garantire buone pratiche di gestione assunte responsabilmente dai soggetti coinvolti. L'utilizzo dei segni di qualità dovrebbe essere subordinato al controllo circa la correttezza del comportamento ed il rispetto del metodo di produzione, «rinnovato» da elevati *standard* di igiene e di sicurezza, da parte di tutti gli operatori alimentari coinvolti.

2. - Impresa venatoria. Il cacciatore viene definito dal legislatore produttore primario ed operatore del settore alimentare. Il Codice del consumo, all'art. 115, comma 2 *bis*, stabilisce che per i prodotti agricoli del suolo e per quelli dell'allevamento, della pesca e della caccia è *produttore* rispettivamente l'agricoltore, l'allevatore, il pescatore ed il *cacciatore*. Il comma è stato aggiunto ad opera dell'art. 14, comma 2, d.lgs. 23 ottobre 2007, n. 221.

La normativa in oggetto si riferisce al prodotto con la finalità di fornire al consumatore finale beni privi di difetti ed adeguati dal punto di vista alimentare e salutistico; per tali ragioni la norma collega in qualità

di produttori, agricoltore, pescatore e cacciatore. Si evidenzia una linea evolutiva nella considerazione del cacciatore inserito in una filiera di produzione di carni di selvaggina selvatica e in quanto tale egli è tenuto a rispettare buone pratiche venatorie nello svolgimento dell'attività con responsabilità nei confronti del consumatore finale. L'attenzione normativa rivolta al cacciatore, sebbene questi non sia un imprenditore, richiama quella riservata nel tempo al pescatore nella considerazione di categorie come pesca sportiva, pesca professionale, pesca turismo, impresa ittica¹.

La definizione di produttore si aggiunge alla qualificazione che al cacciatore viene concessa dal legislatore europeo nel Pacchetto igiene dove questi viene definito *Operatore del settore alimentare* al pari degli altri soggetti coinvolti nella filiera produttiva.

Egli può svolgere l'attività venatoria nel rispetto di determinati requisiti previsti dalla l. 11 febbraio 1992, n. 157 ovvero *licenza* di porto di fucile per uso di caccia, polizza assicurativa per la responsabilità civile verso terzi e tesserino rilasciato dalla Regione di residenza². Per esercitare l'attività venatoria questi deve frequentare corsi di formazione e di aggiornamento al fine di ottenere la qualifica di «*persona formata*» con il superamento di un esame ed il rilascio di un attestato di idoneità (ai sensi del reg. CE n. 853/2004, All. III, cap. I, sez. IV). La presenza di una persona formata durante l'attività di caccia tra l'altro contribuisce a rendere più sicuro sia l'autoconsumo che il commercio di selvaggina costruendo in modo più consapevole il rapporto fra uomo e natura anche dal punto di vista igienico-sanitario.

Il cacciatore, inoltre, svolge un'attività regolamentata ed assoggettata a stringenti limitazioni poiché la fauna selvatica è patrimonio indisponibile dello Stato.

L'attività venatoria posta in essere dal cacciatore non è ad ogni modo, attività di impresa, mancando prima di tutto il requisito della organizzazione. Potrebbe essere considerata tale l'attività svolta per finalità sportiva e di spettacolo in occasione di una battuta di caccia. In tale evenienza, il soggetto che organizza l'evento potrebbe essere considerato, nel rispetto dei requisiti previsti dalla legge, imprenditore.

Di impresa si può invece parlare nella ipotesi delle aziende agro-silvo-pastorali, previste espressamente dalla l. 11 febbraio 1992, n. 157.

È possibile distinguere due fattispecie. L'azienda faunistico venatoria che svolge un'attività senza finalità di lucro per soddisfare esigenze di tutela ambientale e di conservazione della fauna selvatica; e l'azienda agro-silvo-pastorale che esercita impresa agricola con finalità di lucro³. In queste ipotesi l'attività venatoria viene organizzata con metodi imprenditoriali integrando momenti di tutela del territorio e della biodiversità – anche attraverso immissione ed abbattimento di fauna selvatica di allevamento durante la stagione venatoria – con momenti di erogazione di servizi agro-turistici di ricezione, somministrazione di prodotti tipici ed ospitalità⁴.

In Europa non rileva il concetto di «impresa» ma quello di «operatore economico». È operatore economico colui che immette beni o servizi nel mercato. Il legislatore europeo non distingue fra professionista che svolge l'attività con il conseguimento di una abilitazione, produttore primario che

¹ Al riguardo cfr. P. MASI, *Impresa ittica e attività connesse*, in *Dir. agroal.*, 2016, 415 ss.; V. BUONOCORE, *Il «nuovo» imprenditore agricolo, l'imprenditore ittico e l'eterogeneità dei fini*, in *Giur. comm.*, 2002, 5 ss.; G. OPPO, *Sulla natura giuridica dell'impresa di pesca marittima*, in *Scritti giuridici. Diritto dell'impresa*, Padova, 1992, 202 ss.; F. BRUNO, *L'impresa ittica*, Milano, 2004. Inoltre, v. P. MASI, *L'impresa di pesca dopo la istituzione del registro delle imprese*, in *Dir. trasporti*, 1997, 327 ss. dove emerge come la stessa attenzione per la pesca non è altro che un collegamento estensivo nella considerazione della impresa agricola. Al riguardo v. anche F. BRUNO, *L'imprenditore ittico fra agrarietà e specialità dello Statuto (la riforma del 2012)*, in *Riv. dir. agr.*, 2013, 97 ss. Di interesse, la recente sentenza Trib. Reggio Emilia 6 febbraio 2019, secondo cui «è allevamento agricolo anche quello della fauna selvatica erbivora a fini venatori o alimentari, compreso l'allevamento di lepri», in *ilcaso.it*.

² In tema di condizioni soggettive per l'esercizio venatorio cfr. I. GORLANI, voce *Caccia*, in *Digesto disc. pubbl.*, Torino, 1987 e G. DI GASPARO, voce *Caccia*, in *Enc. giur. Treccani*, Roma, 1988.

³ Per un approfondimento su aziende faunistico-venatorie e aziende agriturismo-venatorie v. I. GORLANI, voce *Caccia (I agg.)*, in *Digesto Dis. pubbl.*, Torino, 1997.

⁴ Cfr. sul punto S. MASINI, *Impresa agricola, valorizzazione del territorio e fornitura di servizi faunistico-venatori*, in *Aestimum* 60, 2012, 27 ss.; L. FRANCIOSI, *L'impresa agricola di servizi*, Napoli, 1988; e dello stesso A., *Le imprese agricole nella nuova legge sulla caccia*, in *Dir. giur. agr.*, 1992, 517 ss.

svolge l'attività con il possesso di licenza, imprenditore in forma individuale che svolge un'attività professionalmente e impresa in forma societaria che svolge l'attività con il conseguimento della personalità giuridica a seguito di iscrizione nel registro delle imprese; ciò che conta è che l'attività sia posta in essere da un operatore economico per immettere beni e servizi nel mercato a prescindere da elementi di organizzazione, di durata o di occasionalità dell'azione⁵. Nella nozione di operatore economico rientrano, pertanto, professionista intellettuale, produttore primario e imprenditore.

L'attività di caccia nella considerazione normativa è, ad ogni modo, sia se svolta in forma imprenditoriale (come nella ipotesi delle aziende agro-silvo-pastorali) sia se svolta in forma non imprenditoriale (dal cacciatore in qualità di produttore primario e di operatore del settore alimentare) assoggettata ad una regolamentazione stringente per diverse ragioni di tutela: sicurezza alimentare ed igiene a favore dei consumatori, garanzia della fauna selvatica in quanto patrimonio indisponibile dello Stato, esigenze di sostenibilità a beneficio della collettività e dell'agricoltura. Tutti i soggetti coinvolti nella filiera, pertanto, seppure a diverso titolo, hanno delle responsabilità e per tali ragioni sono tenuti a rispettare elevati *standard* di comportamento nella produzione della selvaggina selvatica.

3. - Correttezza professionale e best practices venatorie per una filiera trasparente e sostenibile. Il cacciatore – insieme a colui che a seguito della frequentazione dei corsi di formazione acquista la qualifica di «*persona formata*» – è tenuto in base alle norme richiamate ad adottare un comportamento improntato a correttezza professionale seguendo buone pratiche venatorie nello svolgimento dell'attività.

L'adozione di un comportamento trasparente, responsabile e sostenibile contribuisce a creare un mercato sicuro per il consumatore, concorrenziale ed innovativo producendo alimenti sani che possono fregiarsi di segni di qualità certificata.

Correttezza e *best practices* si possono concretizzare solo mediante la costruzione di una filiera della selvaggina selvatica che al momento è, però, per lo più assente fatta eccezione per un timido apporto contenuto in singole disposizioni di livello europeo e in secondarie previsioni di livello regionale carenti di forza cogente.

Servirebbe una normativa di inquadramento in grado di armonizzare la disciplina su tutto il territorio nazionale per rendere efficaci e vincolanti le disposizioni che attualmente si propongono timidamente nel panorama anche a causa della mancanza di dialogo fra le parti sociali coinvolte⁶.

Il concetto di filiera necessariamente evoca il coordinamento fra gli operatori economici chiamati a diverso titolo a svolgere la propria funzione in modo responsabile⁷. L'attribuzione di un segno di qualità certificata a fronte di una produzione rispettosa di *standard* riconoscibili ed affidabili determinerebbe la necessità di assoggettarsi a regole *antitrust* a tutela di concorrenti e consumatori, facendo emergere un consumo esistente talvolta sottratto alle regole di mercato⁸.

4. - Qualità e certificazione fra disciplina del marchio e descrizione del metodo di produzione. Fra gli strumenti di immagine, marchio collettivo e indicazioni di specialità tradizionali garantite certamente costituiscono tecniche in grado di comunicare qualità certificata oltre che trasparenza e legalità nel metodo di produzione. Qualora gli operatori economici coinvolti nella filiera fossero posti nella condizione di

⁵ Sul tema cfr. W. BIGIARI, *La professionalità dell'imprenditore*, Padova, 1948; P. SPADA, voce *Impresa*, in *Digesto delle discipline privatistiche*, Sez. comm., VII, Torino, 1992, 49; G. FIGÀ - TALAMANCA - P. SPADA, *Società occasionali*, in *Enc. Dir.*, III agg., Milano, 1999, 989 ss.

⁶ Per approfondimenti sul tema v. il progetto «*Selvatici e buoni. Una filiera alimentare da valorizzare*», sul sito www.fondazioneuna.org.

⁷ P. MASI, *La filiera alimentare, l'operatore alimentare, l'alimento*, in *Dir. agroal.*, 2018, 575 ss. sottolinea: «Per l'esperienza del diritto commerciale la filiera potrebbe studiarsi sotto il profilo dell'alternatività unità e pluralità nell'azione e nell'imputazione, perché complessivamente collega i partecipanti e nell'orientamento della disciplina li distingue», p. 586. V. anche I. CANFORA, *Sicurezza alimentare e nuovi assetti della responsabilità di filiera*, in *Riv. dir. alim.*, 2009, 1 ss.

⁸ La divulgazione della cultura della legalità permetterebbe di prevenire e contrastare fenomeni di bracconaggio e di spaccio clandestino di carni.

rispettare specifici *standard* di igiene e di sicurezza alimentare potrebbero fregiarsi degli strumenti, per ora solo richiamati come ipotesi praticabili, per promuovere prodotti di selvaggina selvatica garantiti da un percorso tracciato e improntato a principi di sostenibilità.

A tal fine, si potrebbe prevedere l'apposizione sul prodotto destinato al consumatore finale di un marchio⁹ (ad es. «*Selvaggina Selvatica Italiana*» – Regione ...) sulla falsariga di quanto accade nel settore della pesca che utilizza il «*marchio blu*» «*Pesca sostenibile e certificata*»¹⁰.

La legittimazione soggettiva all'utilizzo del segno di qualità dovrebbe essere subordinata alla indicazione di provenienza mediante idonea documentazione di accompagnamento per ricostruire il percorso dell'animale abbattuto¹¹.

Inoltre, nel rispetto delle previsioni vigenti (di cui agli artt. 2570 c.c. e 11 del Codice della proprietà industriale) i soggetti titolari del segno dovrebbero prevedere regole per la concessione di utilizzo, oltre che disciplinare di produzione, controlli e sanzioni.

Tale tecnica di promozione della selvaggina selvatica per funzionare efficacemente dovrebbe necessariamente avere il sostegno ed il coinvolgimento delle imprese locali di servizi (prime fra tutte quelle di ristorazione) interessate a divulgare la cultura della caccia sostenibile presentando prodotti documentati e sani.

Nell'ambito della discrezionalità che alla concessione del marchio tradizionalmente si accompagna, tutti i soggetti della filiera in grado di rispettare tecniche di produzione, *best practices* e regolamento di uso potrebbero fregiarsi del segno di qualità.

Inoltre, la *tradizione* delle preparazioni a base di selvaggina espressive del territorio potrebbero «innovare» le ricette grazie a metodi di produzione maggiormente aderenti ai principi di igiene e di sicurezza e conseguentemente fregiarsi del segno di qualità STG (specialità tradizionale garantita) di cui al regolamento UE n. 1151 del 2011¹².

Francesca Leonardi

⁹ Per un approfondimento sulle funzioni del marchio collettivo v. P. MASI, *Marchio collettivo*, in G. MARASÀ - P. MASI - G. OLIVIERI - P. SPADA - M.S. SPOLIDORO - M. STELLA RICHTER, *Commento tematico della legge marchi*, a cura di C. Angelici e G. Marasà, Torino, 1998; SARTI D., *Il marchio collettivo*, in L.C. UBERTAZZI (a cura di), *La proprietà intellettuale*, in *Trattato di diritto privato dell'Unione europea*, diretto da G. Ajani e G.A. Benacchio, vol. XI, Torino, 2011, 131 ss.; G.E. SIRONI, *Marchio collettivo*, in M. SCUFFI - M. FRANZOSI (a cura di), *Diritto industriale italiano*, Tomo I, *Diritto sostanziale*, Padova, 2014, 312 ss.; P. SPADA, *Il marchio collettivo privato tra distinzione e certificazione*, in *Scritti in onore di G. Minervini*, vol. II, *Impresa, concorrenza, procedure concorsuali*, Napoli, 1997, 475 ss.

¹⁰ Per maggiori informazioni consulta il sito www.msc.org.

¹¹ In tema di segni distintivi e funzione di certificazione v. P. SPADA, *Qualità, certificazione, segni distintivi (rilievi malevoli sulla certificazione delle Università)*, in *Il dir. industriale*, 2008, 152 ss.; L. QUATTRINI, *Marchi collettivi di garanzia e di certificazione*, in *Riv. dir. ind.*, 1992, I, p. 126 ss.; M. LIBERTINI, *Marchi di certificazione e marchi collettivi alla luce della recente direttiva UE 2015/2436*, in www.uibm.it, 2016; S. SANDRI, *I marchi collettivi e i marchi di certificazione nella riforma*, in *Atti del convegno «Nuovi marchi per l'Europa»*, Parma, 21 ottobre 2016 (www.filodiritto.com/documenti).

¹² In tema di STG v. regolamento CE n. 509/2006. Inoltre, S., MASINI *Sulla funzione delle specialità tradizionali garantite: una nomenclatura tra tradizione e delocalizzazione*, in questa *Riv.*, 2006, 490 ss.; L. COSTATO, *DOP, IGP, STG nei regolamenti del 2006, adottati anche in relazione ai negoziati WTO*, in *Riv. dir. agr.*, 2006, 351 ss.; G. STRAMBI, *Le novità introdotte dal reg. UE n. 1151/2012 con riguardo alle denominazioni di origine protette, alle indicazioni geografiche protette, alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità*, in *Il nuovo diritto agrario dell'Unione europea: i regolamenti 1169/2011 e 1151/2012 sull'informazione e sui regimi di qualità degli alimenti e i regolamenti del 17 dicembre 2013 sulla PAC*, in A. GERMANÒ - G. STRAMBI (a cura di), *Atti dei seminari*, Firenze, 12 settembre 2013, 28 maggio, 6 e 13 giugno 2014, 21 ss.