

Le certificazioni alimentari tra fantasia e diritto: il caso del biodinamico

di Federica Girinelli

1. Le molteplici funzioni dell'etichetta alimentare. - 2. Le certificazioni alimentari tradizionali. - 3. Le nuove certificazioni alimentari tra ambiente, etica e religione. - 4. Il caso del vino biodinamico.

1. - *Le molteplici funzioni dell'etichetta alimentare.* Dalla più autorevole sociologia¹ si apprende che la società attuale, c.d. post-moderna, si basa sul rischio quale condizione che impone di agire in un contesto di incertezza scientifica, ignorando alcuni degli elementi che sarebbe utile conoscere al fine di compiere le scelte in modo consapevole. L'aspetto che differenzia una società industriale da una società del rischio consiste esattamente nella conoscenza: nella società del rischio non c'è il parere dell'esperto, bensì ci sono i pareri di tanti esperti e la consapevolezza che, comunque, qualcosa sfugge. L'incertezza domina sovrana. La situazione di incertezza e di rischio è alimentata dalla molteplicità delle informazioni circolanti: la società del rischio, infatti, costituisce una declinazione della società dell'informazione, quale è quella attuale. Uno degli ambiti in cui domina il rischio è, segnatamente, il mercato agroalimentare², dove occorre bilanciare numerosi interessi, spesso in conflitto tra loro, quali: l'interesse delle imprese al profitto nonché alla distinzione dei prodotti di qualità dagli altri prodotti simili presenti sui mercati; l'interesse dei consumatori alla correttezza delle informazioni nelle transazioni commerciali; finanche esigenze di natura super-individuale come l'esigenza di tutela della salute umana (nonché animale e vegetale) e l'interesse al progresso scientifico in ambito alimentare. Tanto posto, è agevole comprendere il ruolo centrale delle etichette alimentari: esse costituiscono al contempo il canale di informazione per i consumatori ed il mezzo di comunicazione per le imprese, in tal modo contribuendo attivamente alla correttezza ed alla trasparenza delle transazioni negoziali³.

Si osserva una progressiva evoluzione nel ruolo delle etichette alimentari: in origine, nell'etichettatura alimentare era dominante l'aspetto cogente e coattivo. La necessità di bilanciare una varietà estesa di

¹ In particolare, si intende far riferimento a U. BECK, *La società globale del rischio*, Trieste, 2001, 127 ss.

² Tanto è dominante nel mercato agroalimentare il concetto di rischio che nella politica alimentare europea lo strumento deputato alla gestione del rischio consiste nel procedimento di analisi descritto, di cui all'art. 6 del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002, 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, in *G.U.C.E.* del 1° febbraio 2002, L 31, 1-24.

³ Sul punto, N. IRTI, *Scambi senza accordo*, in *Riv. trim. dir. proc. civ.*, 1998, 2, 347 ss. ha rappresentato le conseguenze sui contratti dell'affermazione della moderna società globalizzata, attraverso il passaggio dall'*homo loquens* all'*homo videns*: l'Autore evidenzia che all'esito dell'avvento della contrattazione di massa «La protezione giuridica si volge dall'interno all'esterno, dai requisiti dell'accordo alla qualità della cosa ed alla consapevolezza informativa della scelta. La protezione, poiché gli atti sono ripetibili in serie e compiuti da masse di soggetti, assume le caratteristiche di disciplina del mercato (...). Ciò che la parte perde in tutela del consenso (ossia dell'accordo nato dal dialogo linguistico), guadagna in tutela generale del mercato, che il legislatore appresta con norme imperative o con la vigilanza di "autorità" dei diversi settori economici». L'individuo cosmopolita di oggi, infatti, non ha più alcuna pretesa in ordine alla negoziazione della maggior parte delle transazioni commerciali che lo vedono coinvolto. Egli sa che non può contrattare, bensì può solo aderire o meno a ciò che gli viene proposto. Nella quasi totalità degli ordinari rapporti commerciali, il contraente ha assunto le sembianze di un semplice aderente; in tal modo, l'aspetto centrale degli accordi negoziali non è tanto il regolamento contrattuale, che sovente è predisposto in via unilaterale, quanto il consenso dell'aderente e la sua consapevolezza in ordine al regolamento da altri predisposto, che questi decide di accettare o meno.

interessi ha indotto il legislatore sovranazionale a non rimettere interamente agli operatori del settore alimentare le scelte circa le modalità di trasmissione ed i contenuti delle informazioni. Ne è conseguita una regolamentazione eteronoma delle informazioni da inserire obbligatoriamente nelle etichette alimentari. Negli ultimi anni, invece, sembra essere dominante nell'etichettatura alimentare l'aspetto volontaristico: le imprese, in altre parole, hanno iniziato ad utilizzare le etichette come strumenti di affiliazione commerciale⁴.

La disciplina afferente alla fornitura di informazioni sui prodotti alimentari è attualmente contenuta nel regolamento del 25 ottobre 2011, n. 1169⁵. La normativa europea detta, in primo luogo, delle regole in materia di redazione delle etichette, consistenti nell'utilizzo della lingua comprensibile ai consumatori dello Stato di commercializzazione dell'alimento e nel posizionamento dell'etichetta, che deve essere tale da rendere le informazioni in essa contenute visibili, espresse in caratteri non microscopici ed indelebili. In secondo luogo, la normativa elenca le informazioni che obbligatoriamente devono essere apposte sulle etichette dei prodotti alimentari, le quali risultano classificabili in tre gruppi, a seconda dell'oggetto dell'informazione: un primo gruppo concerne le informazioni sull'identità e sulla composizione dell'alimento; un secondo gruppo riguarda le informazioni sulla salute dei consumatori e sull'utilizzo sicuro del prodotto; infine, l'ultimo gruppo afferisce alle informazioni sulle caratteristiche nutrizionali, che rappresentano una assoluta novità della disciplina normativa in esame⁶. Una disposizione del regolamento si occupa anche dell'indicazione sull'origine dell'alimento, rendendola obbligatoria soltanto in due ipotesi: ossia laddove la relativa omissione possa indurre in errore il consumatore in ordine alla provenienza dell'alimento e per le carni elencate in apposito allegato al regolamento⁷. Successivamente, a partire dall'art. 36, il regolamento si occupa delle informazioni volontarie, legittimandole ma esplicitando le condizioni per la loro lecita immissione nelle etichette alimentari. In particolare, si richiede che le ulteriori informazioni inserite nelle etichette non siano idonee ad indurre in errore o in confusione i consumatori e siano basate su dati scientifici. Le indicazioni volontarie fanno emergere l'ulteriore funzione delle etichette: di certo informazione, ma anche promozione del prodotto alimentare. Le etichette, infatti, costituiscono un potente strumento di pubblicità per il produttore, il quale, mediante esse, può comunicare la qualità impressa nel prodotto e, di conseguenza, distinguere il proprio prodotto nel *mare magnum* di prodotti simili circolanti sui mercati globali.

La preponderanza dell'aspetto pubblicitario delle etichette alimentari si nota considerando che le istituzioni europee hanno dovuto regolamentare, autonomamente rispetto alla disciplina delle informazioni alimentari, il fenomeno dei *claims*, ossia di indicazioni, generalmente nutrizionali o relative alla salute, che affermano o suggeriscono che un alimento abbia particolari caratteristiche. Al fine di tutelare i consumatori, da un lato, e di evitare che ciascuno Stato membro disciplinasse autonomamente la materia, dall'altro lato, l'Unione ha predisposto una normativa comune, contenuta nel regolamento n. 1924 del 2006⁸, il

⁴ Sul punto, A. GERMANÒ - M.P. RAGIONIERI - E. ROOK BASILE, *Diritto agroalimentare. Le regole del mercato degli alimenti e dell'informazione alimentare*, Torino, 2014, 83 «In un mercato "muto" di parole parlate come è quello di oggi, sono necessarie almeno parole scritte; e poiché non è possibile "scambiarsi", assieme agli oggetti, lunghi testi scritti, occorre poche manciate di parole di cui il diritto detta il significato. Ecco, allora, che vengono scritte poche parole, su quel piccolo rettangolo di carta che è attaccato alla confezione dell'oggetto, cioè sull'*etichetta*».

⁵ Si tratta del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, in *G.U.U.E.* del 25 novembre 2011, L 304/18, 18 ss.

⁶ L'art. 9 del regolamento n. 1169/2011 elenca le indicazioni obbligatorie: la denominazione dell'alimento, l'elenco degli ingredienti, le quantità di taluni ingredienti, la quantità netta dell'alimento, il termine minimo di conservazione e la data di scadenza, le condizioni particolari di conservazione e le condizioni di impiego, il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare, il paese di origine o il luogo di provenienza (ove previsto ai sensi dell'art. 26), le istruzioni per l'uso, il volume ed il titolo alcolometrico ed una dichiarazione nutrizionale.

⁷ Si tratta dell'art. 26 del regolamento n. 1169/2011. Le carni per le quali è obbligatoria l'indicazione sull'origine sono elencate nell'allegato XI del regolamento.

⁸ Si tratta del regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio del 20 dicembre 2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari, in *G.U.C.E.* del 30 dicembre 2006, L 404/9.

quale ha adottato il criterio della lista positiva: in altre parole, possono essere inseriti nelle etichette alimentari esclusivamente i *claims* contenuti nell'allegato al regolamento medesimo e rispettosi dei relativi presupposti di applicazione. Basti pensare al celebre *claim* «light» che può esser utilizzato, insieme ad ogni altra dicitura che implichi un messaggio di basso contenuto calorico, quando «il valore energetico è ridotto di almeno il 30 per cento, con specificazione delle caratteristiche che provocano una riduzione nel valore energetico totale dell'alimento⁹».

Alla luce di quanto esposto, si evince che l'informazione alimentare ha nel corso degli anni subito una progressiva evoluzione: da imposizione per le imprese finalizzata alla tutela dei consumatori, si è trasformata in uno strumento aziendale attraverso cui le imprese raggiungono determinati target di consumatori e conquistano porzioni di mercato. Ne è conseguito un incremento delle indicazioni contenute nelle etichette alimentari, che ha fatto sorgere la necessità per le istituzioni pubbliche di regolamentare più dettagliatamente l'etichettatura alimentare. Difatti, tanto l'ignoranza quanto la confusione informativa possono ledere quella consapevolezza dei consumatori che, nella attuale società post-moderna e globalizzata, costituisce un presidio a garanzia della correttezza delle transazioni negoziali e, in ultima istanza, del mercato.

2. - Le certificazioni alimentari tradizionali. Al fine di offrire una informazione qualificata ai consumatori nonché uno strumento privilegiato di comunicazione per gli imprenditori, le istituzioni europee hanno introdotto delle certificazioni legali di qualità. Nonostante la soggettività insita fisiologicamente nel concetto di qualità, si decise, fin dal lontano 1992¹⁰, di ancorare la medesima ad un riferimento oggettivo, consistente nella provenienza geografica qualificata dell'alimento.

La disciplina attuale in materia di segni distintivi dell'Unione è contenuta nel regolamento del 21 novembre 2012, n. 1151¹¹. I segni di qualità europea sono esattamente la denominazione di origine protetta (DOP), l'indicazione geografica protetta (IGP) e la specialità tradizionale garantita (STG). Le denominazioni di origine protetta e le indicazioni geografiche protette presentano un collegamento stretto con una determinata area territoriale: i presupposti per ottenere la relativa registrazione consistono, infatti, nella provenienza di un prodotto agricolo o alimentare da una regione determinata e nella riconducibilità delle sue caratteristiche tipiche all'ambiente geografico di provenienza, purché tutte le fasi della produzione, con riferimento alle DOP, ovvero almeno una delle fasi della produzione, con riferimento alla IGP, avvengano all'interno della regione di origine. L'ambito sostanziale di tutela offerto dalle denominazioni europee è molto esteso: le DOP e le IGP, infatti, non possono essere oggetto di sfruttamento della reputazione, né di usurpazione, imitazione o evocazione e non diventano mai, neanche con il passare di molto tempo, generiche. I controlli e la tutela dei segni di qualità europea sono affidati agli Stati membri: con riferimento all'Italia, i controlli sono affidati al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (MIPAAF) e ai consorzi di tutela¹². Per ottenere un riconoscimento a livello europeo, un segno distintivo deve essere associato ad un disciplinare di produzione, che consiste nello strumento finalizzato a fornire una guida alla produzione, nonché a definire tutti i passaggi del processo produttivo, ad imporre limiti, stabilire prescrizioni, procedure e metodi oggettivi. La presenza di un disciplinare è rilevante anche ai fini del controllo, poiché costituisce la *lex specialis* di cui gli organismi indipendenti devono verificare il rispetto

⁹ Così come si legge nell'allegato al regolamento n. 1924/2006. Per un'ampia disamina dei *claims*, L. COSTATO - P. BORGHI - S. RIZZIOLI - V. PAGANIZZA - L. SALVI, *Compendio di diritto alimentare*, Milano, 2017, 238-253.

¹⁰ La prima disciplina europea in materia di certificazione di qualità risale al 1992, con i regolamenti n. 2081 e n. 2082 del 1992; successivamente sono stati adottati i regolamenti n. 509 e n. 510 del 2006, fino ad arrivare alla disciplina vigente.

¹¹ Si tratta del regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, n. 1151/2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, in *G.U.U.E.* del 14 dicembre 2012, L 343/1, 1 ss. Il regolamento in parola ha sostituito i regolamenti n. 509/2006 e 510/2006, che a loro volta avevano modificato la disciplina originaria in materia contenuta nei regolamenti n. 2082/1992 e 2081/1992.

¹² L'art. 13 del regolamento n. 1151/2012 si occupa della protezione dei segni distintivi. Per approfondire, si veda S. MASINI, *Corso di diritto alimentare*, Milano, 2018, 281-301.

da parte dei produttori che si fregiano della relativa denominazione di qualità¹³. Il segno STG, finalizzato a salvaguardare metodi di produzione, ricette e materie prime tradizionali, nonché nomi tradizionalmente associati a delle specificità geografiche, presenta un collegamento con il territorio molto più flessibile rispetto alle altre denominazioni di qualità: i nomi registrati come STG, infatti, non sono riservati ai produttori di una determinata area geografica, bensì possono essere utilizzati da qualsiasi produttore che rispetti il disciplinare di produzione, a prescindere dal luogo in cui si svolge l'attività produttiva. La tradizionalità, ad ogni modo, deve essere accertata da un passaggio generazionale di almeno trent'anni. La procedura di registrazione e la protezione giuridica¹⁴ sono analoghe a quelle proprie delle DOP e delle IGP.

Tanto posto, si evince che, nella politica alimentare dell'Unione europea si è ritenuto opportuno fornire agli operatori del settore alimentare ed ai consumatori di alimenti degli strumenti di comunicazione legali da inserire nelle etichette, che fossero disciplinati e tutelati in modo uniforme in tutta l'Unione. L'aspetto a cui si è ritenuto di dare maggiore importanza consiste esattamente nel collegamento fisiologico con un'area geografica, di tal guisa che i segni di qualità sovra esposti sono sovente definiti segni di provenienza geografica qualificata, al fine di distinguerli dal segno di provenienza geografica semplice (*Made in*), il quale indica esclusivamente che un'area geografica costituisce il luogo di produzione di un alimento secondo i criteri propri del Codice doganale europeo, ma non attesta che le proprietà dell'alimento siano differenti dalle proprietà di un medesimo alimento realizzato altrove.

3. - Le nuove certificazioni alimentari tra ambiente, etica e religione. Si osserva che le etichette alimentari moderne risultano particolarmente sovraccaricate e ridonanti: in esse, infatti, accanto alle informazioni obbligatorie ed ai segni distintivi dei prodotti e dei produttori, vi sono ulteriori dati informativi finalizzati a catturare l'attenzione di particolari categorie di consumatori.

Il segno Bio costituisce il primo esempio delle nuove informazioni alimentari ed ha trovato una disciplina armonizzata ed organica in Europa¹⁵ già nel lontano 2007 con il regolamento n. 834¹⁶, integrato con il regolamento n. 889 del 2008¹⁷ per quanto attiene agli specifici aspetti dell'etichettatura e dei controlli. Il predetto addentellato normativo si occupava, in primo luogo, di individuare i requisiti comuni per la produzione di prodotti biologici; in secondo luogo, di stabilire le regole per l'etichettatura dei prodotti

¹³ Ai sensi dell'art. 7 del regolamento n. 1151/2012, ogni disciplinare di produzione deve contenere il nome, la descrizione del prodotto, le materie prime, le caratteristiche fisiche e chimiche, l'area geografica di riferimento, la prova dell'origine, il metodo di produzione, il legame con il territorio, le strutture di controllo e l'etichettatura.

¹⁴ Il segno STG ha subito rilevanti modifiche dagli anni '90 ad oggi, finalizzate a rendere la denominazione merceologica in esame più appetibile per i produttori. Nell'art. 13, regolamento n. 2082/92 del Consiglio, del 14 luglio 1992, relativo alle attestazioni di specificità dei prodotti agricoli ed alimentari era disciplinata la protezione giuridica delle STG a seconda se i produttori avessero ottenuto o meno la riserva del nome: la regola consisteva nell'attribuzione del segno senza riserva del nome, con la conseguenza che i titolari avrebbero potuto utilizzare la menzione ed il simbolo, ma non godevano di un diritto di esclusiva. La denominazione merceologica, in altre parole, restava generica. In via del tutto eccezionale e con il rispetto di condizioni rigide, i produttori potevano ottenere la riserva del nome. La distinzione esposta è venuta meno con il regolamento del 2012, in cui infatti si prevede per le STG una protezione identica a quella cui accedono le DOP e le IGP e consistente nell'attribuzione di un diritto di esclusiva sulla menzione e sul rispettivo simbolo, che implica il potere di vietare qualsiasi usurpazione, imitazione, evocazione ovvero ulteriore pratica idonea ad indurre in errore il consumatore. Una riflessione sull'evoluzione della protezione giuridica delle STG si rinviene in G. STRAMBI, *La tutela delle «Specialità tradizionali garantite» alla luce del reg. UE n. 1151/2012*, in AA.VV., *Studi insigni in onore di Luigi Costato*, vol. II, Napoli, 2014, 365-373.

¹⁵ Giova precisare che, prima del 2007, nell'ordinamento giuridico erano presenti il regolamento n. 2092 del 1991 sulla produzione biologica ed il regolamento n. 1804 del 1999 sulla zootecnia biologica.

¹⁶ Si tratta del regolamento del Consiglio del 28 giugno 2007, n. 834/2007, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91, in G.U.U.E. del 20 luglio 2007, L 189/1, 1 ss. Per un'analisi della disciplina originaria, I. CANFORA, *L'agricoltura biologica nel sistema agroalimentare. Profili giuridici*, Bari, 2002, 20 ss.

¹⁷ Si intende fa riferimento al regolamento (CE) n. 889/2008 della Commissione, del 5 settembre 2008, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli, in G.U.U.E. del 18 settembre 2008, L 250/1, 1 ss.

biologici; infine, di prevedere molteplici controlli in tutte le fasi della produzione¹⁸. Il regolamento non istituiva alcuna forma di registrazione per il segno del biologico, bensì si limitava a dettare regole comuni di produzione per i produttori interessati a fregiarsi del segno Bio a livello europeo: tali regole, in particolare, consistono nel praticare una coltivazione scevra da prodotti chimici, da mangimi o medicinali che non siano naturali. L'utilizzo del termine *biologico* è riservato ai prodotti agricoli che abbiano al loro interno almeno il 95 per cento degli ingredienti ottenuti con metodo biologico; diversamente, è possibile indicare tra tutti gli ingredienti quelli specificamente ottenuti dall'agricoltura biologica¹⁹. Recentemente la normativa sul biologico è stata ammodernata con il regolamento n. 848 del 2018²⁰, entrato in vigore il 1° gennaio 2022 in seguito alla posticipazione della sua originaria data di entrata in vigore prevista per il 1° gennaio 2021. La nuova disciplina si sviluppa lungo tre direttrici: lo sviluppo economico, l'adeguamento al contesto normativo e il superamento della precedente disciplina. Con riferimento alla prima direttrice, il nuovo regolamento è consapevole di dover disciplinare in modo adeguato uno dei settori agricoli più dinamici ed in crescita sui mercati globali, come attestato dall'incremento degli ettari di terreno in Europa deputati alla coltivazione biologica; il regolamento, inoltre, aspira ad allinearsi alla strategia di sostenibilità che l'Europa da tempo persegue in ambito ambientale, di tal guisa da rendere l'agricoltura biologica una della braccia operative del *Green Deal* europeo²¹; infine, la nuova disciplina tenta di superare le criticità che erano state mosse alla precedente sul delicato tema delle eccezioni al regime biologico, limitandole e riservandole a situazioni del tutto eccezionali. Alla luce di quanto esposto, si evince che il segno del biologico non è esattamente un segno che attesta la qualità di un prodotto, bensì esso attesta che un prodotto è il risultato di una coltivazione naturale e, pertanto, consente l'incontro sui mercati tra una domanda proveniente da consumatori particolarmente sensibili alle tematiche ambientali e un'offerta costituita da tutte quelle imprese intenzionate a sottoporsi ai regimi di controllo pur di usufruire della possibilità di fregiarsi del segno Bio sulle etichette dei loro prodotti alimentari.

Accanto al segno Bio, ulteriori segni distintivi di nuova generazione sono comparsi nelle etichette alimentari: basti pensare alle menzioni relative al rispetto del lavoro e dei lavoratori nel corso della filiera agroalimentare, nonché alle informazioni rivolte ai fedeli di determinati culti religiosi. Nonostante la salute dei lavoratori dovrebbe essere alla base di ogni catena di produzione, sono numerose le inchieste da cui si è appreso che molteplici filiere produttive, al fine di essere più competitive sui mercati, risparmiano proprio sul capitale umano, lesinando in tutele e corrispettivi economici per i lavoratori, quasi ai limiti (spesso oltrepassati) dello sfruttamento. Ne consegue che si è affermato uno *standard* internazionale²² che certifica

¹⁸ La *ratio* sottesa alla disciplina europea sulla produzione biologica si evince palesemente dal primo 'considerando' del regolamento in esame: «La produzione biologica è un sistema globale di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e una produzione confacente alle preferenze di taluni consumatori per prodotti ottenuti con sostanze e procedimenti naturali. Il metodo di produzione biologica esplica pertanto una duplice funzione sociale, provvedendo da un lato ad un mercato specifico che risponde alla domanda di prodotti biologici dei consumatori e, dall'altro, fornendo beni pubblici che contribuiscono alla tutela dell'ambiente, al benessere degli animali e allo sviluppo rurale».

¹⁹ Per approfondire l'analisi della disciplina europea del biologico, si vedano E. CRISTIANI, *I prodotti dell'agricoltura biologica*, P. BORGHI - I. CANFORA - A. DI LAURO - L. RUSSO (a cura di), in *Trattato di diritto alimentare italiano e dell'Unione europea*, Milano, 2021, 454-463; S. MASINI, *Corso di diritto alimentare*, cit., 349-367.

²⁰ Si tratta del regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 maggio 2018, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio in G.U.U.E. del 14 giugno 2018, L 150/1, 1 ss.

²¹ Si intende far riferimento alla comunicazione resa dalla Commissione al Parlamento, al Consiglio, al Comitato economico e sociale europeo, nonché al Comitato delle regioni, dal titolo «Una strategia "Dal produttore al consumatore" per un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente», COM(2020) 381 final, reperibili in www.ec.europa.eu. Per approfondire, P. LATTANZI, *Il «New Green Deal», la PAC 2021-2027 e la sostenibilità nelle produzioni alimentari*, in *Trattato di diritto alimentare italiano e dell'Unione europea*, cit. 705-713.

²² Si tratta dello *standard* SA8000 istituito nel 1997 dalla Social Accountability International. A livello europeo, celebre è il marchio di certificazione *Fairtrade*. Per una ricostruzione puntuale di quelle nuove certificazioni, si veda L. LEONE, *Certificazioni etiche (lavoro, ambiente, religioni, benessere animale)*, in *Trattato di diritto alimentare italiano e dell'Unione europea*, cit., 532-539.

l'eticità e la correttezza sociale delle imprese coinvolte, in modo tale da consentire ai consumatori di acquistare prodotti provenienti da filiere agroalimentari rispettose dei lavoratori coinvolti. Con riferimento alle religioni, particolarmente diffuso in Italia ed in Europa è il marchio che certifica la conformità di un prodotto ai precetti propri della religione islamica, in tal modo consentendo l'incontro tra la domanda propria dei fedeli islamici e l'offerta delle aziende che non intendono rinunciare ad una simile fetta di mercato²³.

4. - *Il caso del biodinamico*. Con riferimento alle certificazioni alimentari, è all'ordine del giorno una vivace diatriba circa l'equiparazione del biodinamico al biologico. L'interesse per il biodinamico si ravvisa principalmente nel settore vitivinicolo, dove i produttori di vino biologico hanno sempre più indirizzato una parte della produzione verso il metodo biodinamico. Si osserva che l'affermazione della certificazione del biologico in ambito vitivinicolo non è stata semplice: per molto tempo, infatti, i produttori vitivinicoli interessati al mercato *bio* hanno potuto inserire nelle etichette soltanto la dicitura che segnalava che il loro vino era «prodotto da uve biologiche». È stato necessario attendere il regolamento n. 203 del 2012 per la previsione specifica di un metodo di vinificazione *bio*²⁴. La disciplina ha stabilito che può parlarsi di vino biologico solo per il vino ottenuto da materie prime biologiche, in cui il procedimento di vinificazione venga eseguito utilizzando esclusivamente «i prodotti e le sostanze elencate nell'allegato VIII *bis* del presente regolamento»²⁵. Nella realizzazione dei vini biologici, inoltre, sono vietate alcune pratiche, quali la concentrazione parziale a freddo, l'eliminazione dell'anidride solforosa con determinati procedimenti fisici, il trattamento per elettrodialisi, nonché il trattamento con scambiatori di cationi e la dealcolizzazione parziale²⁶. Ad ogni modo, è agevole intuire che il vino biologico costituisce una immediata e diretta applicazione della disciplina del *bio* al prodotto del vino. Non è esattamente così per quanto concerne l'attestazione di biodinamico nelle etichette dei vini, in particolare, e degli alimenti, in generale.

L'agricoltura biodinamica consiste in una filosofia di vita caratterizzata dalla simbiosi tra uomo e natura²⁷: essa si declina in metodi di coltivazione ed allevamento rispettosi dell'equilibrio della natura, in una visione olistica del suolo e di ciò che in esso prende vita. L'agricoltura biodinamica utilizza molti metodi e principi propri della disciplina del biologico: ad esempio, aborrisce dall'utilizzo di preparati chimici e OGM. Tuttavia, si spinge oltre, con l'adozione di c.d. preparati biodinamici finalizzati a garantire la realizzazione di prodotti in piena sintonia con la natura e le fasi lunari. I detrattori dell'agricoltura biodinamica evidenziano la totale assenza di basi scientifiche di questi metodi, che, *a contrario*, risulterebbero ancorati a pratiche pseudo-scientifiche: celebre è il c.d. «Cornoletame» (anche noto come «preparato 500»), che consiste nel riempire un corno con letame da vacca e sotterrarlo in inverno per circa sei mesi, al termine dei quali il composto si sarà trasformato in humus e potrà essere distribuito, diluito con acqua,

²³ Ci si riferisce specificamente ad «*Halal Italia*» che costituisce un ente di certificazione volontaria per i prodotti di eccellenza del made in Italy conformi alle regole islamiche di liceità (halal) nei settori agro-alimentare, cosmetico, sanitario, farmaceutico, finanziario e assicurativo. Per approfondire, www.halalitalia.org.

²⁴ Si tratta del regolamento di esecuzione (UE) n. 203/2012 della Commissione dell'8 marzo 2012 che modifica il regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio in ordine alle modalità di applicazione relative al vino biologico, in *G.U.U.E.* del 9 marzo 2012, L 71/42, 42-47. Si veda sul punto, A. GERMANÒ - E. ROOK BASILE - N. LUCIFERO, *Manuale di legislazione vitivinicola*, Torino, 2019, 134-137.

²⁵ Art. 1, par. b) del regolamento n. 203/2012 che ha introdotto l'art. 29 *quater* al regolamento n. 889/2008.

²⁶ Art. 1, par. b) del regolamento n. 203/2012 che ha introdotto l'art. 29 *quinqies* al regolamento n. 889/2008.

²⁷ Difatti, la nascita dell'agricoltura biodinamica si fa risalire ad un filosofo tedesco, Rudolf Steiner, ideatore della ideologia dell'antroposofia, la quale si occupò di diverse tematiche legate alla teosofia e negli ultimi anni di attività, pur non essendo competente della materia, tenne otto lezioni sull'agricoltura intitolate «Impulsi scientifico-spirituali per il progresso dell'agricoltura», in cui la fertilità del suolo e l'agricoltura sono inserite in una visione di forze cosmiche, energie astrali e spirituali, le quali, secondo Steiner impregnerebbero la nostra essenza fisica. Molta importanza viene anche data alla posizione dei pianeti, alla luna e allo zodiaco. Proprio a queste lezioni si fa risalire la nascita del metodo di produzione biodinamico. Per approfondire, le lezioni suddette sono state raccolte in R. STEINER, *Impulsi scientifico-spirituali per il progresso dell'agricoltura. Corso sull'agricoltura*, Milano, 2014.

sul terreno, al fine di rendere il medesimo più fertile.

Si osserva un incremento recente di produzione agricola con metodi biodinamici e conseguente indicazione nelle etichette alimentari, laddove la quasi totalità di produttori di biologico accosta alla predetta metodologia anche l'agricoltura biodinamica, così fregiandosi in etichetta di ambo le indicazioni (bio/biodinamico). Stante l'aspra critica alle sue basi ideologiche, non del tutto scientifiche, l'agricoltura biodinamica non è allo stato munita di una disciplina normativa europea: vi è invece, uno *standard* internazionale (*Demeter international*²⁸) che certifica il rispetto da parte di un'azienda dei metodi di produzione biodinamica.

Il dibattito sul biodinamico si è acceso recentemente quando, durante i lavori parlamentari per l'approvazione di una nuova legge nazionale sul biologico che sia allineata negli obiettivi e nei metodi al regolamento europeo n. 848 del 2018, era stata inserita una norma che equiparava di fatto il *bio* al biodinamico. Nell'ultimo passaggio della proposta di legge durante i lavori parlamentari, la Camera dei deputati ha espunto ogni riferimento al biodinamico, eliminando *in nuce* il dibattito sulla eventuale equiparazione al biologico²⁹. Significative nel senso dell'espunzione sono state le opinioni espresse da sei tra le maggiori società scientifiche di area (l'Associazione italiana società scientifiche agrarie - Aissa, l'Accademia nazionale dell'agricoltura - Ana, la Federazione italiana scienze della vita - Fisv, l'Unione nazionale delle accademie per le scienze agrarie - Unasa, l'Accademia nazionale delle scienze e l'Accademia dei Georgofili), le quali hanno più volte reiterato ai Presidenti dei Gruppi parlamentari l'invio del documento unitario, già fatto pervenire ai deputati e al Ministro dell'agricoltura nel luglio 2021, in cui dichiarano inaccettabile per la comunità scientifica la menzione esplicita della biodinamica in una legge dello Stato. L'espunzione determina l'estromissione del biodinamico dai fondi destinati dall'Unione europea al sostegno dell'agricoltura biologica: ne consegue che l'attuale proposta di legge non assegna i fondi europei ai coltivatori biodinamici in quanto tali, ma solo in quanto agricoltori biologici certificati.

Alla luce di quanto esposto, si evince che l'etichettatura alimentare costituisce un terreno fertile di scontro e confronto tra i diversi protagonisti dei mercati agroalimentari. Difatti, da un lato, le imprese vorrebbero ampliare sempre di più i confini delle informazioni suscettibili di essere inserite nelle etichette; tuttavia, dall'altro lato, le istituzioni pubbliche temono che una eccessiva espansione determini una confusione nei consumatori, con conseguente squilibrio sui mercati globali. Si cerca, pertanto, di limitare le informazioni in etichetta a dati oggettivi e soprattutto scientificamente dimostrabili. Come è noto, la scienza è in continuo divenire: di conseguenza, non si può escludere che nel giro di qualche anno, il biodinamico, emancipato dalle sue origini filosofiche, sia in grado di proporre un metodo scientifico e di conseguenza divenire una nuova certificazione propria della politica alimentare europea e nazionale.

²⁸ Per approfondire, si veda il sito dell'associazione di produttori, www.demeter.it, che ha ideato nel 1927 il marchio Demeter per attestare il rispetto della metodologia biodinamica nella coltivazione del suolo.

²⁹ In particolare, si intende far riferimento al testo unificato di diverse proposte di legge in materia di «Disposizioni per la tutela, lo sviluppo e la competitività della produzione agricola, agroalimentare e dell'acquacoltura con metodo biologico» discusso nella Camera dei deputati il 9 febbraio 2022. Il resoconto della seduta è disponibile in www.camera.it.