



# Giovani giuristi

Studi di eccellenza

*La collana, prima in Italia nel suo genere, accoglie studi monografici in materie giuridiche che siano il frutto dalla rielaborazione di tesi di laurea o dottorato. Il comitato scientifico è composto da professionisti (avvocati e dottori commercialisti) interessati a valorizzare le eccellenze delle nuove generazioni di giuristi e diretto dalla professoressa Simonetta Ronco, docente di diritto commerciale e diritto della Regolazione dei mercati e della concorrenza presso l'Università di Genova, avvocato, giornalista e collaboratrice di riviste giuridiche e culturali.*

*Giovani giuristi si propone inoltre di organizzare incontri e dibattiti di presentazione e approfondimento dei lavori pubblicati su canali e piattaforme che consentano la diffusione delle relative tematiche tra studenti e ricercatori.*

ELEONORA RUBINO

# La disciplina giuridica del marchio nel settore agroalimentare

DOP – IGP – Made in Italy

Prodotti liguri e focus sull'Oliva Taggiasca

UNIVERSITÀ

tab edizioni

© 2023 Gruppo editoriale Tab s.r.l.  
viale Manzoni 24/c  
00185 Roma  
[www.tabedizioni.it](http://www.tabedizioni.it)

Prima edizione maggio 2023  
ISBN versione cartacea 978-88-9295-588-2  
ISBN versione digitale 978-88-9295-589-9

È vietata la riproduzione, anche parziale,  
con qualsiasi mezzo effettuata, compresa la  
fotocopia, senza l'autorizzazione dell'editore.  
Tutti i diritti sono riservati.

*Ai miei amati genitori  
Mariangela e Armando  
A Ornella, mia amata sorella*

# Indice

- p. 11 Introduzione
- 17 Capitolo 1  
*Il marchio nei prodotti alimentari. Nozioni preliminari*
- 1.1. Cenni introduttivi, 17
  - 1.2. Inquadramento della disciplina del marchio, 19
  - 1.3. I requisiti di validità del marchio, 29
- 47 Capitolo 2  
*Tipologie di marchi utilizzati nel settore agroalimentare e novità ex d.lgs. 15/2019, d.l. 34/2019 e l. 30/2022*
- 2.1. Marchio collettivo, 47
  - 2.2. Marchio di certificazione, 54
  - 2.3. Marchio storico di interesse nazionale, 57
  - 2.4. Marchio SQNPI, 65
  - 2.5. Marchio PPL, 71
- 79 Capitolo 3  
*I marchi di qualità*
- 3.1. Inquadramento, 79
  - 3.2. DOP e IGP, 91
  - 3.3. STG, 162

- p. 171 Capitolo 4  
*Altri segni del territorio e specialità tradizionali liguri*  
4.1. PAT, 171  
4.2. De.Co., 176
- 195 Capitolo 5  
*Le DOP agroalimentari liguri*  
5.1. Olio DOP Riviera Ligure, 195  
5.2. Basilico Genovese DOP, 209
- 219 Capitolo 6  
*La tutela del Made in Italy*  
6.1. Normativa e casistica sul Made in Italy, 219  
6.2. *Italian Sounding* e frodi agroalimentari, 232  
6.3. Autorità di controllo: ICQRF – NAS – RAC, 243  
6.4. *The Extraordinary Italian Taste*, 256  
6.5. L'eccellenza dell'Olio di Oliva Made in Italy, 262
- 279 Capitolo 7  
*La tutela giuridica dell'Oliva Taggiasca*  
7.1. Origini storiche e caratteristiche dell'Oliva Taggiasca, 279  
7.2. *Querelle* sulla DOP dell'Oliva Taggiasca, 283  
7.3. Iter per riconoscimento DOP Taggiasca, 291  
7.4. Proposte alternative, 303
- 315 Bibliografia  
341 Ringraziamenti

# Introduzione

La monografia prende le mosse dal ruolo centrale assunto dal marchio nel settore agroalimentare; tale segno distintivo rappresenta un fattore determinante per le scelte del consumatore sempre più attento oggi alla qualità, all'origine, alla sicurezza alimentare e alla sostenibilità. Ho scelto di trattare questo argomento per la sua evidente attualità e perché costituisce un elemento con cui tutti noi siamo chiamati a confrontarci quotidianamente, quando decidiamo se acquistare o consumare un determinato prodotto e, per indirizzare le nostre preferenze, prestiamo attenzione alle informazioni che si possono ricavare dal marchio, come ad esempio la qualità, la provenienza, l'origine, ecc.

Ho cercato di incentrare il mio studio sugli aspetti più innovativi in materia, andando alla ricerca degli ultimi interventi normativi, nell'intento di avere un quadro il più aggiornato possibile della disciplina, soffermandomi anche su quegli aspetti che hanno acquisito rilevanza in un'ottica di valorizzazione e salvaguardia delle tipicità, delle tradizioni e del Made in Italy.

Per redigere questo elaborato mi sono documentata analizzando la dottrina degli esperti in materia, studiando la

normativa di settore, ricercando ed esaminando la casistica (da quella consolidata nel tempo, alle più recenti pronunce giurisprudenziali) e per gli aspetti precipuamente afferenti al territorio ligure ho consultato provvedimenti regionali e comunali, cogliendo l'occasione per porre l'attenzione su quei prodotti provenienti dalle piccole realtà locali che concorrono a portare in alto il nome del Made in Italy.

Ho delineato nel primo capitolo l'inquadramento della disciplina in materia di marchi, al fine di fornire gli strumenti necessari per muoversi nella più dettagliata analisi del marchio nel settore agroalimentare, analizzando i requisiti di validità ed esponendo, a riprova dei concetti enunciati, alcune pronunce giurisprudenziali relative ai prodotti alimentari.

Ho dedicato il secondo capitolo alla disamina delle tipologie di marchi utilizzati nel settore agroalimentare, con particolare interesse alle innovazioni presentate a tal riguardo dagli ultimi interventi legislativi, segnatamente il decreto legislativo 15/2019 che ha apportato delle modifiche al marchio collettivo e ha introdotto il marchio di certificazione (disciplinato dal nuovo art. 11 *bis* c.p.i.) e il decreto legge 34/2019 che ha istituito il marchio storico di interesse nazionale, previsione orientata a tutelare il Made in Italy. Ha destato il mio interesse anche il marchio SQNPI che è stato istituito con decreto ministeriale del 2014 e che concerne la Qualità sostenibile, dunque conferisce un valore aggiunto all'azienda che se ne avvale, tenuto conto anche dell'odierna attenzione posta al concetto di sostenibilità: elemento cardine sia nella realizzazione degli obiettivi fissati in Agenda 2030, sia per la riforma della PAC post 2020. Inoltre, in considerazione del fatto che l'Italia si contraddistingue per la

varietà e la bellezza del territorio, per la presenza di numerose piccole produzioni alimentari locali tipiche e di qualità che rappresentano una vera e propria risorsa a disposizione del consumatore, ho riservato uno spazio anche all'analisi del disegno di legge n. 728/2018 che ha proposto l'istituzione del marchio PPL, in un'ottica di valorizzazione delle piccole produzioni locali volte a salvaguardare tradizioni e culture e contemporaneamente a favorire la scoperta di nuovi prodotti e luoghi, e ho segnalato l'entrata in vigore della legge n. 30/2022 in materia di PPL.

Nel terzo capitolo mi sono occupata dei marchi di qualità e del relativo regolamento UE 1151/2012 poiché questi segni ricoprono una posizione di preminenza nel panorama agroalimentare. Il più grande patrimonio italiano in tale settore infatti è quello legato alle produzioni gastronomiche indicate con DOP, IGP e STG, attualmente l'Italia detiene il record di prodotti con tali marchi, vantando ben più di ottocento prodotti certificati. In questa sezione oltre allo studio dei disciplinari di produzione, della procedura di registrazione e dei consorzi di tutela, si possono trovare un approfondimento relativo alla protezione delle indicazioni geografiche con l'analisi di recenti decisioni della Corte di giustizia e l'illustrazione del progetto "I capolavori a denominazione d'origine" (nato dall'accordo tra Eataly, Federdoc, fondazione Qualivita, Origin Italia e Treccani); infine ho ritenuto opportuno chiudere questo capitolo dedicato alle IG esponendo la riforma della PAC 2021-2027 relativamente al mondo delle DOP e delle IGP.

Nel quarto capitolo ho voluto dare spazio anche ad altri segni del territorio, espressioni di tipicità e specialità, che l'ordinamento nazionale ha scelto di tutelare attraverso spe-

cifiche normative, si tratta dei PAT (prodotti agroalimentari tradizionali) e delle De.Co. (denominazioni comunali), per le due tipologie ho riportato a titolo esemplificativo alcuni casi concreti di prodotti locali, con una predilezione per quelli liguri, comprovanti quanto asserito a livello nozionistico. Ho richiamato ad esempio i Comuni di Alassio, Bordighera, Genova, Imperia, Sanremo, Santa Margherita Ligure come alcune delle realtà comunali in cui si è provveduto ad istituire la De.Co. per attestare l'origine dei prodotti e il loro legame storico culturale con il territorio.

Ho voluto riservare il quinto capitolo alla trattazione delle due DOP agroalimentari liguri, eccellenze del territorio, autentici emblemi della Liguria nel mondo, esse sono l'Olio DOP Riviera Ligure e il Basilico Genovese DOP; tali prodotti costituiscono un importante traino economico e sono il tangibile collante tra tradizioni, cultura e territorio, una vera e propria garanzia di qualità e attrattiva per i consumatori. Ho richiamato anche il Pesto Genovese, una delle peculiarità gastronomiche liguri tra i cui ingredienti trovano la perfetta simbiosi le due DOP appena citate.

Uno degli aspetti salienti che ha suscitato il mio interesse e a cui ho destinato il sesto capitolo è stato quello relativo alla tutela del Made in Italy, l'apprezzamento riscontrato per l'ambito marchio Made in Italy ha prevedibilmente comportato il sorgere di imitazioni atte a ingannare il consumatore, come ad esempio il fenomeno dell'*Italian Sounding* e in generale delle frodi agroalimentari di cui mi sono occupata; questi comportamenti evidenziano l'importanza di effettuare controlli sui prodotti lungo tutta la filiera agroalimentare e quindi ho ritenuto opportuno soffermarmi sul ruolo e sulle attività svolte da alcune delle maggiori autorità

di controllo: ICQRF, NAS e RAC. All'interno del capitolo ho inoltre illustrato il segno distintivo unico *The Extraordinary Italian Taste* e ho voluto riservare uno spazio all'Olio di Oliva poiché esso è uno dei prodotti più identitari del Made in Italy, espressione di un'antica e consolidata tradizione olearia, infatti l'Italia ha una posizione di rilevanza mondiale nella produzione e nel commercio dell'olio.

Infine, nel settimo e ultimo capitolo, ho voluto dedicare un approfondimento a un prodotto prettamente ligure, conosciuto e apprezzato in tutto il mondo che ben si inserisce nel volume, si tratta dell'Oliva Taggiasca e in questo spazio ho affrontato il tema concernente la sua tutela giuridica. Dopo aver compiuto un *excursus* per individuare le origini storiche e le caratteristiche del prodotto attestanti il legame con il territorio, ho proceduto all'esposizione della *querelle* relativa alla richiesta di riconoscimento di una DOP dell'Oliva Taggiasca e all'iter intrapreso, fino a giungere alla sentenza emessa dal t.a.r. Lazio. A testimonianza del grande interesse per l'argomento, ho riportato anche le varie proposte alternative che negli anni sono state elaborate da parte di diversi gruppi per cercare di trovare qualche forma di tutela per questo prodotto di eccellenza ligure; ho concluso segnalando la proposta di riconoscimento IGP dell'Oliva Taggiasca al 2022.