

Casistica operativa su contraffazione di prodotti DOP e IGP a cura della P.G. specializzata*

di Felice Assenza

1. Le produzioni agroalimentari di qualità: le indicazioni geografiche (DOP e IGP). Cenni sull'evoluzione normativa nazionale, europea e internazionale. - 2. La tutela delle produzioni agroalimentari di qualità. - 3. Il ruolo e l'esperienza dell'ICQRF nella tutela delle produzioni agroalimentari di qualità. Casistica operativa sulla contraffazione. - 4. Esigenze di rafforzamento delle attività di controllo a tutela delle produzioni agroalimentari di qualità.

1. - Le produzioni agroalimentari di qualità: le indicazioni geografiche (DOP e IGP). Cenni sull'evoluzione normativa nazionale, europea e internazionale. In agricoltura la qualità di taluni prodotti è inscindibilmente legata all'origine geografica. È su questo presupposto che è stato costruito il sistema normativo prima nazionale e poi europeo di tutela *ad hoc* di prodotti specifici, lavorati in zone circoscritte secondo tecniche e regole certificate, con il fine precipuo di farli emergere dalla massa indistinta dei prodotti generici e assegnare loro una posizione di privilegio sul mercato.

La qualità di un prodotto, in linea generale, è data dall'insieme di attributi qualificativi che conferiscono valore al bene e ne determinano la capacità di soddisfare le esigenze attese dall'utente¹.

Secondo questa prospettiva, l'origine geografica è uno degli elementi che concorre alla qualità del prodotto, in quanto è capace di conferirgli caratteristiche e proprietà uniche, strettamente collegate alle peculiarità territoriali, date, ad esempio, dalle condizioni organolettiche del terreno o dal clima, dunque, irripetibili altrove.

In tal senso, il binomio qualità-territorio è divenuto sinonimo di garanzia circa il metodo di fabbricazione del prodotto e dell'origine geografica di produzione.

In Italia, la tutela delle produzioni agroalimentari di qualità risale a partire dagli anni '50 del secolo scorso, non compendiate in un unico testo normativo, ma frammentata in singoli provvedimenti aventi ad oggetto prodotti specifici. Il sistema di protezione di allora prevedeva il riconoscimento giuridico di una denominazione di origine per un determinato prodotto, in quanto legato a un delimitato ambito geografico, attraverso una procedura di registrazione culminante nell'approvazione di un disciplinare di produzione da parte del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, previo parere favorevole di un organo ministeriale di esperti².

* Il presente contributo riproduce, con l'aggiunta di note, la relazione tenuta dall'Autore al corso organizzato a Roma - 13-15 ottobre 2025 - dalla Scuola Superiore di Magistratura in collaborazione con la Fondazione Osservatorio agromafie dal titolo *La disciplina multilivello dell'attività agricola tra normativa interna e dell'Unione europea*, i cui atti sono in corso di pubblicazione.

¹ In assenza di una definizione legislativa di «qualità», si rimanda alla nozione tecnica contenuta nella norma ISO 9000, la quale definisce i principi di gestione degli *standards* qualitativi nell'attività d'impresa. In tale contesto con il termine «qualità» si intende il grado in cui un insieme di elementi distintivi intrinseci di qualsiasi cosa, che sia percepibile o concepibile, soddisfa i requisiti, cioè, soddisfa esigenze o aspettative che possono essere esplicite, generalmente implicite oppure obbligatorie.

² A titolo esemplificativo si riporta la l. 10 aprile 1954, n. 125 recante la tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi; il d.p.r. 12 luglio 1963, n. 930 recante norme per la tutela delle denominazioni di origine dei mosti e dei vini; la l. 4 novembre 1981, n. 628 recante norme relative alla tutela della denominazione d'origine e tipica del prosciutto veneto berico-euganeo; la l. 30 maggio 1989, n. 224 recante tutela della denominazione di origine del salame di Varzi; la l. 12 gennaio 1990, n. 11 recante tutela della denominazione di origine del prosciutto di Modena; la l. 13 febbraio 1990, n. 56 recante tutela della denominazione di origine «Prosciutto di Parma»; la l. 14 febbraio 1990, n. 30 recante norme in materia di denominazione di origine del prosciutto di San Daniele; la l. 10 febbraio 1992, n. 164 recante nuova disciplina delle denominazioni d'origine dei vini. Sul punto v. A. MADEO, *La tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti agro-*

In Europa, la disciplina a tutela dei prodotti a indicazione di origine è sopraggiunta a partire dal 1992, con lo spirito di armonizzare le normative di settore di cui ciascun Stato membro si era *medio tempore* dotato, mediante l'emanazione dei regg. CEE n. 2081/1992 e n. 2082/1992, il cui campo di applicazione comprendeva tutti i prodotti agricoli e alimentari destinati all'alimentazione umana, eccetto i prodotti del settore vitivinicolo, oggetto di altri regolamenti.

La qualità agroalimentare a livello europeo è stata declinata in due generi distinti a diversa intensità: le indicazioni geografiche protette (IGP) e le denominazioni d'origine protette (DOP), pur riconoscendo ad entrambi il medesimo sistema di tutela.

Nelle IGP è l'origine geografica ad imprimere la qualità al prodotto, attribuendogli una certa reputazione o rinomanza al di là dei confini territoriali, tali da distinguerlo e renderlo riconoscibile. Secondo questa declinazione i particolari attributi del bene non sono dovuti a caratteristiche intrinseche o a particolari tecniche di lavorazione, ma piuttosto alla fama del luogo di origine, perché da sempre associato a quel prodotto. Per garantire la qualità del prodotto, è, inoltre, richiesto che almeno una delle fasi di produzione si svolga nella suddetta area geografica³.

Nelle DOP, invece, l'origine geografica non è sufficiente a conferire qualità al prodotto, dovendosi necessariamente mescolare a fattori naturali e umani, quali le materie prime, le condizioni climatiche e ambientali presenti nel territorio e le modalità tradizionali di lavorazione, oltre al fatto che l'intera fase di produzione si svolga nella zona geografica delimitata⁴. Il *quid pluris* richiesto per la DOP, dunque, assegna al bene originario di un dato luogo un livello di qualità superiore rispetto alle IGP.

Le esigenze che hanno mosso il legislatore europeo a distinguere i prodotti a indicazione di origine dai prodotti generici vanno, in parte, rintracciate negli squilibri generati dal principio di libera circolazione delle merci⁵ su cui poggia il mercato interno della Comunità europea, il quale impone ai singoli Stati il divieto di introdurre ostacoli all'importazione ed esportazione delle merci e qualsiasi misura di effetto equivalente, intesa come misura che possa bloccare, direttamente o indirettamente, in atto o in potenza, gli scambi intracomunitari.

In virtù di tale principio, infatti, non era consentito agli Stati limitare nei loro territori la circolazione di beni alimentari provenienti da altri Stati membri solo perché prodotti con ricette diverse da quelle tradizionali locali o perché recanti una denominazione di vendita non conforme alla tecnica di lavorazione interna; al contrario, i prodotti alimentari dovevano liberamente circolare nel territorio della Comunità laddove realizzati in maniera conforme alla legislazione di un dato Stato membro, senza che un altro Stato potesse opporre limiti o restrizioni di sorta, salvo quelli legati alla tutela della salute pubblica.

alimentari: dalle origini al reg. 1143/2024/UE, al d.d.l. 9.4.2025 di riforma degli illeciti in Italia, in La legislazione penale, 30 giugno 2025.

³ La definizione originaria di IGP era contenuta nell'art. 2 del reg. CEE 2081/1992, modificata, in seguito, dall'art. 5 del reg. CEE 1152/2012 e sostituita, da ultimo, dall'art. 2, par. 1, punto 3, del regolamento 2 dicembre 2021, n. 2021/2117/UE, a decorrere dal 7 dicembre 2021, ai sensi di quanto disposto dall'art. 6, par. 1 del medesimo reg. n. 2021/2117/UE, secondo cui «un'«indicazione geografica» è un nome, compreso un nome usato tradizionalmente, che identifica un prodotto: a) originario di un luogo, di una regione o di un paese determinati; b) alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità; la reputazione o altre caratteristiche; e c) la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata».

⁴ Anche la definizione di DOP era contenuta nell'art. 2 del reg. CEE 2081/1992, modificata, in seguito, dall'art. 5 del reg. CEE 1152/2012 e sostituita, da ultimo, dall'art. 2, par. 1, punto 3, del regolamento 2 dicembre 2021, n. 2021/2117/UE, a decorrere dal 7 dicembre 2021, ai sensi di quanto disposto dall'art. 6, par. 1 del medesimo reg. n. 2021/2117/UE, secondo cui «una «denominazione di origine» è un nome, compreso un nome utilizzato tradizionalmente, che identifica un prodotto: a) originario di un luogo, di una regione o, in casi eccezionali, di un paese determinati; b) la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani; e c) le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata».

⁵ La libertà di circolazione delle merci è stata introdotta dall'art. 30 del Trattato di Roma del 1957 istitutivo della Comunità economica europea; l'Atto unico europeo del 1986 ha, poi, fissato tutte le misure necessarie a una completa realizzazione del mercato interno.

In questi termini si è espressa la Corte di giustizia nel 1979 nella celebre sentenza «*Cassis de Dijon*⁶», quando fu chiamata a valutare se il divieto imposto dalla Germania alla vendita nel proprio territorio di un liquore a base di frutta prodotto in Francia con gradazione alcolica inferiore al minimo fissato dalla legge tedesca per la messa in commercio dovesse farsi rientrare nel concetto di «misura equivalente alle restrizioni quantitative» ai sensi dell'art. 30 del TCEE, enunciando, così, il principio di mutuo riconoscimento delle legislazioni agroalimentari di ciascun Stato membro.

Nel corso degli anni '80 tale principio, inizialmente dettato in riferimento alle caratteristiche materiali del prodotto, viene esteso anche all'utilizzo delle denominazioni, con la conseguenza che un prodotto venduto in uno Stato membro con una certa denominazione potesse esser venduto con la stessa denominazione in ogni altro Paese della Comunità, anche ove non presentasse le qualità prescritte dalla legge del Paese di destinazione per l'utilizzo di tale denominazione. È stato il caso della «birra⁷», che può essere venduta in Germania anche se prodotta in un altro Paese membro con metodi e materie prime diversi da quelli tassativamente prescritti dalla legge tedesca, o della «pasta», venduta in Italia anche se ottenuta con farine diverse da quella di grano duro, comunemente utilizzata per la produzione della pasta secca⁸.

Il principio del mutuo riconoscimento, elaborato in sede giudiziale, se da un lato ha contribuito in modo rilevante alla libera circolazione dei prodotti alimentari, dall'altro ha avuto l'effetto di mettere sullo stesso piano i prodotti generici e i prodotti che presentavano legami particolari con tecniche di produzione tradizionali e con l'origine geografica, che richiedevano un trattamento giuridico-normativo differenziato per tutelare sia i produttori che sostenevano costi più alti nella lavorazione di materie prime di qualità, sia il consumatore che, di fronte ad un prodotto con una certa denominazione, poteva essere indotto in errore circa le reali caratteristiche qualitative e l'origine dell'alimento⁹.

I regolamenti del 1992 sono intervenuti, così, a riequilibrare il mercato dei prodotti agroalimentari, restituendo la giusta ponderazione e le giuste forme di garanzia agli alimenti che si distinguevano per particolari qualità legate variamente all'origine geografica.

Il reg. CEE n. 2081/1992, con la duplice finalità di migliorare i redditi degli agricoltori e favorire la possibilità di sviluppo delle zone rurali particolarmente svantaggiate e periferiche e, altresì, di tutelare la leale concorrenza tra le imprese e garantire al consumatore informazioni chiare e trasparenti sull'origine di un

⁶ Corte di giustizia 20 febbraio 1979, in causa C-120/78, *Rewe-Zentral Ag c. Bundesmonopolverwaltung Fuer Branntwein*, in questa Riv, 1980, 435.

⁷ Corte di giustizia 12 marzo 1987, in causa C-178/846, *Commissione c. Rep. Fed. Di Germania*, in *Riv. dir. agr.*, 1987, II, 185.

⁸ Corte di giustizia 14 luglio 1988, in causa C-90/86, *Zoni*, in *Foro it.*, 1989, IV, 233. Rispetto al caso della «pasta», la sentenza della Corte di giustizia aveva comportato il paradosso della c.d. discriminazione a rovescio, ovvero era lecito importare e far circolare liberamente pasta prodotta in altri Stati membri con farine diverse da quella di grano duro, ma era vietato ai produttori nazionali utilizzare farine diverse da quella di grano duro per la pasta destinata al mercato italiano ai sensi della l. 4 luglio 1967, n. 580, determinando, di fatto, un maggior aggravio e una regolamentazione più stringente per gli operatori nazionali rispetto ai concorrenti di altri Paesi. Il divario, venne colmato alla fine degli anni '90 con la sentenza della Corte costituzionale 30 dicembre 1997, n. 443 (in *Foro it.*, 1998, I, 698) che ha sancito il principio di non discriminazione tra imprese che agiscono nello stesso mercato in rapporto di concorrenza e pertanto ha ritenuto illegittima la disposizione nazionale sulla produzione della «pasta», nella parte in cui non prevedeva anche per le imprese stabilite in Italia l'utilizzo di ingredienti legittimamente impiegati nel territorio comunitario.

⁹ Tale problematica venne affrontata dalla Corte di giustizia nel caso dello «yogurt francese» e del «prosciutto olandese» nella sentenza Corte di giustizia 14 luglio 1988, in causa C-298/87, in *Racc.* 1988, 04489 *Smanor* e nella sentenza Corte di giustizia 9 febbraio 1999, in causa C-383/97, *Van der Laan*, in *Racc.* 1999, I-00731, nelle quali venne riconosciuta una possibile deroga al principio del mutuo riconoscimento, autorizzando gli Stati membri ad introdurre forme di divieto all'uso di determinate denominazioni per specifici prodotti alimentari, laddove la medesima denominazione poteva indurre in errore il consumatore. Per il caso dello «yogurt francese» fu riconosciuto legittimo il divieto imposto dalla Francia alla vendita nel proprio territorio di yogurt surgelato, in quanto privo della caratteristica che il consumatore medio associa al prodotto, ovvero i fermenti lattici vivi; per il caso del «prosciutto olandese», altresì, fu riconosciuto legittimo il divieto imposto dalla Germania al commercio nel proprio territorio di un insaccato a base di carne suina solo per il 75 per cento, dal momento che la legge tedesca prevedeva che i prodotti in vendita con la denominazione «prosciutto» contenessero il 100 per cento di carne suina.

prodotto, ha posto le basi per la costruzione dell'impianto normativo a tutela dei prodotti agroalimentari di qualità DOP e IGP.

Il meccanismo prevede la redazione di un disciplinare di produzione da parte della persona fisica o giuridica o da parte di gruppi di soggetti che operano con i prodotti di cui si intende tutelare il nome, che racchiude le informazioni circa le caratteristiche del prodotto, il sistema di lavorazione, la definizione della zona geografica e gli elementi che stabiliscono il legame tra la qualità, il prodotto e il territorio, e la proposizione di un'apposita istanza di riconoscimento della DOP e della IGP allo Stato membro di origine, che effettua una valutazione di carattere preliminare, seguita, in caso di esito positivo, dalla trasmissione alla Commissione europea, la quale approva la registrazione della denominazione d'origine.

A seguito della registrazione, sui prodotti ottenuti secondo il metodo certificato viene apposto uno specifico marchio europeo¹⁰ al fine di contraddistinguerli sul mercato da altri prodotti simili e assicurare al consumatore la garanzia di qualità e di origine. È previsto, inoltre, un articolato sistema di controlli sulle imprese produttrici, al fine di verificare che i prodotti alimentari che riportano in etichetta un'indicazione geografica registrata siano conformi ai disciplinari di produzione.

Il regolamento CEE 2082/1992, sempre nell'ottica di valorizzare la specificità di un prodotto agricolo o alimentare, che si distingue nettamente da altri prodotti simili per certe caratteristiche peculiari, ha istituito un ulteriore registro di denominazioni tutelate, le «specialità tradizionali garantite (STG)». Tali menzioni, a differenza delle DOP e IGP, non presuppongono, però, alcun legame con il luogo di origine e la qualità delle materie prime, ma identificano un alimento ottenuto con un metodo di produzione, di trasformazione o avente una composizione che corrisponde ad una ricetta tradizionale ovvero a partire da ingredienti utilizzati tradizionalmente, laddove per «tradizione» si intende un uso consolidato e comprovato nel tempo delle specifiche tecniche di lavorazione o degli ingredienti per un periodo non inferiore a venticinque anni. In questo caso, è il metodo di lavorazione che conferisce qualità al prodotto STG. Esempi di STG registrate in Italia sono: Amatriciana Tradizionale; Mozzarella; Pizza Napoletana.

L'evoluzione normativa europea in materia di tutela delle produzioni di qualità ha comportato l'aggiornamento e la revisione dei primi regolamenti a partire dagli anni immediatamente successivi alla loro entrata in vigore, al fine di risolvere alcune criticità sorte nel primo periodo di applicazione.

Il reg. CEE n. 692/2003 interviene, così, a modificare il reg. CEE n. 2081/1992 al fine di estendere l'elenco dei prodotti agricoli e alimentari oggetto della disciplina DOP e IGP, includendovi, tra l'altro, anche l'aceto di vino e, al tempo stesso, escludere le acque minerali e di sorgente, il cui esame delle domande di registrazione aveva evidenziato diverse criticità, tra cui nomi identici per acque distinte ovvero nomi di fantasia non coperti dalle disposizioni del regolamento. Un'altra modifica rilevante riguardava l'inclusione tra gli elementi del disciplinare della fase di «condizionamento» del prodotto nella zona geografica di produzione, qualora ciò si rilevava necessario per salvaguardare la qualità e assicurare la rintracciabilità o il controllo¹¹.

Seguono i regg. CE n. 509/2006 (per le STG) e n. 510/2006 (per le DOP e IGP) che hanno sostituito la

¹⁰ Sulla natura giuridica del marchio europeo di qualità, cfr. A. GERMANÒ, *Manuale di diritto agrario*, VIII ed., Torino, 2016; S. MASINI, *Corso di diritto alimentare*, VI ed., Milano, 2022; F. ALBISINNI, *Strumentario di diritto alimentare europeo*, IV ed., Milano, 2023.

¹¹ Sul punto, il reg. CEE n. 692/2003 ha recepito il principio espresso dalla Corte di giustizia 16 maggio 2000, in causa C-388/95, *Regno del Belgio/Regno di Spagna* nella sentenza c.d. *Rioja II* (in questa Riv., 2001, 20, con nota di D. BIANCHI), che ha modificato l'orientamento interpretativo contenuta nella sentenza della Corte di giustizia 9 giugno 1992, in causa C-47/90, *Delbaize e Le Lion*, c.d. *Rioja I* (in *Foro it.*, 1992, IV, 469). Nella prima sentenza la Corte aveva ritenuto l'obbligo di condizionamento nella zona geografica di produzione una misura ad effetto equivalente in quanto «non era dimostrato che l'imbottigliamento del vino nella regione di produzione fosse un'operazione che gli conferiva caratteristiche particolari ovvero un'operazione indispensabile alla conservazione delle caratteristiche specifiche da esso acquisite». Nella seconda sentenza, invece, la Corte, pur ritenendo in astratto che l'obbligo suddetto potesse essere considerato una misura ad effetto equivalente, lo ha giudicato legittimo e necessario per tutelare la qualità del vino, che poteva essere compromessa se l'imbottigliamento fosse stato eseguito fuori regione.

precedente normativa, abrogando i regg. CEE n. 2081/1992 e n. 2082/1992 e riscrivendo i testi normativi con una novità sostanziale, consistente nell'estensione della tutela anche all'ingrediente a denominazione di origine contenuto all'interno di un prodotto alimentare trasformato.

Ed ancora, i regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari sono stati oggetto di un ulteriore intervento normativo con il reg. UE n. 1151/2012, il quale, in ossequio ai principi della semplificazione normativa, della chiarezza e della trasparenza ha, a sua volta, abrogato i regg. CE n. 509/2006 e n. 510/2006 e accorpato in un unico testo la disciplina delle DOP, delle IGP e delle STG dei prodotti agricoli e alimentari, lasciando escluso solo il comparto dei vini e delle bevande spiritose, ancora regolato separatamente. Il regolamento, inoltre, ha istituito un secondo ordine di regimi di qualità, le «indicazioni facoltative di qualità», ovvero delle indicazioni che possono essere comunicate al mercato su base volontaria per sottolineare le caratteristiche, le proprietà o le modalità di produzione e trasformazione dei prodotti agricoli utilizzati in zone specifiche che conferiscono a questi ultimi un valore aggiunto, ma che non assurgono al livello delle DOP e IGP. All'interno di questo ordine, viene istituita, in particolare, l'indicazione facoltativa di qualità «prodotto di montagna» per riferirsi ai prodotti agricoli o agli alimenti per gli animali che provengono essenzialmente da zone di montagna (ai sensi dell'art. 31, comma 2 del reg. UE n. 1152/2012) e ai prodotti alimentari la cui trasformazione è avvenuta nelle predette zone.

L'ultimo intervento normativo in materia è stato registrato recentemente dal reg. UE n. 1143/2024¹² che, ponendosi nel solco della semplificazione del quadro normativo della politica agricola comune, ha stabilito norme procedurali armonizzate per le indicazioni geografiche di vini, bevande spiritose e prodotti agricoli in un unico strumento giuridico, mantenendo nel contempo le disposizioni specifiche per prodotto per i vini nel reg. (UE) n. 1308/2013 e per le bevande spiritose nel reg. (UE) n. 2019/787; ha esteso la tutela delle indicazioni geografiche ai nomi di dominio utilizzati per la vendita *online* dei prodotti alimentari; ha ampliato il concetto di frode alimentare delle indicazioni geografiche registrate, comprendendovi non solo lo sfruttamento, ma anche l'indebolimento, lo svigorimento e il danneggiamento del nome protetto; da ultimo, ha messo ordine alla disciplina relativa all'utilizzo lecito del nome a indicazione geografica protetto sull'etichetta e nelle comunicazioni commerciali dei prodotti alimentari contenenti un ingrediente a denominazione di origine, stabilendo che l'ingrediente in questione debba essere presente in quantità sufficiente a conferire una caratteristica essenziale al prodotto; la quantità dell'ingrediente deve essere espressa in percentuale in etichetta; nel prodotto non deve esserci altro ingrediente comparabile con quello a denominazione.

Il riconoscimento delle produzioni agroalimentari di qualità non si esaurisce a livello nazionale ed eurounitario, ma trova spazi di tutela anche in ambito internazionale.

Già con la Convenzione di Parigi per la protezione della proprietà industriale del 1883, gli Stati aderenti miravano ad estendere la tutela di marchi, brevetti e denominazioni di origine al di là dei confini nazionali¹³ attraverso il mutuo riconoscimento dei diritti di proprietà commerciale dei cittadini di ciascuno Stato membro e l'istituzione della c.d. Unione per la protezione della proprietà industriale.

Ai sensi dell'art. 19 della Convenzione di Parigi, il 31 ottobre 1958 è stata costituita, nell'ambito dell'Unione per la protezione della proprietà industriale, l'Unione particolare mediante la sottoscrizione dell'Accordo di Lisbona¹⁴, attraverso la quale gli Stati si impegnano a tutelare nel loro territorio e alle condizioni previste dall'Accordo le denominazioni di origine dei prodotti degli altri Stati dell'Unione particolare riconosciute e protette a tale titolo nel Paese di origine e registrate presso l'Ufficio internazionale

¹² V. G. DE LUCA, *I regimi delle DOP, delle IGP, delle STG e delle indicazioni facoltative di qualità nel Reg. UE 2024/1143*, in *Nuove leggi civ. comm.*, 1° marzo 2025, 2, 362.

¹³ La Convenzione di Parigi per la Protezione della proprietà industriale è stata firmata a Parigi il 20 marzo 1883 ed entrata in vigore il 7 luglio 1884 ed è stato uno dei primi trattati sulla proprietà intellettuale e proprietà industriale. L'Italia è tra i primi Paesi firmatari insieme a Belgio, Brasile, Francia, Guatemala, Paesi Bassi, Portogallo, El Salvador, Serbia, Spagna e Svizzera.

¹⁴ L'Accordo di Lisbona sulla protezione delle denominazioni d'origine e sulla loro registrazione internazionale è stato firmato il 31 ottobre 1958, ratificato dall'Italia il 10 luglio 1968 ed entrato in vigore a partire dal 29 dicembre 1968.

dell'Organizzazione mondiale della proprietà intellettuale (OMPI).

Un ulteriore atto che ha segnato l'evoluzione normativa del diritto internazionale in materia è stato l'Accordo TRIPs, adottato a Marrakech il 15 aprile 1994, ratificato dall'Italia con l. 29 dicembre 1994, n. 747, relativo agli aspetti dei diritti di proprietà intellettuale attinenti al commercio, il quale ha stabilito i requisiti minimi per la protezione delle indicazioni geografiche e ha vietato l'utilizzo di indicazioni false o fuorvianti. L'art. 23, in particolare, ha previsto una protezione specifica per le indicazioni geografiche dei vini e degli alcolici contro l'uso illegittimo della indicazione che possa confondere il consumatore sulla vera origine del vino, anche se l'indicazione geografica è accompagnata da espressioni quali "genere", "tipo", "stile", "imitazione" o simili.

Più recentemente, vi è stata l'adozione dell'Atto di Ginevra¹⁵ dell'Accordo di Lisbona che è intervenuto ad apportare alcune modifiche al testo dell'Accordo di Lisbona, al fine di renderlo più attraente per altri membri, pur preservandone i principi e gli obiettivi.

L'Atto di Ginevra, in particolare, mira a rafforzare il sistema di registrazione e protezione internazionale creato dall'Accordo di Lisbona attraverso tre obiettivi: estensione dell'ambito di applicazione della protezione anche alle IGP; estensione della parte sostanziale della protezione, comprendendo oltre alle usurpazioni e imitazioni, anche altre forme di abuso particolarmente diffuse; allargamento del perimetro geografico della protezione, ammettendo al sistema di tutela oltre agli Stati anche le Organizzazioni intergovernative, come ad esempio l'Unione europea.

L'Unione europea, infatti, con decisione (UE) n. 2019/1754 del 7 ottobre 2019 del Consiglio ha aderito all'Atto di Ginevra dell'Accordo di Lisbona e ha successivamente emanato il reg.o (UE) n. 2019/1753 del Parlamento europeo e del Consiglio per disciplinare l'azione europea sulla protezione internazionale delle DOP e IGP.

2. - La tutela delle produzioni agroalimentari di qualità. La tutela dei prodotti agroalimentari di qualità legati all'origine è, innanzitutto, tutela del *nomen*, ovvero della denominazione legale con cui vengono posti in commercio, da usi illegittimi da parte di operatori commerciali che intendono sfruttare la risonanza di un prodotto di qualità registrato per facilitare la vendita di un altro prodotto.

Le indicazioni di origine di qualità, sotto questo punto di vista, non sono altro che il marchio, ovvero il segno distintivo del prodotto che vale a identificarlo sul mercato e a distinguerlo dai prodotti uguali degli altri imprenditori.

Questa tipologia di denominazioni pur svolgendo una funzione distintiva, sfugge, tuttavia, dalla definizione di marchio in senso stretto, ai sensi dell'art. 7 del d.lgs. 10 febbraio 2005, n. 30 (Codice della proprietà industriale), per assenza delle caratteristiche proprie del marchio di impresa.

Il marchio di impresa tradizionalmente inteso ha due connotati peculiari: il diritto di privativa e la relazione di appartenenza fra prodotto e produttore. Il diritto di privativa è il diritto esclusivo di utilizzo del marchio riconosciuto in capo al solo imprenditore titolare; il senso di appartenenza esprime il collegamento funzionale del prodotto all'organizzazione imprenditoriale. Nella disciplina industriale, dunque, il marchio di impresa non è espressione della qualità, ma piuttosto è il segno dell'appartenenza individuale. Più vicina ai segni distintivi di qualità in campo agroalimentare è la categoria del marchio collettivo¹⁶ che

¹⁵ L'Atto di Ginevra dell'Accordo di Lisbona è stato adottato il 20 maggio 2015 da parte della Conferenza diplomatica per l'adozione di un nuovo Atto dell'Accordo di Lisbona, tenutasi a Ginevra dall'11 al 21 maggio 2015 presso la sede dell'Organizzazione mondiale della proprietà intellettuale (World Intellectual Property Organization - WIPO), agenzia specializzata delle Nazioni Unite, sottoscritto anche dall'Italia il 22 maggio 2015. Nella seduta del 7 gennaio 2026 l'Assemblea di Palazzo Madama ha approvato in via definitiva il disegno di legge recante *Ratifica ed esecuzione dell'Atto di Ginevra dell'Accordo di Lisbona sulle denominazioni d'origine e le indicazioni geografiche, fatto a Ginevra il 20 maggio 2015*. Il provvedimento è stato presentato alla firma del Capo dello Stato per la pubblicazione in *Gazzetta Ufficiale*.

¹⁶ Per un approfondimento sui marchi collettivi cfr. P. MASI, *Il marchio collettivo*, in G. MARASÀ - P. MASI - G. OLIVIERI - P. SPADA - M.S. SPOLIDORO - M. STELLA RICHTER, *Commento tematico della legge marchi*, Torino, 1998, 71 ss.; M. LIBERTINI,

individua i prodotti di una pluralità di imprenditori riuniti in enti o consorzi. In questo caso, titolare del marchio è l'ente o il consorzio che ne ha chiesto la registrazione e che ne concede l'utilizzo agli imprenditori associati, i quali sono tenuti a seguire le regole di produzione per l'utilizzo del marchio ai sensi dell'art. 11 del Codice della proprietà industriale.

Nei marchi collettivi vi è la dissociazione tra la titolarità del segno distintivo (in capo al consorzio) e il suo uso che spetta ai singoli imprenditori che ne fanno richiesta; per questo, a differenza del marchio individuale, nel marchio collettivo viene meno il senso di appartenenza individuale (dal momento che il marchio è concesso a più imprenditori è incapace di identificare il prodotto come realizzato da un'impresa piuttosto che un'altra) ed emerge la funzione di garantire/certificare la qualità del prodotto¹⁷, in quanto l'ente o il concorso hanno il potere di controllare e assicurare che i prodotti delle imprese consociate vengano realizzati rispettando gli *standards* e le procedure contenute nei regolamenti registrati. Contrariamente al marchio individuale, inoltre, il marchio collettivo può avere anche una connotazione geografica ai sensi dell'art. 11, comma 4 del Codice della proprietà industriale, al fine di contrassegnare i prodotti di un gruppo di produttori di una determinata località per identificarli e distinguerli dai prodotti identici di altre aree geografiche.

I marchi di qualità in agricoltura (DOP, IGP) pur rientrando nella categoria dei segni collettivi, non sono completamente assimilabili ad essi, divergendo, in particolare, sotto il profilo della natura giuridica. I marchi collettivi, infatti, sono segni distintivi di carattere privatistico, atteso che i regolamenti concernenti l'utilizzazione, i controlli e le sanzioni sono elaborati dal soggetto richiedente, il quale, una volta ottenuta la registrazione, sempre attraverso atti negoziali di natura privatistica consente l'uso del segno distintivo a terzi. Le denominazioni di origine, al contrario, sono segni distintivi a carattere pubblicistico di matrice europea, visto che sono i regolamenti a dettare le regole per l'elaborazione dei disciplinari di produzione e che, in seguito alla registrazione, è riconosciuto a tutti i produttori che ne facciano richiesta l'uso del marchio sul prodotto, purché nel rispetto del disciplinare¹⁸.

Dalle considerazioni fatte, non sembra azzardato ritenere che i segni distintivi di qualità degli alimenti costituiscano una categoria *sui generis* di marchi collettivi geografici, comprensiva sia dei profili privatistici, in ossequio al Codice della proprietà industriale, sia di aspetti pubblicistici dati dal godimento diffuso del marchio¹⁹.

L'indicazione geografica collegata al *nomen* del prodotto assume, dunque, in campo agroalimentare una connotazione giuridica del tutto peculiare cui si collega un sistema di tutela *ad hoc*.

Innanzitutto va detto che la tutela ha ad oggetto solo i nomi dei prodotti agricoli o alimentari registrati seguendo la procedura europea (oggi contenuta agli artt. 9-21 del reg. UE n. 2024/1143) e realizzati secondo le tecniche di produzione descritte nel disciplinare corrispondente.

I comportamenti vietati sono elencati all'art. 26 del reg. UE n. 2024/1143 e sono i seguenti: a) qualsiasi impiego commerciale diretto o indiretto dell'indicazione geografica per prodotti che non sono oggetto di

Marchi collettivi e marchi di certificazione. Funzioni e problemi della disciplina dei segni distintivi di uso collettivo, in *Riv. dir. ind.*, 2019, 6.

¹⁷ La tesi di una funzione di garanzia del marchio collettivo è stata accolta anche dalla giurisprudenza di merito, secondo cui «Il marchio collettivo si differenzia dal marchio d'impresa in quanto non svolge funzione distintiva dell'origine del prodotto da una determinata impresa, ma funzione di garanzia delle caratteristiche e qualità del prodotto; inoltre il titolare del marchio collettivo abitualmente non lo usa, ma si obbliga a verificare con appositi controlli le merci dei produttori e commercianti ai quali è stato concesso l'uso del marchio stesso», v. Trib. Roma 21 marzo 1994, in *Giur. dir. ind.*, 1994, 699.

¹⁸ Cfr. Trib. Saluzzo 5 gennaio 2001 ord., in *Giur. it.*, 2001, I, 318, secondo cui: «il DOP ha una funzione diversa (pubblicistica) rispetto ai marchi collettivi, in quanto mira a valorizzare prodotti agricoli e alimentari con caratteristiche particolari legate alla zona per l'influsso di fattori ambientali naturali e/o socio economici; mira a garantire il consumatore circa l'origine e la qualità del prodotto acquistato e a garantire le condizioni di concorrenza uguali tra i produttori dei prodotti che beneficiano di siffatte denominazioni».

¹⁹ Per un approfondimento sul tema v. M. GIUFFRIDA, *Segni degli alimenti DOP, IGP e STG*, in *Dig. Disc. prov.*, Sez. civ., *Aggiornamento XI*, Milano, 2018, 435-452.

registrazione, qualora questi ultimi siano comparabili ai prodotti registrati con tale nome o l'uso di tale indicazione geografica per un prodotto o un servizio sfruttati, indebolisca, svingorisca o danneggi la reputazione del nome protetto, anche quando tali prodotti sono utilizzati come ingredienti; *b*) qualsiasi usurpazione, imitazione o evocazione, anche se l'origine vera dei prodotti o servizi è indicata o se il nome protetto è una traduzione, una trascrizione o una traslitterazione o è accompagnato da espressioni quali «genere», «tipo», «metodo», «alla maniera», «imitazione», «gusto», «come» o simili, anche quando tali prodotti sono utilizzati come ingredienti; *c*) qualsiasi altra indicazione falsa o ingannevole relativa alla provenienza, all'origine, alla natura o alle qualità essenziali del prodotto usata sulla confezione o sull'imballaggio, nel materiale pubblicitario, sui documenti o nelle informazioni fornite su interfacce *online* relative al prodotto considerato, nonché l'impiego, per il confezionamento, di recipienti che possano indurre in errore sulla sua origine; *d*) qualsiasi altra pratica che possa indurre in errore il consumatore sulla vera origine del prodotto.

Tali illeciti si sostanziano tutti in atti di concorrenza sleale aventi lo scopo di sfruttare in maniera indebita le caratteristiche qualitative dei prodotti a indicazione di origine. Tra le patologie più diffuse vi sono l'usurpazione, l'imitazione e l'evocazione. L'usurpazione sussiste se vi è appropriazione indebita della denominazione protetta in assenza delle condizioni descritte nel disciplinare di produzione; l'imitazione si riferisce alla condotta di richiamare sul prodotto nomi simili o identici alla denominazione protetta; l'evocazione, infine, è la pratica scorretta in grado di suscitare nel consumatore medio l'idea che il prodotto interessato sia un prodotto a denominazione registrata.

Sulla base della giurisprudenza consolidata della Corte di giustizia dell'Unione europea, l'evocazione di un'indicazione geografica può avere luogo, in particolare, laddove un collegamento con il prodotto designato dall'indicazione geografica registrata, anche con riferimento a un termine, segno o altro aspetto dell'etichettatura o dell'imballaggio, è presente nella mente del consumatore europeo medio ragionevolmente informato, attento e avveduto²⁰.

È appena il caso di riportare la recente sentenza del Tribunale dell'Unione europea che ha sancito l'evocazione di una DOP qualora vi sia una forte somiglianza visiva e fonetica (segni denominativi composti da otto lettere, nello stesso ordine, di cui sola diversa) e una prossimità notevole determinata dalle modalità di consumo e di commercializzazione tali da indurre il consumatore medio europeo a realizzare un'associazione diretta con la DOP protetta. La fattispecie ha riguardato il marchio "PriSecco" registrato nel 2015 da un'azienda tedesca per cocktail analcolici a base di succhi di frutta evocativo della denominazione di origine protetta Prosecco. Il Tribunale UE ha confermato la correttezza della pronuncia della Commissione di ricorso EUIPO che aveva già dichiarato nullo il marchio²¹.

La tutela delle indicazioni geografiche collegate alla denominazione commerciale del prodotto non si esaurisce a quanto rappresentato e descritto sull'etichetta, ma si estende anche ai nomi di dominio accessibili nell'Unione ai sensi dell'art. 26, par. 2, reg. UE n. 2024/1143, ovvero ai nomi delle piattaforme *web* utilizzate per le vendite telematiche dei prodotti agroalimentari. Considerato, infatti, l'uso massivo del commercio *online* anche per l'acquisto dei prodotti agroalimentari a indicazione di origine, il nuovo regolamento con la previsione in parola assegna agli Stati membri, nell'ambito dei controlli ufficiale, il compito di adottare misure adeguate al fine di disabilitare l'accesso nel territorio dello Stato membro interessato ai nomi di dominio registrati in violazione della protezione delle indicazioni geografiche, tenendo conto del principio di proporzionalità e dei diritti e degli interessi delle parti interessate.

La tutela di tipo assoluto apprestata per le denominazioni di qualità dei prodotti agroalimentari istituita

²⁰ Per un approfondimento sui casi di evocazione affrontati dalla giurisprudenza europea e nazionale v. S. GIACHERO, *Evocazione di prodotti agroalimentari di qualità e marchio notorio: criteri di confronto*, in *Alimenta, Rivista di diritto e scienze dell'agricoltura, alimentazione e ambiente*, anno II, settembre 2022, 3.

²¹ Trib. primo grado UE 24 settembre 2025, in causa T-406/24, Manufaktur Jorg Geiger GmbH, C. BOVINO, *No al marchio "PriSecco" per cocktail analcolici, evoca lo spumante DOP "Prosecco"*, in *Il Quotidiano giuridico*, 31 ottobre 2025.

dall'art. 13 del reg. CE n. 2081/1992 è stata ulteriormente rafforzata dalla c.d. *protezione ex officio* introdotta dal reg. UE n. 1151/2021, art. 13, par. 3²², secondo la quale ciascuno Stato membro ha l'obbligo di assicurare d'ufficio nel proprio territorio la tutela della denominazione di origine protetta da eventuali usi illeciti anche se il prodotto viene commercializzato in uno Stato membro diverso da quello di produzione. Ogni Stato membro, a tal fine, è tenuto ad individuare l'Autorità competente ad adottare le misure amministrative e giudiziarie adeguate a prevenire o far cessare l'uso illecito delle denominazioni di origine protette prodotte o commercializzate in tale Stato membro. Da ultimo, il reg. UE n. 1143/2024 ha esteso la protezione *ex officio* anche al commercio *online*, ai sensi degli artt. 38 e 42, rafforzando ulteriormente la tutela assoluta e generalizzata delle denominazioni di origine protette prodotte e commercializzate nel territorio dell'Unione europea, nonché di quelle destinate ai mercati dei Paesi terzi²³.

In Italia, l'Autorità nazionale preposta alla tutela *ex officio* è l'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF), designata dall'art. 16 del d.m. 14 ottobre 2013 recante *Disposizioni nazionali per l'attuazione del Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG*, la cui articolazione e le cui funzioni sono state definite con decreto dipartimentale n. 481 del 18 marzo 2014.

Quanto all'aspetto pratico, il sistema di tutela delle indicazioni geografiche si basa in modo sostanziale sull'autocontrollo, sulla dovuta diligenza e sulla responsabilità individuale dei produttori, mentre spetta alle autorità competenti degli Stati membri adottare le misure necessarie per prevenire o bloccare l'uso di nomi di prodotti che violano le norme che disciplinano le indicazioni geografiche.

In Italia, a partire dal 1999, con la l. 21 dicembre 1999, n. 526, art. 14, il Ministero delle politiche agricole e forestali è stato individuato quale autorità pubblica preposta al coordinamento delle attività di controllo sulle produzioni a denominazioni protette dei prodotti agricoli e alimentari e responsabile della vigilanza sulla stessa, mentre il potere di effettuare il controllo veniva attribuito sia ad organismi pubblici che privati. Qualche anno più tardi, la l. 27 dicembre 2006, n. 296, art. 1, comma 1047 ha demandato le funzioni statali di vigilanza sulle attività di controllo svolte dai soggetti pubblici e privati all'Ispettorato centrale repressione frodi di cui all'art. 10, comma 1, del d.l. 18 giugno 1986, n. 282, convertito, con modificazioni, dalla l. 7 agosto 1986, n. 462, che assume, per l'occasione, la denominazione di «Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari», incardinato quale struttura dipartimentale del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

L'attività di vigilanza riveste un ruolo centrale nel funzionamento dei sistemi di controllo agroalimentari nazionali regolamentati poiché concorre a garantire affidabilità, trasparenza ed efficacia degli stessi. L'Ispettorato, in particolare, ha il compito di autorizzare gli organismi di controllo privati o pubblici che controllano e certificano i prodotti a DOP, IGP, STG (compresi i vini) e, al tempo stesso di verificare tramite *audit* periodici l'operato dell'organismo di controllo stesso. Ciascun prodotto a indicazione di

²² L'innovazione normativa fa seguito al famoso caso *Parmesan* sottoposto alla Corte di giustizia e deciso con la sentenza 26 gennaio 2008, in causa C-132/05, *CE c. Rep. Fed. Germania - Parmesan e Parmigiano Reggiano*. La Corte, sulla base di una lettura restrittiva delle disposizioni in tema di controlli contenute nel reg. 2081/1992, aveva enunciato il principio secondo cui: «Contrariamente a quanto allega la Commissione, uno Stato membro non è tenuto ad adottare d'ufficio i provvedimenti necessari per sanzionare, nel suo territorio, le violazioni delle DOP provenienti da un altro Stato membro». Sul punto v. F. CAPELLI, *La sentenza Parmesan della Corte di giustizia, una decisione sbagliata*, in *Dir. com. e degli scambi int.li*, 2008, 329; I. CANFORA, *Il caso "Parmigiano Reggiano": denominazioni di origine composte e strumenti di tutela fra competenze nazionali e diritto comunitario*, in *Riv. dir. agr.*, 2008, II, 16.

²³ È il caso della DOP *Feta*, affrontato dalla Corte di giustizia nella sentenza del 14 luglio 2022, in causa C-159/20, *Commissione europea c. Regno di Danimarca* (in *Dir. comm. int.le*, 2023, 1, 151), nella quale ha enunciato il seguente principio: «L'uso di una DOP o di un'IGP per designare un prodotto fabbricato sul territorio dell'Unione che non è conforme al disciplinare applicabile viola nell'Unione il diritto di proprietà intellettuale costituito da tale DOP o da tale IGP, anche se tale prodotto è destinato a essere esportato verso Paesi terzi».

origine (DOP, IGP) può essere certificato e controllato da un solo organismo di controllo, mentre le STG possono essere verificate da più soggetti. La scelta viene fatta dalle singole filiere sulla base di un elenco tenuto presso il Ministero.

Il regime sanzionatorio previsto per gli illeciti compiuti dai soggetti (produttori, organismi di controllo, consorzi di tutela) che nell'ambito delle attività di loro competenza violano la normativa nazionale ed europea in materia di protezione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti agroalimentari si articola in sanzioni amministrative di natura pecuniaria, contenute nel d.lgs. 19 novembre 2004, n. 297, erogate dall'organo accertatore secondo la procedura disciplinata dalla l. 24 novembre 1981, n. 689, e in frodi alimentari costituenti fattispecie di reato contenute nel codice penale e in leggi speciali.

La frode alimentare comprende una pluralità di condotte illecite relative alla produzione e al commercio di alimenti non conformi alla normativa vigente, poste in essere a mero scopo di guadagno, che portano all'inganno del consumatore. Si è soliti distinguere tra due forme di inganno: la frode sanitaria e la frode commerciale.

Nella frode sanitaria la condotta fraudolenta incide sulla qualità intrinseca del prodotto attraverso azioni manipolatorie che alterano la salubrità dell'alimento e sussiste se l'agire è mosso dalla probabilità o dalla certezza di procurare un danno alla salute dei cittadini, ovvero di rendere potenzialmente o sicuramente nocive le derrate alimentari. Casi tipici di frode sanitaria sono l'alterazione e l'adulterazione dell'alimento. L'alterazione si sostanzia nella modifica, solitamente accidentale e spesso dovuta ad un'inadeguata conservazione, della composizione chimica e organolettica di un prodotto alimentare, tale da intaccare le caratteristiche nutrizionali. L'adulterazione, invece, è l'operazione volontaria non dichiarata volta alla modifica della struttura originale di un alimento e attuata mediante l'aggiunta o la sottrazione di alcuni componenti proprio senza che, apparentemente, il prodotto venga modificato in maniera apprezzabile. Le fattispecie di reato integranti le condotte di frode sanitaria sono contenute nel codice penale, libro II, titolo VI, capo II, agli artt. 439 (*Avvelenamento di acque o di sostanza*), 440 (*Adulterazione e contraffazione di sostanze alimentari*), 442 (*Commercio di sostanze alimentari contraffatte e adulterate*), 444 (*Commercio di sostanze alimentari nocive*). Il bene giuridico tutelato da queste norme è la salute pubblica. Le fattispecie elencate appartengono alla categoria dei reati di pericolo e non di danno, per la cui punibilità non si esige che le sostanze alimentari si siano manifestate in concreto nocive per la salute pubblica, essendo sufficiente che la condotta ingannatoria abbia in sé l'attitudine a produrre nocumento alla pubblica salute²⁴.

Altra ipotesi di frode sanitaria è contenuta nella l. 30 aprile 1962, n. 283, art. 5, recante *Disciplina igienica della produzione della vendita delle sostanze alimentari*, che vieta di impiegare nella preparazione di alimenti e bevande, di vendere, detenere per vendere o somministrare come mercede ai propri dipendenti, sostanze alimentari: private anche in parte dei propri elementi nutritivi e mescolate a sostanze di qualità inferiore o comunque trattate in modo da variarne la composizione naturale, salvo quanto previsto da leggi e regolamenti speciali; in cattivo stato di conservazione; con cariche microbiche superiori ai limiti che saranno stabiliti dal regolamento di esecuzione o da ordinanze ministeriali; 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; con aggiunta di additivi chimici di qualsiasi natura non autorizzati con decreto per la sanità, o nel caso che siano stati autorizzati, senza l'osservanza delle norme prescritte per il loro impiego; che contengono residui di prodotti usati in agricoltura per la protezione delle piante e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo.

Le condotte fraudolente che violano le disposizioni elencate all'art. 5 della legge n. 238/1962 integrano la contravvenzione di cui al successivo art. 6, comma 3.

Tra le fattispecie di reato contenute nel codice penale e nella legge speciale n. 238/1962 vige un rapporto

²⁴ Cass. Sez. I 15 ottobre 1966, n. 888, Giovinazzo, rv. 102.696.

di sussidiarietà, come si ricava già dall'*incipit* della disposizione sanzionatoria contenuta all'articolo 6, comma 3, attesa la diversa *ratio* di cui sono portatrici. Mentre, infatti, le norme del codice penale puniscono le condotte fraudolente di alterazione delle sostanze alimentari che mettono in pericolo la salute pubblica, gli artt. 5 e 6 della legge n. 238/1962 hanno il fine di garantire la genuinità dei prodotti alimentari e delle bevande. Ne segue che la contravvenzione di cui all'art. 5 viene assorbita in uno dei più gravi reati di cui alle fattispecie del codice penale, laddove si qualifica per l'elemento della pericolosità degli alimenti per la salute pubblica.

La frode commerciale, a differenza della frode sanitaria, non incide sulla qualità del prodotto, ma sulla correttezza dei traffici commerciali, comprendendo tutte le azioni fraudolente sugli alimenti o sulle loro confezioni che, pur non determinando un concreto o immediato nocumento per la salute pubblica, favoriscono illeciti profitti a danno del consumatore. Ne sono esempi plastici la condotta di sofisticazione, contraffazione e falsificazione dei prodotti alimentari. La sofisticazione è l'operazione volontaria, non dichiarata, attuata mediante l'aggiunta all'alimento di una o più sostanze estranee alla sua composizione con lo scopo di migliorare l'aspetto o di coprire difetti o di facilitare la parziale sostituzione di un alimento con un altro. La contraffazione si sostanzia nella sostituzione di un alimento con un altro di minor pregio che presenta, però, caratteristiche macroscopiche affini. La falsificazione, infine, è l'atto volontario di sostituzione totale di un alimento con un altro.

Le fattispecie di reato integranti le condotte di frode commerciale sono contenute nel codice penale, libro II, titolo VIII, capo II agli artt. 515 (*Frode nell'esercizio del commercio*); 516 (*Vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine*); 517 (*Vendita di prodotti industriali con segni mendaci*); 517 *bis* (*Circostanze aggravanti*) che comportano un aumento della pena se i fatti previsti agli artt. 515, 516 e 517 hanno ad oggetto alimenti e bevande la cui denominazione di origine o geografica o le cui specificità sono protette dalle norme vigenti²⁵. Il bene giuridico tutelato da queste norme è l'ordine economico, ovvero il leale, scrupoloso e onesto esercizio del commercio per difendere il consumatore da comportamenti fraudolenti²⁶.

La disciplina delle frodi alimentari è stata oggetto di una recente riorganizzazione normativa che ha introdotto alcune modifiche all'impianto sanzionatorio, sia sul piano delle condotte che su quello delle pene. Le novità sono contenute nella l. 21 aprile 2026, n. 75 recante *Disposizioni sanzionatorie a tutela dei prodotti alimentari italiani*²⁷.

Particolarmente interessanti sono le disposizioni contenute all'art. 1 della legge che reca una serie di modifiche al codice penale a tutela dei prodotti alimentari. Si segnala, in particolare, l'inserimento del capo II *bis* all'interno del titolo VIII del libro II del codice penale, dedicato specificatamente ai delitti contro il patrimonio agroalimentare. Il nuovo capo comprende la fattispecie di reato di cui all'art. 517 *quater*

²⁵ Si cita il caso recente affrontato dalla Cassazione penale, Sez. III 30 settembre 2025, n. 32260, Sorrentino, in *www.osservatorioagromafie.it*, la quale ha ritenuto che l'uso di una locuzione "tipo Parma" nell'ambito della vendita di prosciutto crudo, costituisca una condotta ingannatoria nei confronti dell'acquirente, sufficiente ai fini della sussistenza del reato di frode nell'esercizio del commercio di cui all'art. 515 c.p., aggravato ai sensi dell'art. 517 *bis*, e ciò a prescindere dal fatto che il cliente abbia o meno chiesto la DOP. La Suprema Corte ha infatti ricordato che il bene giuridico in questione è la pubblica funzione dello Stato di assicurare l'onesto svolgimento del commercio e non gli interessi patrimoniali dei singoli acquirenti; con la conseguenza che per il perfezionamento del reato non è necessaria l'identificazione dei soggetti passivi e che la tolleranza o il consenso degli stessi non discrimina. Pertanto, la consegna di un bene diverso da quello indicato nell'etichetta e protetto da denominazione di origine, come nel caso di specie, integra la fattispecie di cui ai suddetti artt. 515 e 517 *bis* c.p. che protegge sia l'interesse del consumatore a non ricevere una cosa differente da quella richiesta, sia quello del produttore a non vedere i propri articoli scambiati surrettiziamente con prodotti diversi, v. G.M. MENTASTI, *Frode in commercio aggravata anche se il cliente non chiede la DOP*, in *il Quotidiano giuridico*, 30 ottobre 2025.

²⁶ In dottrina cfr. F. CINGARI, *La contraffazione dei marchi industriali e agroalimentari (DOP e IGP)*, in *Dir. agroal.*, 2022, 1, 93 ss.

²⁷ Per i dettagli sul contenuto della legge *Disposizioni sanzionatorie a tutela dei prodotti alimentari italiani* si rimanda alla lettura del dossier elaborato dai Servizi e dagli Uffici del Senato della Repubblica e della Camera dei deputati.

(*Contraffazione dei segni di indicazione geografica e di denominazione protetta dei prodotti agroalimentari*), come riformulata dalla legge, e i reati di nuova introduzione di cui all'art. 517 *sexies* (*Frode alimentare*) e all'art. 517 *septies* (*Commercio di alimenti con segni mendaci*), nonché la disciplina delle circostanze aggravanti relative a tali delitti presente all'art. 517 *octies*.

Il delitto di contraffazione di indicazioni geografiche o denominazioni di origine dei prodotti agroalimentari (art. 517 *quater*), oggetto di modifiche da parte della legge, punisce la condotta di chi contraffà o altera indicazioni geografiche o denominazioni di origine dei prodotti agroalimentari. Ai fini della configurabilità del reato, non è necessario che le indicazioni fallaci siano idonee ad ingannare il pubblico dei consumatori, essendo il delitto finalizzato a proteggere l'interesse dei produttori titolati ad utilizzare le predette indicazioni o denominazioni. La modifica normativa interviene sulla disposizione attraverso: *a*) l'inasprimento del trattamento sanzionatorio; *b*) l'ampliamento delle condotte punibili ai sensi del comma 2, includendovi oltre all'introduzione nel territorio dello Stato, alla detenzione per la vendita, alla messa in vendita con offerta diretta ai consumatori o messa comunque in circolazione di prodotti agro-alimentari le cui denominazioni di origine o indicazione geografica sono contraffatte, anche azioni prodromiche quali la custodia temporanea o in deposito doganale, la spedizione in transito, l'esportazione, il trasporto; *c*) l'abrogazione del terzo comma in conseguenza dell'introduzione ad opera del medesimo disegno di legge di specifiche disposizioni relative alla confisca e alle circostanze aggravanti e attenuanti del delitto in esame.

Il nuovo art. 517 *sexies* disciplina il delitto di frode alimentare. Tale reato sostituisce quello di vendita di sostanze alimentari non genuine, attualmente previsto all'art. 516 c.p., oggetto di abrogazione, come disposto alla lett. *b*) dell'art. 1, comma 1 della legge. La nuova previsione appresta una tutela anticipata rispetto al momento della vendita o della messa in commercio dei prodotti, nella misura in cui punisce chiunque, nell'esercizio di attività agricole, industriali, commerciali e d'intermediazione importa; esporta; spedisce in transito; introduce in custodia temporanea o in deposito doganale; trasporta; pone in vendita; distribuisce o mette altrimenti in circolazione, anche con tecniche di comunicazione a distanza o con strumenti digitali nelle reti telematiche, alimenti acque o bevande che per origine, provenienza, qualità o quantità sono sostanzialmente difformi da quelli indicati, dichiarati o pattuiti.

Il nuovo art. 517 *septies*, invece, reprime una particolare ipotesi di frode, che si distingue dalla fattispecie di cui all'art. 517 *sexies* c.p. per le modalità della condotta: il fatto tipico è individuato nella condotta di chi, al fine di indurre in errore il compratore, utilizza segni distintivi o indicazioni, ancorché figurative, falsi o ingannevoli. Più precisamente, la fattispecie sanziona i comportamenti di utilizzo di segni che inducono il compratore in errore circa l'origine, la provenienza, la qualità o la quantità degli alimenti o degli ingredienti.

Tra le novità contenute della legge si segnala, inoltre, l'art. 6, il quale ha previsto l'istituzione di un contrassegno per i prodotti agroalimentari a denominazione di origine protetta (DOP) e di indicazione geografica protetta (IGP) a cura dell'Istituto poligrafico e zecca dello Stato, che in ragione della sua natura e funzione è carta valori, il cui utilizzo sarà su base volontaria.

La legge interviene, infine, a modificare la disciplina sanzionatoria per le violazioni delle disposizioni relative alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari contenuta nel d.lgs. 19 novembre 2004, n. 297, con particolare riferimento alle disposizioni che prevedono sanzioni pecuniarie in misura fissa²⁸.

²⁸ La disposizione recepisce il dispositivo della sentenza della Corte costituzionale 10 marzo 2023, n. 40, in www.osservatorioagromafie.it, che ha dichiarato l'incostituzionalità dell'art. 4 e di tutte le altre norme del decreto legislativo n. 29 del 2004 che contemplano una sanzione pecuniaria fissa anziché ricompresa entro un minimo ed un massimo determinati. La Corte, con riferimento all'art. 4, ha infatti affermato il principio secondo cui «l'ampiezza delle fattispecie punibili impone la previsione di una misura sanzionatoria graduabile, la cui applicazione sia di volta in volta modulata in base alle caratteristiche degli illeciti commessi. (...) Si deve, perciò, ritenere ragionevole che le violazioni più gravi siano punite con la sanzione

3. - Il ruolo e l'esperienza dell'ICQRF nella tutela delle produzioni agroalimentari di qualità. Casistica operativa sulla contraffazione. L'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF) è il principale organo tecnico di polizia giudiziaria per il contrasto alle frodi agroalimentari. È stato istituito dall'art. 10 del d.l. 18 giugno 1986, n. 282, convertito, con modificazioni, dalla l. 7 agosto 1986, n. 462 *Misure urgenti in materia di prevenzione e repressione delle sofisticazioni alimentari* con l'obiettivo di efficientare e organizzare in modo sistematico e programmatico i controlli per il contrasto alle frodi, a seguito dello scandalo alimentare del vino al metanolo: una pratica di adulterazione che consisteva nell'aggiungere il metanolo (una tipologia di alcol altamente tossica) al vino per aumentarne artificialmente la gradazione alcolica, evitando di ricorrere allo zucchero, più costoso e soggetto a tassazione,

L'ICQRF è un dipartimento del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, articolato a livello centrale in 3 Direzioni generali e, sul territorio, in 32 uffici e 6 laboratori accreditati. Il personale, altamente qualificato, include ispettori, chimici e amministrativi. È la principale autorità di controllo del settore agroalimentare in Italia, tra le più rilevanti in Europa e una delle più avanzate a livello mondiale per quantità e qualità dei controlli. Grazie all'ampia conoscenza tecnica del comparto e alla rete capillare di ispettori su tutto il territorio nazionale, garantisce sicurezza e tutela dei prodotti italiani, rafforzando la reputazione e la competitività del settore. Come già detto, l'ICQRF, oltre ad essere organismo di contatto nazionale in materia di contrasto alle frodi alimentari è stato designato autorità italiana per la tutela *ex officio* delle indicazioni geografiche²⁹.

L'ICQRF procede ad irrogare le sanzioni amministrative pecuniarie, secondo la procedura disciplinata dalla l. 24 novembre 1981, n. 689. Nel settore dei prodotti DOP e IGP le norme sanzionatorie di riferimento sono rappresentate dal d.lgs. 19 novembre 2004, n. 297 (per i prodotti agroalimentari) e dalla l. 12 dicembre 2016, n. 238 (per i vini).

Nel settore dei prodotti DOP e IGP le fattispecie di violazioni amministrative maggiormente sanzionate riguardano, in particolare: l'uso illecito della denominazione protetta per prodotti comparabili (in conseguenza di violazioni del disciplinare di produzione, o di mancato assoggettamento dell'operatore all'organismo di controllo autorizzato dall'ICQRF); sfruttamento indebito della reputazione della DOP/IGP per i prodotti non comparabili; presentazione e pubblicità della DOP/IGP in assenza di autorizzazione del consorzio o laddove tale riferimento non sia circoscritto nell'ambito degli ingredienti del prodotto medesimo per i prodotti composti, elaborati o trasformati; l'evocazione di una DOP o IGP; l'utilizzo sulla confezione, nella pubblicità, nell'informazione ai consumatori e nei documenti relativi ai prodotti, di indicazioni false o ingannevoli sulla provenienza, origine, natura e qualità essenziali dei prodotti, oppure in violazione delle norme dei disciplinari di produzione; non conformità gravi ai piani di controllo dei prodotti a DOP e IGP comminate dagli organismi di controllo agli operatori iscritti al sistema di controllo del prodotto tutelato.

Di seguito si riportano alcune delle azioni più significative di contrasto alla criminalità agroalimentare, condotte dagli Uffici territoriali e dall'Unità Investigativa Centrale, utilizzando il fondamentale supporto specialistico dei Laboratori di analisi ICQRF.

Settore vitivinicolo

L'Unità Investigativa Centrale dell'ICQRF ha concluso due operazioni di polizia giudiziaria denominate "BAD DRINK 1 e 2" che hanno permesso all'Autorità giudiziaria di Napoli nord di applicare 12 misure cautelari personali (3 in carcere e 9 ai domiciliari) e di eseguire 19 perquisizioni (domiciliari e locali). L'attività di indagine è stata svolta congiuntamente con la Guardia di finanza di Napoli. Gli accertamenti

pecuniaria di cinquantamila euro, nel rispetto della scelta legislativa originaria, dovendosi, al contempo, individuare la forbice edittale entro cui commisurare la sanzione».

²⁹ S. MASINI, *Corso di diritto alimentare*, op. cit.

hanno dimostrato l'esistenza di un gruppo criminale organizzato dedito alla contraffazione di Champagne di note marche, alcol buongusto e liquori; sono stati sequestrati beni mobili e immobili per oltre 10 milioni di euro nonché 250mila euro per imposte evase. In aggiunta, è stata eseguita un'ulteriore ordinanza di applicazione di misure cautelari personali con l'arresto di ulteriori 6 soggetti (3 ai domiciliari e 3 in carcere) e il sequestro di circa 2.000 bottiglie di Champagne, 9.000 bottiglie di liquori (contraffatti o rubati), 2.800 litri di alcool di contrabbando, circa 300.000 contrassegni di Stato falsi e un notevole quantitativo di *cliché* falsi.

L'Ufficio ICQRF Italia centrale e i Carabinieri del N.A.S. Roma, nell'ambito delle attività di controllo e monitoraggio del settore vitivinicolo dirette dalla Procura della Repubblica di Tivoli e finalizzate alla verifica della corretta applicazione delle normative e al contrasto dei reati connessi alla produzione, all'imbottigliamento e alla commercializzazione dei prodotti vinosi, hanno eseguito un decreto di sequestro preventivo emesso dal G.I.P. del Tribunale di Tivoli, riguardante uno stabilimento per l'imbottigliamento di prodotti vitivinicoli sito nella Provincia di Roma. Il provvedimento è riconducibile ad un'attività investigativa che ha permesso di appurare reati connessi: alla produzione e commercializzazione di prodotti vinosi sofisticati e alterati con aggiunta di acqua e zuccheri; alla vendita di vini comuni, etichettati fraudolentemente come "DOP" o "IGP" e/o con l'aggiunta di aromi naturali, senza alcuna corrispondenza tra la qualità del vino in etichetta e quella reale; all'attivazione e al mantenimento di uno stabilimento enologico "clandestino".

Nel corso di un'altra operazione di controllo e monitoraggio del settore vitivinicolo mirata alla verifica della corretta applicazione delle normative e al contrasto dei reati agroalimentari, l'Ufficio ICQRF Italia centrale, ha eseguito un decreto di sequestro preventivo disposto dal G.I.P. del Tribunale di Tivoli, su richiesta del Pubblico Ministero, relativo alla totalità delle quote societarie di due soggetti giuridici riconducibili ad uno stabilimento enologico sito nella Provincia di Roma e dedito alla commercializzazione di vini con false denominazioni di origine "DOP" e "IGP". I vini illegalmente commercializzati venivano prodotti nello stabilimento a partire da vini generici, mediante sofisticazione con aromi di varia natura (caramello, banana, moscato, cioccolato). Il provvedimento del G.I.P., inoltre, ha anche previsto per i due soci e un altro soggetto partecipante alla conduzione dell'azienda il divieto di esercitare qualsiasi attività imprenditoriale e commerciale nel settore agroalimentare. L'attività dello stabilimento è stata affidata ad un amministratore giudiziario nominato dallo stesso Tribunale.

In Puglia, in diverse operazioni, l'Ufficio ICQRF Italia Sud-Est ha sequestrato presso aziende vitivinicole ingenti quantitativi di vini IGP Puglia Primitivo, IGP Salento Primitivo, Primitivo di Manduria DOP e di mosti e prodotti a monte del vino – in larga misura facenti riferimento al vitigno Primitivo – perché sprovvisti di tracciabilità, stante la totale inattendibilità della documentazione giustificante le introduzioni delle uve. Tale attività di controllo, a contrasto della contraffazione delle IGP e delle DOP richiamate, è riuscita a bloccare la frode e prevenire l'immissione in commercio di prodotti falsi. In totale sono stati sottoposti a vincolo cautelativo, sia con attività di Polizia Giudiziaria che di natura amministrativa, 13.113.000 kg di prodotti vari, per un valore complessivo di oltre 7.300.000 euro. Le operazioni sono state condotte, in alcuni casi, congiuntamente ai militari del Nucleo P.E.F. della Guardia di finanza di Foggia o dei Carabinieri del Reparto Tutela Agroalimentare di Salerno.

Settore oleario

L'Ufficio ICQRF Italia Sud-Est, congiuntamente alla Guardia di finanza di Andria e di Barletta, nell'ambito di una specifica attività mirata, ha sequestrato 220.000 kg di olio extravergine d'oliva per un valore di circa € 1.300.000, per consistenti carenze nella tracciabilità e sensibili discrepanze dei valori tra le giacenze contabili, desunte dai rispettivi registri telematici, e quelle fisiche rilevate nei magazzini.

L'ICQRF, in collaborazione con il Nucleo speciale beni e servizi della Guardia di finanza, ha svolto una complessa attività di analisi del rischio nel settore oleario, al fine di far emergere criticità nella commercializzazione di falsi oli extravergini di oliva 100% biologici. I risultati hanno visto il sequestro di oltre 380 tonnellate di prodotto del valore di oltre 2 milioni di euro. Durante i controlli sono stati prelevati 81

campioni, di cui 13 risultati irregolari alle analisi specialistiche. Sono stati segnalati all'Autorità giudiziaria o amministrativa 17 soggetti per gravi violazioni relative alla falsa o mancata indicazione dell'origine o alla fraudolenta commercializzazione di olio di oliva privo delle specifiche qualità dichiarate in etichetta come "extra vergine".

Settore lattiero-caseario

L'Ufficio ICQRF Sardegna ha avviato e concluso, sotto la direzione della Procura della Repubblica di Cagliari ed in collaborazione con la Guardia di finanza di Cagliari, un'importante attività a tutela della denominazione di origine "Fiore sardo DOP". L'attività di indagine ha fatto emergere un fenomeno fraudolento collegato alla commercializzazione sul territorio nazionale di formaggio pecorino "Fiore sardo DOP", ottenuto in violazione delle specifiche regole del disciplinare di produzione. A seguito delle analisi specialistiche eseguite dal Laboratorio ICQRF di Perugia sono emersi, infatti, importanti elementi che hanno permesso di acclarare l'utilizzo di latte trattato termicamente in luogo del latte "crudo", prodotto e trasformato nella Regione Sardegna, come previsto dal disciplinare di produzione del formaggio "Fiore Sardo DOP". Le operazioni di sequestro hanno consentito di sottoporre a vincolo cautelare oltre 67mila forme di formaggio in Sardegna e in territorio toscano, per un peso complessivo di oltre 270 tonnellate e un valore al commercio di circa 1.600.000 euro. Per tale condotta sono stati denunciati sette produttori per il reato di cui all'art. 517 *quater* c.p. (contraffazione di indicazioni geografiche o denominazioni di origine dei prodotti agroalimentari).

L'ICQRF Sicilia, grazie ad un attento lavoro di ricostruzione documentale e tracciabilità a "monte" e a "valle" delle introduzioni di latte nel territorio nazionale, ha scoperto una frode a danno dell'origine del prodotto. Mediante artifici e raggiri documentali veniva giustificata fittiziamente l'introduzione illecita di latte pastorizzato di origine maltese, per rivenderlo come latte crudo siciliano. L'attività ispettiva, a contrasto del falso *Made in Italy*, ha fatto emergere la responsabilità di un centro di stoccaggio di latte alimentare situato nel territorio ibleo. I dati delle indagini dimostrano che nel periodo investigato sono stati introdotti in Italia circa 3 milioni di litri di latte pastorizzato proveniente da Malta, successivamente immesso sul mercato tramite operatori locali. Sullo stesso filone di controllo è nata l'operazione congiunta condotta in Sicilia dall'ICQRF e dalla Guardia di finanza di Ragusa che ha portato al sequestro di 700 kg di formaggi a pasta filata che riportavano etichette ingannevoli che dichiaravano falsamente un'origine interamente italiana. Le verifiche hanno, invece, svelato che il latte utilizzato per la produzione derivava da cagliate di origine estera, provenienti in particolare da Lituania e Svizzera.

L'ICQRF Lombardia, a seguito di alcune incongruenze e irregolarità evidenziate da un controllo *e-commerce* su un prodotto da forno salato contenente Parmigiano Reggiano, effettuava una verifica ispettiva presso un noto laboratorio di pasticceria, accertando che in luogo del formaggio Parmigiano Reggiano DOP veniva impiegato Grana Padano DOP. La differenza qualitativa dei due formaggi, apprezzabile soprattutto sotto il profilo merceologico (costi differenti) e nella composizione (presenza o meno dell'additivo Lisozima da Uovo) rende i due prodotti non parificabili tra loro, nonostante essi siano entrambi muniti della tutela della DOP. Inoltre, si configurava una responsabilità riconducibile alla dichiarazione delle sostanze che provocano allergie, in quanto la mancata indicazione del conservante Lisozima da Uovo in un prodotto da forno (es. grissini) non contenente uovo come ingrediente tal quale, poteva rappresentare un pericolo per il consumatore ignaro della presenza di tale allergene. I prodotti in questione, proposti in vendita presso il punto vendita e attraverso il sito *web*, sono stati sottoposti a sequestro e il rappresentante legale della società è stato denunciato all'Autorità giudiziaria per i reati di cui agli artt. 515 e 517 *bis* c.p.

L'ICQRF Lombardia, congiuntamente ai militari della Guardia di finanza, ha eseguito un servizio di controllo presso gli esercizi di ristorazione dell'aeroporto internazionale di Milano-Malpensa. L'attività ispettiva ha permesso di accertare che una società gestore, quale *franchisor* di svariati punti di ristorazione con noti marchi del settore, impiegava per la preparazione di piatti contenenti ingredienti designati con denominazione di origine protetta o indicazione geografica protetta, prodotti similari generici, privi di

certificazione di qualità. La frode riguardava, in particolare, prodotti come: Prosciutto di Parma DOP, Bresaola della Valtellina IGP, Olio Extra Vergine di Oliva “Colline Salernitane” DOP. Dopo un primo accertamento che portava all’individuazione dell’illecito, successivi controlli svolti presso altri cinque punti vendita gestiti dalla medesima società, facevano acclarare come la condotta fraudolenta fosse perpetrata sistematicamente, da circa un anno, in ciascuna unità operativa controllata. Deferiti all’Autorità giudiziaria tre soggetti responsabili dell’organizzazione aziendale, sono stati imputati per i reati di cui agli artt. 515 e 517 *bis* c.p.

L’ICQRF, su segnalazione dell’ambasciata del Giappone a Roma, ha condotto un’importante attività di controllo a tutela dell’indicazione geografica giapponese “*Kobe Beef*”, protetta nel territorio dell’Unione europea ai sensi dell’Accordo di partenariato economico tra l’Unione europea e il Giappone. Tale accordo prevede il riconoscimento e la protezione reciproca delle indicazioni geografiche dell’Unione europea e del Giappone. L’attività ha interessato esercizi di ristorazione e macellerie site in regioni del centro-nord Italia (Lazio, Lombardia, Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Emilia-Romagna, Marche e Piemonte) che commercializzavano manzo di provenienza diversa rispetto alla zona di origine dell’indicazione geografica, con l’uso di indicazioni ingannevoli per i consumatori quali “*Kobe Beef*” o “*Kobe Beef style*”. Nell’ambito di questa operazione sono stati controllati 24 operatori, elevate 16 diffide e 7 contestazioni amministrative; in particolare, presso 23 operatori controllati (su 24 complessivi) è stato riscontrato l’uso illecito del termine “*Kobe*”.

4. - Esigenze di rafforzamento delle attività di controllo a tutela delle produzioni agroalimentari di qualità. L’insieme del valore economico generato dalle produzioni agroalimentari e vitivinicole ad indicazione geografica, la c.d. DOP *economy*, è un elemento importante dell’economia italiana. L’Italia è lo Stato membro dell’Unione europea con il maggior numero di indicazioni geografiche registrate (897), il cui valore complessivo si aggira intorno ai 21 miliardi di euro, con un aumento del 3,5 per cento su base annua³⁰. Per questa ragione il Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste pone tra gli obiettivi strategici della sua *mission* il rafforzamento e l’efficientamento del sistema dei controlli a tutela della qualità agroalimentare nazionale.

In tal senso, il Ministero, per il tramite dell’ICQRF, ha recentemente rinnovato il protocollo di intesa con *e-commerce* eBay, cui hanno partecipato anche orIGin Italia (associazione che riunisce i Consorzi di tutela delle indicazioni geografiche italiane) e Federdoc (Confederazione nazionale dei Consorzi di tutela dei vini a denominazione di origine). L’accordo ha ad oggetto la tutela delle indicazioni geografiche sul *marketplace*, al fine di bloccare le vendite di prodotti agroalimentari di qualità falsi. Il meccanismo di controllo prevede che l’ICQRF effettua gli accertamenti sull’*e-commerce*, individua i falsi e li segnala ad eBay, il quale, dopo adeguate verifiche, provvede a rimuovere i prodotti dalle vetrine virtuali³¹. Analoghi accordi sono stati sottoscritti con altri colossi dell’*e-commerce*: Alibaba, Rakuten e Amazon.

Sempre legato all’orizzonte del *web*, altro strumento corroborante del sistema dei controlli è l’utilizzo dell’IA-Intelligenza Artificiale per monitorare i mercati *e-commerce* e agevolare l’accertamento di eventuali fenomeni fraudolenti. È il caso del progetto “VERIFOOD Protezione delle IG *online*” sviluppato dall’ICQRF in collaborazione con il Centro di scienze della sicurezza e della criminalità, polo di ricerca delle Università di Trento e di Verona, con una forte specializzazione nelle frodi *online* e nella cybercriminalità. Il futuro sistema informativo sarà specializzato nella ricerca di usi illeciti delle indicazioni geografiche sul *web* e sui mercati esteri e, una volta a regime, monitorerà il *web* giorno e notte alla ricerca di illeciti, basandosi su una avanzata analisi del rischio. Le potenziali frodi riscontrate saranno presentate in

³⁰ Rapporto Ismea-Qualivita 2025: Fondazione Qualivita.

³¹ Comunicato stampa del 14 ottobre 2025 del Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste MASAF - MASAF e eBay rinnovano l’accordo per la tutela delle indicazioni geografiche sul *marketplace*.

tempo reale all'Autorità competente (ICQRF), cui spetterà la valutazione finale. Diverse funzionalità, inoltre, saranno accessibili ai Consorzi di tutela, che continueranno a svolgere un ruolo importante nel processo di tutela³².

Considerando che il sistema dei controlli agroalimentari è caratterizzato dalla presenza di una molteplicità di organi ufficiali di controllo che fanno capo a diverse Amministrazioni statali (Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, Ministero della salute e Ministero dell'economia e delle finanze), alle Regioni, alle Province ed ai Comuni, al fine di coordinare l'azione di controllo nel settore ed evitare duplicazioni e sovrapposizioni degli organi di controllo, nonché aumentare l'efficacia dell'azione di contrasto è stato realizzato, a far data 13 marzo 2023, un sistema integrato coordinato dei controlli attivando presso il MASAF, la Cabina di regia per i controlli amministrativi nel settore agroalimentare, la cui istituzionalizzazione è contenuta all'art. 16 della legge *Disposizioni sanzionatorie a tutela dei prodotti alimentari italiani*. Le componenti attuali della Cabina sono: il Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, o un suo delegato, col ruolo di presidente; il capo del Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF); un qualificato rappresentante del Comando generale dei Carabinieri individuato in relazione agli argomenti iscritti all'ordine del giorno; il comandante del Comando unità forestali, ambientali e agroalimentari dell'Arma dei Carabinieri; un rappresentante del Comando carabinieri per la tutela della salute; il capo del Reparto Piani e Operazioni del Comando generale del Corpo delle Capitanerie di porto – Guardia Costiera; il capo del Reparto Operazioni del Comando generale della Guardia di Finanza; il direttore del Servizio Polizia Stradale della Polizia di Stato; il Direttore generale dell'Agenzia per le erogazioni in agricoltura (AGEA); il direttore della Direzione antifrode dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli; rappresentanti della Direzione generale dell'igiene e della sicurezza alimentare del Ministero della salute in relazione agli argomenti iscritti all'ordine del giorno; rappresentanti delle associazioni di categoria delle imprese comparativamente più rappresentative a livello nazionale; un dirigente generale del Corpo nazionale dei Vigili del Fuoco designato dal Dipartimento dei Vigili del Fuoco, del soccorso pubblico e della difesa civile. Tra le funzioni della Cabina vi è quella di redigere annualmente il Piano operativo dei controlli agroalimentari in cui sono individuate le prioritarie azioni coordinate di controllo³³.

Sempre nell'ottica di efficientare e coordinare i controlli lungo la filiera agroalimentare, nel 2014 è stato istituito il Registro Unico dei Controlli ispettivi per le Imprese agricole (RUCI) con il d.l. 24 giugno 2014, n. 91, convertito, con modificazioni, dalla l. 11 agosto 2014, n. 116, successivamente regolamentato con decreto del MIPAAF, di concerto con il Ministro dell'interno, 22 luglio 2015, con la finalità di «evitare duplicazioni e sovrapposizioni nei procedimenti di controllo e di recare il minore intralcio all'esercizio dell'attività d'impresa».

Nel Registro confluiscono i dati relativi ai controlli, a carico delle imprese agricole, alimentari e mangimistiche, effettuati da parte di organi di polizia e da competenti organi di vigilanza e di controllo, nonché da organismi privati autorizzati allo svolgimento di compiti di controllo dalle vigenti disposizioni.

³² Per ulteriori approfondimenti v. MASAF - ICQRF - Report attività 2024.

³³ Piano operativo dei controlli nel settore agroalimentare 2025. La programmazione dell'attività tiene conto degli obiettivi strategici nazionali previsti dal Piano di controllo nazionale pluriennale (PCNP) per il quinquennio 2023-2027 e dell'analisi congiunturale e del rischio, anche ai sensi del reg. (UE) 2017/625 sui controlli ufficiali effettuata dall'ICQRF. Il Piano del 2025 oltre a confermare i settori di intervento già individuati nel 2024 - come vitivinicolo, oleario, lattiero-caseario, ortofrutta, cereali e derivati, ittico, carni, miele, mangimistico, oltre al contrasto alle frodi comunitarie - introduce significative novità. Tra le priorità è stato inserito il settore del benessere animale, con controlli specifici affidati ai carabinieri forestali e al N.A.S. È espressa inoltre la volontà di introdurre nuovi fattori di rischio per tutelare il comparto del latte di bufala destinato alla produzione di Mozzarella di Bufala Campana DOP. Nel settore dell'ortofrutta il Piano indica la necessità di intensificare i controlli, con una particolare attenzione alla stagionalità e alle importazioni, per garantire la corretta indicazione dell'origine dei prodotti. Infine, l'ultima sezione del documento fornisce un vademecum per le aziende, v. dossier elaborato dai Servizi e dagli Uffici del Senato della Repubblica e della Camera dei deputati sulla legge *Disposizioni sanzionatorie a tutela dei prodotti alimentari italiani*.

Il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, attraverso il proprio Dipartimento ICQRF provvede puntualmente all'inserimento dei dati relativi ai controlli da esso effettuati nel predetto Registro.

La piena operatività del Registro ed il conseguimento delle finalità di coordinamento sottese alla sua istituzione non può tuttavia prescindere dall'azione sinergica di tutti i soggetti che svolgono funzioni di controllo nel settore agroalimentare.

Al riguardo, un rilevante strumento di supporto è rappresentato dalla Cabina di regia per i controlli amministrativi nel settore agroalimentare che consente di favorire lo scambio informativo ed operativo tra tutti i diversi soggetti che, a vario titolo, esercitano l'attività ispettiva nel settore agroalimentare, e che costituisce un fondamentale tassello per la costruzione di un sistema dei controlli integrato e coordinato. La tutela del patrimonio agroalimentare di qualità si caratterizza, in definitiva, per un approccio dinamico e proattivo: oltre al potenziamento del sistema dei controlli, al fine di utilizzare al massimo gli accordi bilaterali che sono stati sviluppati negli anni tra Unione europea e i Paesi terzi per il reciproco riconoscimento e protezione delle indicazioni geografiche, sono stati sottoscritti numerosi accordi di cooperazione tecnica tra l'ICQRF e le omologhe autorità di controllo estere, rafforzando la tutela delle DOP e delle IGP italiane anche al di fuori del mercato comune europeo.