

## Sommario

### Editoriale

Luigi Costato

Innovazione tecnologica,  
agricoltura e alimentazione:  
una sfida risalente

1

### Ricerche

Antonio Musio

Consumo scolastico del  
pasto domestico e fonti  
della responsabilità

4

### Commenti e Note

Georg Miribung

Inquadramento delle indicazioni  
geografiche tra TRIPS e  
CETA – qualche osservazione

23

Marina De Nobili

Xylella fastidiosa e analisi del  
rischio fitosanitario a livello  
europeo

39

Juanjuan SUN

Update on food safety  
governance in China  
after organizational  
reform in 2018

47

## Editoriale

### Innovazione tecnologica, agricoltura e alimentazione: una sfida risalente

“Invece di annunciare una nuova era di agi, la Rivoluzione agricola fece sì che gli agricoltori avessero generalmente un’esistenza più difficile e meno soddisfacente di quella dei cacciatori-raccoglitori”, afferma drasticamente Y. N. Harari nel suo volume *Sapiens - Da animali a dei*.<sup>1</sup> Si può dubitare che questa affermazione corrisponda a verità, considerando a quali difficoltà erano assoggettati gli uomini preagricoli nella lotta per la sopravvivenza.

È però vero che la scoperta dell’agricoltura ha originato la divisione dell’umanità in classi, e cioè fra privilegiati e lavoratori manuali. È, tuttavia, anche vero che i nostri progenitori, grazie all’agricoltura ed alla sua capacità di produrre *surplus* alimentari, hanno sviluppato attività “inutili” come la filosofia, lo studio degli astri, competenze importanti in materia di navigazione e, soprattutto, hanno potuto permettersi il lusso di essere sempre più curiosi. A lungo l’umanità, tuttavia, produceva ben poche quantità di cibo eccedente le necessità degli agricoltori, sicché fino a ben poco tempo addietro il 90% dei Sapiens<sup>2</sup> era impegnato nella coltivazione e nell’allevamento, che significava anche lotta alla biodiversità e disboscamenti di vasta portata.

Oggi la rivoluzione tecnologica – che sta diventando sempre più poderosa ed impressionante, ma che ha le sue origini nella Rivoluzione agricola – ha ridotto l’impegno in agricoltura a ben pochi Sapiens, specie nei Paesi sviluppati. Questo cambio epocale ha ridotto il peso economico e sociale degli agricoltori, com’è, ad esempio, largamente dimostrato dal procedere inesorabile delle riforme della PAC dell’Unione europea, passata dal sostegno ai produttori allo scoraggiamento della produzione.

Ancor oggi, tuttavia, l’alimentazione è fornita esclusivamente da prodotti agricoli di base, come mais, riso, frumento e soia, che da soli coprono una parte prevalente delle superfici coltivate sulla terra, e dalla frutta e dalla verdura.

Oggi si comincia a parlare, con sempre maggiore insistenza, della produzione di carne che partirebbe da poche cellule viventi e che verrebbe sviluppata in laboratorio; si tratterebbe di carne animale, senza essere mai stata parte di una vacca, di un maiale o in un pollo. Non ci è dato di sapere come vengano nutrite le cellule che daranno origine a questo prodotto, per ora costosissimo, ma certamente non si potrà fare a meno di prodotti agricoli per questa finalità, mentre alcuni prodotti vegetali, quali i cereali e la soia, anche prescindendo dal possibile impiego per la produzione della carne “artificiale”, continueranno ad essere i migliori e più economici forni-

(<sup>1</sup>) Y. N. Harari, *Sapiens. Da animali a dèi. Breve storia dell'umanità*, 2015, Bompiani, p. 108.

(<sup>2</sup>) Si usa il singolare Sapiens, come fa Y. N. Harari, anche quando occorrerebbe il plurale.

## rivista di diritto alimentare

### Direttore

Luigi Costato

### Vice direttori

Ferdinando Albisinni - Paolo Borghi

### Comitato scientifico

Francesco Adornato - Sandro Amoroso - Alessandro Artom  
Alberto Germanò - Marianna Giuffrida  
Marco Goldoni - Antonio Jannarelli - Emanuele Marconi -  
Pietro Masi - Lorenza Paoloni - Michele Tamponi

### Segreteria di Redazione

Monica Minelli

### Editore

A.I.D.A. - ASSOCIAZIONE  
ITALIANA DI DIRITTO ALIMENTARE

### Redazione

Via Ciro Menotti 4 - 00195 Roma  
tel. 063210986 - fax 063210986  
e-mail [redazione@aida-ifla.it](mailto:redazione@aida-ifla.it)

### Sede legale

Via Ricchieri 21 - 45100 Rovigo

Periodico iscritto il 18/9/2007 al n. 393/2007 del Registro  
della Stampa presso il Tribunale di Roma (online)  
ISSN 1973-3593 [online]

Periodico iscritto il 26/5/2011 al n. 172/2011 del Registro  
della Stampa presso il Tribunale di Roma (su carta)  
ISSN 2240-7588 [stampato]  
stampato in proprio

dir. resp.: Ferdinando Albisinni

### HANNO COLLABORATO A QUESTO FASCICOLO

LUIGI COSTATO, emerito nell'Università di Ferrara

MARINA DE NOBILI, Master MIDAL, Università Roma 3 - Tuscia - Campus Bio-Medico

GEORG MIRIBUNG, ricercatore nell'Università di Bolzano

ANTONIO MUSIO, associato nell'Università di Salerno

JUANJUAN SUN, ricercatrice nell'Università Renmin - Pechino

I testi pubblicati sulla Rivista di diritto alimentare, ad eccezione delle rubriche informative, sono sottoposti alla valutazione aggiuntiva di due "referees" anonimi. La direzione della rivista esclude dalla valutazione i contributi redatti da autori di chiara fama. Ai revisori non è comunicato il nome dell'autore del testo da valutare. I revisori formulano un giudizio sul testo ai fini della pubblicazione, ed indicano eventuali integrazioni e modifiche che ritengono opportune.

Nel rispetto della pluralità di voci e di opinioni accolte nella Rivista, gli articoli ed i commenti pubblicati impegnano esclusivamente la responsabilità degli autori.

Il presente fascicolo è stato chiuso in Redazione il 31 Ottobre 2019.

tori di carboidrati, grassi e proteine, al coperto da possibili, ma costose, produzioni analoghe ottenute in laboratorio.

Certamente la sostituzione di circa dieci miliardi di vacche, produttrici ineffesse di CO<sub>2</sub>, con prodotti di laboratorio può sembrare un buon contributo alla lotta contro i cambiamenti climatici, cui non porrebbero ostacolo produzioni vegetali utili alla produzione di detta carne parzialmente artificiale; ma per ottenere questi risultati occorrerà anche ricorrere, in modo intenso, al già commercializzato latte di soia. Ed anche in questo caso l'agricoltura resterà, comunque, necessaria per ottenere questi risultati.

In definitiva, appare certo che la Rivoluzione tecnologica inciderà poderosamente sull'agricoltura, come ha già, in parte, fatto, con l'introduzione di macchine fin dal XIX secolo; nel prossimo futuro probabilmente nelle grandi pianure si avranno coltivazioni ottenute senza alcun intervento umano, salvo, forse, qualche verifica delle automazioni installate; ma anche nei terreni ondulati si potranno coltivare, sempre automaticamente, piante adatte ad interventi di sistemi intelligenti e privi di "pilota".

In definitiva, anche l'agricoltura, come il settore dei prodotti alimentari industriali, subirà trasformazioni profonde che metteranno l'uomo in condizioni diverse anche dalle odierne che, pure, sono molto diverse dai primi agricoltori Sapiens.

Ma come costoro hanno saputo adattarsi alle novità tecnologiche che progressivamente inventavano ed applicavano, anche i nostri figli sapranno convivere con l'ulteriore diminuita necessità di lavoro materiale e inventeranno nuove forme di impegno del loro tempo; saranno, se vorranno avere un posto decoroso nella società che si prepara, costretti a scoprire sempre più quanto siamo, e sono, ignoranti e di quanto studio hanno necessità.

Concludendo, il mondo tecnologico del futuro sarà sempre più costituito da una società nella quale sarà necessario sapere, e per questo studiare, che significa riconoscere che non si sa mai abbastanza.

Luigi Costato

---

---

L'editoriale che apre il fascicolo muove dalla sfida risalente fra innovazione tecnologica, agricoltura e alimentazione.

Alcuni studi recenti hanno messo in dubbio l'approccio tradizionale, secondo cui il passaggio dell'umanità dalla condizione di cacciatori-raccoglitori a quella di agricoltori abbia segnato un effettivo miglioramento delle condizioni di vita.

L'editoriale prende atto di questo nuovo ed originale modo di guardare alla storia umana, ma sottolinea come l'accresciuta disponibilità di cibo conseguente all'innovazione delle tecniche di produzione agricola sia stata all'origine dello sviluppo di attività "inutili" quali la filosofia e lo studio degli astri, per citarne soltanto alcune.

Il rapporto risalente e necessario fra tecniche di produzione agricola e disponibilità di cibo in misura superiore alle necessità dell'agricoltore, con conseguente disponibilità di *surplus* che consentono di destinare tempo ed energie ad attività diverse dalla mera quotidiana ricerca del cibo, costituisce dunque elemento irrinunciabile della Storia umana, dall'origine a tutt'oggi.

Le più recenti ricerche scientifiche ad esempio sulla possibilità di produrre proteine della carne senza ricorrere ad animali, e le nuove tecniche di coltivazione a mezzo di robot e di macchine dotate di intelligenza artificiale, lasciano immaginare un futuro non lontano, in cui l'agricoltura e la produzione di derrate alimentari assumeranno connotati ben diversi da quelli attuali.

Resta però centrale, anche in epoche di forte innovazione, la stretta relazione fra cibo e ciclo biologico, comunque inteso e configurato, ed in ogni caso la centralità del rapporto con il cibo.

All'interno di tale prospettiva, questo fascicolo raccoglie contributi che, muovendo dalla centralità del rapporto con il cibo, indagano sulle linee evolutive della disciplina, in sede nazionale, ed in sede internazionale e comparata.

Nella sezione dedicata alle **Ricerche** Antonio Musio tratta una questione di grande rilievo ed attualità in tema di rapporto con il cibo: quella relativa alla richiesta di un numero crescente di famiglie, che desiderano far consumare ai propri figli in età scolare cibo preparato in casa, ma che nel contempo richiedono che tali pasti vengano assunti dai propri figli nei locali scolastici destinati a mensa contestualmente al consumo da parte di altri scolari del cibo fornito dall'amministrazione scolastica. La questione si è posta più volte in sede giurisdizionale negli ultimi anni ed è stata già discussa nelle pagine della Rivista (v. F.Aversano, *Limitazione del diritto al cibo: una proposta a margine di alcuni casi esemplari*, in *q. Riv.* n. 4-2018). La ricerca di Musio muove da un'ampia disamina della giurisprudenza in materia, indagando su valori ed interessi emersi in sede giudiziale, che spaziano dalle scelte religiose o culturali in tema di assunzione del cibo, alla configurazione del servizio pubblico nel settore, a profili anche economici di inclusione od esclusione, alla conformazione dei contenuti della responsabilità civile per gli eventuali danni subiti dagli alunni durante l'orario scolastico. La recente sentenza del luglio 2019 delle SS.UU., che ha negato la configurabilità di un diritto soggettivo perfetto o incondizionato a scelte individuali nella refezione scolastica, non ha ancora chiuso il confronto su questi temi, tant'è che alcuni giudici amministrativi, anche di recente, hanno continuato ad esprimere orientamenti opposti a quelli enunciati nella pronuncia delle SS.UU. Ne emerge – ad avviso dell'A. – un "*Polimorfismo della pretesa a consumare il pasto domestico*", che potrà trovare equilibrata composizione solo nell'ambito di un originale assetto disciplinare della materia, che riesca a bilanciare essenziali esigenze di *food safety* intese ad evitare rischi igienico-sanitari, tutela e rispetto per le scelte delle famiglie, compatibilità con il quadro economico.

Nella sezione dedicata a **Commenti** e **Note** Georg Miribung esamina i profili collegati alla dimensione internazionale delle indicazioni geografiche, al loro riconoscimento ed ai possibili strumenti di tutela in un mercato sempre più globale.

Marina de Nobili indaga sulle criticità emerse in sede nazionale ed europea, quanto all'utilizzazione delle tecniche di analisi del rischio in riferimento a pericoli prima sconosciuti, quale la Xylella fastidiosa.

Juanjuan SUN analizza la recente riforma cinese, che ha riscritto in modo originale la disciplina della *Food Safety Governance* collegandola alla disciplina del mercato.