

Il Vino di Visciole Tesoro Marchigiano: tutela e valorizzazione

Federica Turchetti

1.- Premessa

Il vino di visciole è un prodotto tipico e tradizionale¹ marchigiano molto pregiato sia per la tipologia della ciliegia, utilizzata per aromatizzarlo, sia perché l'attività di produzione di esso è rara e ridotta. Questo è il motivo principale per cui è considerato dai propri produttori un "tesoro patrimoniale da tutelare"².

I coltivatori marchigiani non hanno ancora attivato alcun meccanismo di tutela per questo laddove la protezione del prodotto potrebbe assicurare esclusività di produzione soltanto nei territori protetti dalla certificazione, valorizzando l'origine regionale.

Tale esigenza nasce dalla circostanza che negli ultimi anni alcuni coltivatori di ciliegie operanti in altre regioni hanno iniziato la coltivazione della pianta di visciola, togliendo quindi esclusività alla regione Marche.

Ci si domanda quale potrebbe essere lo strumento di tutela migliore per il vino di visciola, se quelli di livello Europeo sarebbero siano consoni a garantire una protezione reale, se i nuovi marchi privati possano contribuire a mantenere la tipicità e la tradizionalità di questo particolare vino, e se i produttori stessi siano disposti a mettere in atto

tutte le azioni necessarie a far sì che il prodotto abbia una protezione idonea a garantire l'appartenenza esclusiva di tale prodotto al territorio marchigiano.

2.- Brevi cenni sulla coltivazione e produzione del prodotto

Il vino di visciole è un prodotto tipico delle Marche; il territorio d'elezione è quello compreso nell'area dei comuni di Cantiano e Pergola, vicino Pesaro, e dei Castelli di Jesi, nella zona di Ancona.

Questa tipologia di vino aromatizzato era già conosciuta nel XV secolo e veniva molto apprezzata dai nobili dell'epoca.

Il processo di produzione trae le proprie origini dalla cultura greca e romana, per cui era consuetudine aggiungere varie spezie ed ingredienti al vino con lo scopo di migliorare il gusto e conservarlo meglio e più a lungo.

Un esempio di vino aromatizzato derivante dall'Antica Grecia era la Retsina, che conteneva l'aggiunta di resina di pino d'Aleppo, conciato con miele, frutta, erbe e spezie e che veniva poi conservato in anfore sigillate perché non venisse a contatto con l'aria. Esso viene ancora oggi venduto nella versione bianco o rosato.

Non ci sono tracce che dimostrino che le origini del vino di visciole o visciolato risalgano all'antica Grecia, periodo in cui, come già accennato, venivano aggiunti vari ingredienti al vino con lo scopo di addolcirne il sapore.

Le prime ricette scritte, di cui troviamo traccia e che testimoniano il diffondersi di tale prodotto

(¹) Cfr E. Loffredo, *Profili giuridici della tutela delle produzioni tipiche*, in *Riv. Dir. Ind.*, 2003, n. 2, p.139. Il termine "tipico" ha sempre concorso con la locuzione "tradizionale" a seconda all'interno dei provvedimenti posti a tutela di determinati prodotti. Si ricorda il d.P.R. 25 maggio 2001, n. 288 che riguarda l'individuazione delle lavorazioni artistiche e tradizionali nella parte che concerne i prodotti tradizionali alimentari quando afferma che è quella "risultante da tecniche di lavorazione in cui sono riconoscibili gli elementi tipici della cultura locale e regionale, il cui processo produttivo mantiene contenuti e caratteri di manualità e i processi di conservazione, stagionatura e invecchiamento avvengono con metodi naturali". All'interno del d.m. n. 350 del 1999 il prodotto agroalimentare tradizionale è indicato come quello che viene realizzato con tecniche di lavorazione conservazione e stagionatura «consolidate nel tempo» e che vengono applicate per un periodo non inferiore a 25 anni.

(²) Sito internet <https://fabrizifamily.com>.

nelle Marche, risalgono alla metà dell'Ottocento, mentre la prima bottiglia di vino etichettata come "vino e visciole" risale al 1925 ed è oggi conservata presso il Museo dell'Etichetta del Vino di Cupramontana.

Nonostante ciò troviamo tracce della sua produzione già dal periodo rinascimentale, come risulta da scritti dell'epoca.

Vespasiano da Bisticci nella sua opera "Vite di uomini illustri del secolo XV", nel definire la personalità del Duca Federico da Montefeltro, scrisse che lo stesso "quasi non beveva vino se non de ciriege o de granate"³.

Costanzo Felici, medico erborista del Montefeltro, nel 1565 scrisse nel suo manoscritto: "La guiscio-la o marinella ancora lei brusca e negra, con la quale si fanno delicati savori e si costuma per chiudere il cibo nelle tavole e si secca per arosti"⁴.

Altre ricette vengono citate in opere di Autori dell'epoca, come Baldassarre Pisanelli⁵, che riconoscevano le proprietà curative di questa qualità di ciliegia. Tali scritti lasciano intendere che questa bevanda avesse origini molto più antiche rispetto al ventesimo secolo. In passato, infatti, il vino di visciole veniva usato per rendere i vini più robusti e tannici o comunque per correggere annate non particolarmente fortunate.

Un'antica usanza tradizionale, proveniente dalla regione d'elezione del vino di visciole di Cantiano, è quella di assegnare una botte del vino ad ogni nascituro della famiglia e conservarla fino al giorno del matrimonio, in cui veniva distribuita a tutti gli invitati.

Il vino di visciole è caratterizzato da un sapore dolce, e per tale motivo veniva considerato un vino femminile, adatto al gentil sesso proprio per i suoi aromi, morbidezza e rotondità.

Ad oggi il vino di visciole è considerato un vino da meditazione.

3.- Prodotto e processo di produzione

Come si è anticipato il vino di visciole proviene da diverse aree delle Marche. Le ricette per la produzione vino si differenziano significativamente da un'area all'altra, ma ad accomunarle sono le visciole, che danno il nome al prodotto e che sono l'ingrediente principale.

L'albero da cui provengono è chiamato ciliegio acido ed ha un'altezza che va dai 2 agli 8 metri. La chioma è di forma piramidale e le foglie hanno una lamina di 5-8 cm. Il picciolo risulta più piccolo rispetto al ciliegio. È una latifoglia e caducifoglia nobile, avendo legno più pregiato del ciliegio ed è longevo, diventando plurisecolare. I frutti sono eduli, anche negli esemplari selvatici. Il tronco ha una forma eretta e la corteccia è liscia con striature orizzontali. La fioritura avviene, di solito, nelle zone collinari o pianeggianti, durante il mese di marzo, ma nelle zone montane risulta essere più tardiva, verso aprile. I fiori hanno un diametro di 2-3 cm e i petali sono di colore bianco, raccolti in piccole ombrelle di 2-4 elementi su peduncoli di 3-4 cm. I frutti hanno forma sferica di 10-15 mm, di colore rosso vivo che diviene più scuro con la maturazione. La polpa è molto succosa di sapore acido-amarognolo che diventa dolce ad avvenuta maturazione. Il seme ha forma sferica e dal colore chiaro, dotato al suo interno di una mandorla dal sapore amarognolo⁶. Le visciole vengono spesso confuse con le amarene e le ciliegie, ma esse hanno differenti caratteristiche, ed è sufficiente un assaggio per distinguerle⁷.

(³) V. da Bisticci, *Vite di uomini illustri del secolo XV' 1494 rivedute sui manoscritti da Ludovico Frati*, vol. primo, Bologna, Romagnoli-Dall'Acqua 1892.

(⁴) C. Felici, *Scritti naturalistici I, Dell'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo del' homo*. 1565, Edizione Quattro Venti, Urbino 1986, p. 114.

(⁵) B. Pisanelli, *Trattato de' cibi, et del bere del signor Baldassar Pisanelli medico bolognese, di nuovo ristampato, e con diligenza ricorretto*, 1611, Venezia, Ed. Domenico Imberti.

(⁶) prodottitipici.com.

(⁷) osteriamarchigiana.blogspot.it.

Seguendo la ricetta tradizionale, generalmente la raccolta avviene durante le prime settimane di luglio. Le visciole vengono messe a marinare nello zucchero, lasciate decantare per alcuni giorni e infine filtrate e mescolate con il vino.

Questo innesca un processo di rifermentazione nel quale vino e sciroppo vengono incorporati l'uno nell'altro. La fermentazione si interrompe quando il contenuto alcolico raggiunge il 14% e lo zucchero residuo rende questo prodotto piacevole.

Esistono due metodi per produrre il vino di visciole e la differenza principale consiste nell'uso di mosto (il metodo ufficiale, più lento e qualitativamente migliore) o di vino (un metodo più semplice e veloce). Il primo segue alla lettera la ricetta tradizionale, mentre con il secondo metodo, si parte dal vino rosso, al quale si aggiungono le visciole e lo zucchero, che vengono lasciati a macerare insieme per alcuni giorni, a volte aggiungendo spezie come la cannella, i chiodi di garofano, la noce moscata o la buccia di arancia. Ciò conferisce al vino un sapore finale che può essere diverso da un produttore all'altro.

4.- *La disciplina del Regolamento n. 251 del 2014 che abroga il Regolamento n. 1601/91*

Il nome del prodotto "vino di visciole" potrebbe ad un primo esame rinviare alla normativa che disciplina i vini, quale dettata in ambito nazionale dalla legge comunemente denominata Testo Unico della Vigna e del Vino⁸.

L'aggiunta della ciliegia, però, esclude che esso possa essere catalogato all'interno di questa categoria; è necessario, quindi ricercare una pre-

visione normativa, all'interno del quale possa rientrare questo particolare prodotto marchigiano. Il Legislatore europeo aveva già previsto trent'anni fa una tutela specifica per i vini aromatizzati con il Regolamento 1601 del 1991, abrogato nel 2014 con il Regolamento n. 251⁹.

Il Regolamento 251 del 2014, tutt'oggi in vigore, mira a riformare la normativa vigente fino a quel momento, al fine di adeguare tutta la disciplina alle norme presenti nei Regolamenti n. 1169 del 2011¹⁰, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, e n. 1151 del 2012, sui regimi di qualità dei prodotti alimentari.

I precetti contenuti all'interno delle richiamate discipline, relative alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori ed alla regolazione dei prodotti di qualità, costituiscono le più recenti riforme in materia.

Il Regolamento (UE) n. 251/2014, adattandosi alle nuove norme in materia di informazioni, con i suoi 37 articoli tratta sia la materia dell'etichettatura, sia quella della protezione del prodotto vitivinicolo aromatizzato, precisando le condizioni che fanno rientrare o non un prodotto vitivinicolo in tale categoria.

Si percepisce sin dal primo considerando che la normativa nasce dalla volontà dell'Unione Europea di adattarsi alle innovazioni tecnologiche che vanno sviluppandosi nel tempo; allo stesso tempo vi è la necessità di garantire ai cittadini la trasparenza necessaria a permettere di decidere se acquistare o meno un prodotto valutando se sia adatto alle proprie esigenze.

La produzione dei vini in esame deve dunque conformarsi alle linee guida conferite dalla norma sovranazionale in materia sia di produzione, sia di

⁽⁸⁾ Legge 12 dicembre 2016 n. 238, "Disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino", collegata alle riforme europee della OCM Vino. Il contenuto è stato recentemente modificato dall'art 224, comma 3, lett. a), D.L. 19 maggio 2020 n. 34 ("Rilancio"), convertito, con modificazioni, dalla L. 17 luglio 2020, n.77, e dagli artt. 43 co. 4, e 43-ter del D.L. "Semplificazioni" 16 luglio 2020 n. 76, come convertito dalla Legge 11 settembre 2020 n. 120.

⁽⁹⁾ Regolamento (UE) n. 251/2014, del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, concernente la definizione, la designazione, la presentazione, l'etichettatura e la protezione delle indicazioni geografiche dei prodotti vitivinicoli aromatizzati, e che abroga il regolamento (CEE) n. 1601/91 del Consiglio.

⁽¹⁰⁾ L. Costato, P. Borghi, S. Rizzioli, V. Paganizza, L. Salvi, *Compendio di diritto alimentare*, 2017, 8^a ed., Cedam, p. 175 ss.: "Il Regolamento UE 1169/2011 costituisce una misura di armonizzazione a carattere orizzontale, cioè si applica a tutti gli alimenti fatti salvi i particolari requisiti di etichettatura stabiliti da specifiche disposizioni dell'Unione per particolari alimenti".

protezione. Ciò che salta all'attenzione è anzitutto il considerando n. 4, che recita: *“I prodotti vitivinicoli aromatizzati rivestono importanza per i consumatori, i produttori e il settore agricolo dell'Unione. Le misure applicabili ai prodotti vitivinicoli aromatizzati dovrebbero contribuire al raggiungimento di un livello elevato di protezione dei consumatori, alla prevenzione delle pratiche ingannevoli e alla realizzazione della trasparenza del mercato e di eque condizioni di concorrenza. In questo modo tali misure salvaguarderanno la rinomanza acquisita dai prodotti vitivinicoli aromatizzati dell'Unione sul mercato interno e mondiale, continuando a tener conto dei metodi seguiti tradizionalmente per la produzione dei prodotti vitivinicoli aromatizzati nonché dell'accresciuta esigenza di tutela dei consumatori e di informazione. L'innovazione tecnologica dovrebbe inoltre essere tenuta in considerazione in relazione ai prodotti per i quali essa serve ad accrescere la qualità, senza incidere sul carattere tradizionale dei prodotti vitivinicoli aromatizzati interessati”*¹¹.

Tale assunto è di fondamentale importanza:

- da un lato ha l'obiettivo di tutelare il consumatore al fine di proteggerlo da pratiche ingannevoli e garantire trasparenza nel processo di vendita del prodotto;

- dall'altro lato il legislatore intende valorizzare tale mercato, continuando a dare ampio spazio ai metodi di produzione tradizionali che caratterizzano il prodotto.

Coerentemente con queste finalità, i considerando nel loro insieme sottolineano che il regolamento, attraverso l'attenzione all'innovazione tecnologica, ha inteso rispettare la disciplina generale europea sui prodotti alimentari, ma anche mantenere la metodica tradizionale, tipica di questi vini aromatizzati per lo più di produzione artigianale.

5.- Definizione del prodotto vino di visciole in base alla disciplina del Regolamento n. 251 del 2014

All'art. 3 del Regolamento (UE) n. 251/2014 vengono elencate le caratteristiche e viene data la definizione dei vini aromatizzati, quali “derivati da prodotti del settore vitivinicolo di cui al regolamento (UE) n. 1308/2013 e che sono stati aromatizzati”¹².

In particolare, l'art. 3, dopo aver classificato al par.1 i prodotti vitivinicoli aromatizzati nelle categorie “vini aromatizzati”, “bevande aromatizzate a base di vino” e “cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli”, al par. 2 definisce che cosa si intenda per vino aromatizzato, ed al par. 3 le bevande aromatizzate a base di vino.

Il par. 2 recita: “Il vino aromatizzato è una bevanda:

a) ottenuta da uno o più prodotti vitivinicoli definiti all'allegato II, parte IV, punto 5, nonché all'allegato VII, parte II, punto 1 e punti da 3 a 9, del regolamento (UE) n. 1308/2013, ad eccezione del vino «retsina»;

b) nella quale i prodotti vitivinicoli di cui alla lettera a) rappresentano almeno il 75 % del volume totale;

c) con eventuale aggiunta di alcole;

d) con eventuale aggiunta di coloranti;

e) alla quale è eventualmente aggiunto mosto di uve, mosto di uve parzialmente fermentato o entrambi;

f) con eventuale aggiunta di edulcoranti;

g) che ha un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 14,5 % vol. e inferiore a 22 % vol. e un titolo alcolometrico volumico totale non inferiore a 17,5 % vol”.

Il par. 3 descrive così le bevande aromatizzate al vino:

“Una bevanda aromatizzata a base di vino è una bevanda:

a) ottenuta da uno o più prodotti vitivinicoli definiti all'allegato VII, parte II, punti 1 e 2 e punti da 4 a 9, del regolamento (UE) n. 1308/2013, ad eccezione dei vini prodotti con l'aggiunta di alcole e del vino «retsina»;

⁽¹¹⁾ Considerando n. 4, Reg. (UE) n. 251/2014.

⁽¹²⁾ Art. 3, Reg. (UE) n. 251/2014.

b) nella quale i prodotti vitivinicoli di cui alla lettera a) rappresentano almeno il 50 % del volume totale;

c) alla quale non è stato aggiunto alcole, salvo se previsto altrimenti all'allegato II;

d) con eventuale aggiunta di coloranti;

e) alla quale è eventualmente aggiunto mosto di uve, mosto di uve parzialmente fermentato o entrambi;

f) con eventuale aggiunta di edulcoranti;

g) che ha un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 4,5 % vol. e inferiore a 14,5 % vol".

Alla stregua di tali disposizioni UE, occorre verificare le caratteristiche della bevanda comunemente conosciuta come "vino di visciole".

Si tratta di un prodotto a base di vino, il quale raggiunge un titolo alcolometrico che generalmente rimane fra 12% vol. e 13,5% vol.

Al suo interno non viene aggiunto ulteriore alcol. Alcune aziende inseriscono nella ricetta il 70% di prodotto vitivinicolo e per il 30% il prodotto che aromatizza, ma nella maggior parte dei casi per creare il vino di visciola viene utilizzato il 50% del prodotto vitivinicolo ed il 50% di prodotto aromatizzante.

Nell'un caso e nell'altro il prodotto presenta una percentuale di vino inferiore a quella prevista per i vini aromatizzati, rientrando piuttosto nelle percentuali previste per le bevande aromatizzate a base di vino.

Va detto che in alcuni casi i produttori aggiungono un'ulteriore percentuale di volumi alcolometrici al prodotto, facendo arrivare la bevanda ai 17.5 % vol. o addirittura al di sopra.

Per quanto riguarda la categoria di alimento, sembra dunque che la bevanda in esame debba essere inserita all'interno della categoria delle "bevande aromatizzate a base di vino", salvo il caso che l'aggiunta di alcool determini il superamento dei limiti previsti per tale categoria di pro-

dotti.

6.- La denominazione del prodotto e la protezione secondo il Regolamento 251 del 2014

Il Regolamento (UE) n. 251/2014, inoltre, assicura specifica tutela ai vini aromatizzati, attraverso la previsione di Indicazioni Geografiche Protette, specificamente disciplinate da tale regolamento, pur se con disposizioni che riprendono le generali disposizioni in tema di DOP e IGP¹³.

La scelta di inserire all'interno del Regolamento una speciale forma di tutela per i vini aromatizzati viene così motivata dal considerando n. 16: "Poiché il regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio (1), il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio (2) e le disposizioni sulle indicazioni geografiche di cui al regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio (3) non si applicano ai prodotti vitivinicoli aromatizzati, dovrebbero essere stabilite disposizioni specifiche sulla protezione delle indicazioni geografiche relative ai prodotti vitivinicoli aromatizzati. È opportuno utilizzare le indicazioni geografiche per identificare i prodotti vitivinicoli aromatizzati come originari del territorio di un paese, o di una regione o località di tale territorio, quando una determinata qualità, la notorietà o un'altra caratteristica del prodotto vitivinicolo aromatizzato siano essenzialmente attribuibile alla sua origine geografica e tali indicazioni geografiche dovrebbero essere registrate dalla Commissione"¹⁴.

In base a quanto dichiarato dal considerando n. 16, dunque, non si applicano ai vini aromatizzati ed alle bevande aromatizzate a base di vino le disposizioni generali sulla tutela delle indicazioni geografiche dei prodotti alimentari.

(¹³) Sulla disciplina di DOP e IGP, attualmente contenuta nel Reg. (UE) n. 1151/2012, v. L. Costato, P. Borghi, S. Rizzoli, V. Paganizza, L. Salvi, *Compendio di diritto alimentare*, cit., p. 141 e ss.; F. Albisinni, *Strumentario di diritto alimentare europeo*, IV ed., Utet, 2020, p. 291 ss.; M. Giuffrida, *Segni degli alimenti: DOP, IGP e STG*, in *Digesto delle disc. privat.* – sez. civile, dir. da R. Sacco, Utet, 2018, vol. XI, p. 435 ss.

(¹⁴) Considerando n. 16, Reg. 251/2014

Escludendo, dunque, le certificazioni DOP e IGP previste per le bevande spiritose¹⁵, per la generalità dei prodotti alimentari¹⁶, e per i vini¹⁷, atteso che i vini aromatizzati e le bevande aromatizzate a base di vino non rientrano tra i prodotti oggetto di tali regolamenti, l'unica certificazione Europea che rimane nel novero delle possibilità dei produttori di vino di visciola resta l'IGP specificamente disciplinata dal regolamento (UE) n. 251/2014, che opera nel quadro delle generali previsioni in materia dell'Accordo TRIPs, il cui art. 22 – come è noto¹⁸ – definisce indicazioni geografiche “le indicazioni che identificano un bene come originario del territorio di uno Stato Membro, o di una regione o località in tale territorio, laddove una data qualità, reputazione o altra caratteristica del bene sia essenzialmente attribuibile alla sua indicazione geografica”¹⁹.

La modalità di riconoscimento, secondo quanto disposto dal Regolamento (UE) n. 251/2014, delle IGP per i vini aromatizzati ricalcano largamente l'*iter* predisposto per gli altri prodotti, con la previsione di un disciplinare e con la disposizione che sia la Commissione Europea a giudicare e rilasciare la protezione.

L'articolo 10 di questo regolamento, infatti, recita: “1. Le domande di protezione dei nomi come indicazioni geografiche sono accompagnate da una documentazione tecnica comprendente:

- a) il nome di cui è chiesta la protezione;
- b) il nome e l'indirizzo del richiedente;
- c) un disciplinare di produzione ai sensi del paragrafo 2; e
- d) un documento unico riepilogativo del disciplinare di produzione di cui al paragrafo 2.

2. Per essere ammesso a un'indicazione geografica protetta ai sensi del presente regolamento,

un prodotto deve essere conforme al disciplinare di produzione corrispondente, in cui rientrano almeno:

- a) il nome di cui è chiesta la protezione;
- b) la descrizione del prodotto, in particolare le sue principali caratteristiche analitiche nonché un'indicazione delle sue proprietà organolettiche;
- c) laddove pertinente, i particolari processi produttivi e le relative specifiche nonché le restrizioni applicabili all'elaborazione del prodotto;
- d) la delimitazione della zona geografica interessata;
- e) gli elementi che giustificano il legame di cui all'articolo 2, punto 3;
- f) le condizioni applicabili prescritte dal diritto unionale o nazionale oppure, se così previsto dagli Stati membri, da un'organizzazione che gestisce l'indicazione geografica protetta, purché tali condizioni siano oggettive, non discriminatorie e compatibili con il diritto unionale;
- g) l'indicazione della materia prima principale da cui si ricava il prodotto vitivinicolo aromatizzato;
- h) il nome e l'indirizzo delle autorità o degli organismi che verificano il rispetto delle disposizioni del disciplinare di produzione, nonché le relative attribuzioni²⁰”.

L'*iter* per il riconoscimento delle tutele dei vini aromatizzati risulta pertanto molto simile a quello previsto per altri prodotti alimentari.

Occorre dunque verificare se tali tutele possano in qualche modo soddisfare la necessità di protezione in termini del vino di visciola in quanto prodotto fortemente legato al territorio ed alla tradizionalità della sua produzione.

Per quanto riguarda la possibilità da parte del “vino di visciola” di ottenere l'IG pur essendo richiesta soltanto una qualità o caratteristica attri-

⁽¹⁵⁾ Regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 gennaio 2008, relativo alla definizione, alla designazione, alla presentazione, all'etichettatura e alla protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose.

⁽¹⁶⁾ Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

⁽¹⁷⁾ Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli.

⁽¹⁸⁾ Sul tema si segnala A. Germanò, *Le indicazioni geografiche nell'accordo Trips*, in Riv. dir. agr., 2000, I, p. 412 ss.

⁽¹⁹⁾ Art. 22 Accordo TRIPs.

⁽²⁰⁾ Art. 10, Reg. 251/2014

buita al prodotto, o addirittura la mera notorietà²¹, resta il fatto che il richiamo al territorio marchigiano da parte di questo vino continua ad essere molto debole e ad avere poco riscontro.

Prodotti come Champagne, Cognac, Roquefort, Porto, Sheffield, Avana, Chianti, Tequila hanno una connotazione geografica di una certa natura e qualità del prodotto che di conseguenza si è impresso nel bagaglio del consumatore che riesce ad individuarne la provenienza²².

Proprio in vista della necessità di reputazione per il vino di visciola, è auspicabile da parte dei produttori cominciare in qualche modo a far risaltare la provenienza, utilizzando strategie di promozione.

Infatti, anche se a livello storico troviamo tracce risalenti alla produzione di epoche passate, la fama del prodotto continua ad essere scarsa, così che non è automatico associare il vino di visciola alle Marche, mentre lo è per altri prodotti come il Ciauscolo ed i Vincisgrassi²³.

L'utilizzo, ad esempio del termine marchigiano all'interno dell'etichetta, potrebbe, in qualche modo lasciare traccia all'interno del mercato, dando la possibilità ai consumatori, di imprimere nel proprio bagaglio culturale il territorio da cui questo vino liquoroso proviene, così da avere una base solida nel caso i produttori decidessero di richiedere l'IG.

7.- Presidio Slow Food, breve analisi del progetto

Il progetto Presidi di Slow Food è nato nel 1999, con lo scopo di far evolvere "Arca del Gusto" che recupera e salvaguarda le piccole produzioni gastronomiche, minacciate dall'industrializzazione, dal degrado ambientale e dall'omologazione. Ciò che distingue il Presidio Slow Food da un

marchio collettivo europeo è che il primo ha un intento privatistico, e non ha lo scopo di proteggere il prodotto da contraffazioni e frodi. In altre parole l'unico intento è la valorizzazione di una tipologia di produzione.

Al fine di poter utilizzare il marchio Slow Food è necessario che i produttori rispettino i criteri di definizione che comunque assomigliano alle certificazioni di IGP e DOP, anche se il disciplinare sembra essere molto più restrittivo.

Il Presidio Slow Food nasce dal tentativo dell'Associazione internazionale di dare un'alternativa agli organi pubblici e al loro criterio di selezione, facendo ricevere ai vari prodotti un riconoscimento, basato sulla fiducia verso le scelte compiute dall'Associazione stessa. L'intento di Slow Food è quello di riuscire ad uniformare i vari stili dei disciplinari, uniformità non presente invece nella formulazione delle protezioni regionali che risultano così spezzettate. Il progetto iniziale prevedeva di fornire ai compratori che si recavano in loco un riferimento per acquistare prodotti di qualità con uno standard qualitativo, e si configurava anche come una difesa per il consumatore, che si trovava, così, meno esposto a truffe alimentari.

Slow Food si occupa principalmente della ricerca e della catalogazione dei prodotti considerati a rischio di estinzione; successivamente si adopera per salvarli.

Il termine Presidio Slow Food viene utilizzato per indicare:

- prodotti rari ed eccellenti a rischio di estinzione;
- gruppi di contadini, allevatori, pescatori, che li producono;
- disciplinari e regole di produzione che li contraddistinguono²⁴.

I presidi Slow Food riuniscono i pochi produttori rimasti per valorizzare i prodotti e darne loro visi-

(²¹) V. art. 2, punto 3 del Reg. (UE) n. 251/2014.

(²²) E. Loffredo, *Profili giuridici della tutela delle produzioni tipiche*, cit., p. 139 ss.

(²³) Il Ciauscolo è un salame marchigiano che è stato riconosciuto come IGP, mentre i Vincisgrassi, lasagna marchigiana, hanno ottenuto recentemente il riconoscimento STG.

(²⁴) www.slowfood.com.

bilità. Essi aiutano tali agricoltori ad innovare nella comunicazione dell'eccellenza gastronomica della loro produzione, e ad ottenere prezzi più equi e remunerativi²⁵. Si occupano inoltre della valorizzazione e della ricostruzione della filiera produttiva, recuperando materie prime di qualità, salvando le tecniche di lavorazione tradizionali, ma anche innovandole (mettendo a norma i locali di trasformazione e migliorando la qualità della vita e i guadagni dei produttori), senza snaturare la natura dei prodotti, come costruire un macello, ristrutturare un forno a legna e così via. In questo caso il lavoro è complesso, perché significa convincere istituzioni e produttori a portare avanti interventi lenti e difficili, i cui risultati economici sono a medio e lungo termine: è più facile promettere a un produttore un prezzo di vendita maggiore del 30%, che chiedergli di reintrodurre forme di allevamento estensive o coltivazioni più rispettose dell'ambiente. Si tratta di un passo importante e delicato per Slow Food, perché investe non soltanto il prodotto finale (un piatto, un vino, un formaggio), ma richiede di intervenire in prima persona nei meccanismi produttivi ed economici.

8.- Possibili prospettive per il vino di visciole

Nella prospettiva di una possibile tutela a livello di diritto interno è utile analizzare le alternative messe a disposizione dei produttori al fine di tutelarsi da frodi e concorrenza sleale.

Il Mipaaf, al fine di tutelare i prodotti nazionali, ha adottato una serie provvedimenti²⁶.

Il Legislatore nel 1998 ha adottato il Decreto

Legislativo n. 173²⁷, il cui art. 7 ha introdotto il marchio identificativo della produzione nazionale, specificandone le modalità di attuazione. Esso, però, non è mai stato reso operativo, in quanto la Commissione europea ha censurato il "marchio identificativo della produzione nazionale"²⁸ proprio perché la concessione del marchio in funzione della sola origine o provenienza geografica risulterebbe contrario all'art. 30 del Trattato e comporterebbe una violazione delle norme in tema di concorrenza, poiché il marchio e il segno in questione favorirebbero i prodotti nazionali a scapito dei prodotti provenienti da altri Stati membri.

Nonostante ciò sono state comunque introdotte una serie di "iniziative per la creazione di nuovi segni"²⁹, come ad esempio il marchio *Made in Italy*, al fine di proteggere le produzioni italiane dalla concorrenza "sleale" dei produttori che fraudolentemente vogliono agganciarsi all'Italia per avere più prestigio³⁰, che comunque non sono riuscite a garantire la tutela da frodi, poiché molto deboli dal punto di vista legislativo.

Un ulteriore aspetto interessante della disciplina introdotta dal Decr. Leg.vo n. 173 del 1998 si rinviene nell'art. 8, che al comma 1 stabilisce che "le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, entro 6 mesi dalla suddetta pubblicazione predispongono, con propri atti, l'elenco dei "prodotti tradizionali".

Si tratta di una disposizione innovativa, che ha previsto una catalogazione dei prodotti tradizionali per ogni singola regione, introducendo un sistema strutturato ed una catalogazione analitica. In attuazione di tale disposizione, il Decreto Ministeriale n. 350 dell'8 Settembre 1999 ha emanato la disciplina applicativa, con un'attenzione

⁽²⁵⁾ www.slowfood.com.

⁽²⁶⁾ A. Germanò, *Manuale di Diritto Agrario*, 2016, 8^a ed., Giappichelli Ed, Torino, pp. 355 ss. Secondo l'autore, il legislatore penale italiano "non è riuscito a reprimere pienamente le false o fallaci indicazioni italiane dei prodotti alimentari sul mercato.

⁽²⁷⁾ D.Lgs. 30 aprile 1998 n. 173, Disposizioni in materia di contenimento dei costi di produzione e per il rafforzamento strutturale delle imprese agricole.

⁽²⁸⁾ Si veda la Comunicazione della Commissione europea, sull'art. 7 del d.lgs. 30 aprile 1998, n. 173.

⁽²⁹⁾ E. Loffredo, *Profili giuridici della tutela delle produzioni tipiche*, in *Riv. Dir. Ind.* Fasc. n 2, 2003, pag. 139 ss.

⁽³⁰⁾ Sul tema si veda A. Germanò, *op. ult. cit.* In realtà anche il marchio *Made in Italy* si è rivelato scarsamente efficace nella tutela dalle frodi in materia alimentare.

particolare ai prodotti legati alla tradizione e alla storia, che hanno peculiari modalità di realizzazione, conservazione e stagionatura³¹.

Sono così nati i cosiddetti PAT, prodotti di nicchia caratterizzati da lavorazioni tradizionali, presenti sul territorio di appartenenza per almeno 25 anni. Tale territorio a differenza delle DOP, non necessariamente si limita ad un'area geografica ristretta, ma può estendersi anche ad un'area vasta. Il luogo di appartenenza rimane comunque il caposaldo dell'attestazione. Ottenere il riconoscimento PAT è più facile rispetto alle DOP e IGP, poiché viene assegnato dalla regione di provenienza del prodotto e non dall'Unione Europea.

Secondo il Mipaaf i PAT sono volti a tutelare tipologie di produzioni quantitativamente limitate, in aree molto ristrette.

Si tratta di una disciplina nazionale, più volte criticata dalla Commissione Europea, e proprio a causa di questa opposizione in sede europea, la tutela dei PAT risulta nei fatti debole e non adeguata a tutelare efficacemente i prodotti da possibili frodi.

Il vino di Visciola fa parte dell'elenco dei prodotti tradizionali, presentando tutte le caratteristiche richieste dalla richiamata disciplina.

9.- Conclusioni

L'intento iniziale era quello di presentare il prodotto e tentare di comprendere le possibilità di tutela e valorizzazione del vino di visciola.

Non vi è dubbio sul fatto che a livello regionale esso abbia una fama indiscussa, ma il problema per i produttori è principalmente quello di ampliare la notorietà e la protezione all'esterno.

Come detto in precedenza, l'Unione Europea contrasta le piccole produzioni e predilige una tipologia che sceglie i grandi numeri, probabil-

mente per ragioni economiche.

Il vino di visciola, così come è prodotto, non ha la capacità di conformarsi al modello dell'Unione Europea e non può nemmeno ambire ad un grado di notorietà soddisfacente.

La strada migliore per i produttori sarebbe quella di accrescere la propria notorietà attraverso strategie di mercato.

Il primo passo sarebbe sicuramente quello di unire i produttori attraverso consorzi, per poter rafforzare l'impatto nel territorio italiano di questo prodotto.

Anche l'adesione al marchio Slow Food sarebbe una buona strategia per sponsorizzare il prodotto. Esso, infatti, pur non avendo una valenza generale, sta conoscendo una crescente notorietà, con sempre più ristoratori che prediligono il marchio Slow Food. Un tentativo di adesione era stato compiuto da alcuni produttori, ma è fallito per motivi legati al disciplinare. Tale situazione rivela l'incapacità di aggregarsi per un fine più importante rispetto al mantenimento delle proprie ricette, anche nella prospettiva di ottenere il riconoscimento come IG.

Qualora, infatti, il vino di visciola riuscisse ad ottenere un riconoscimento in sede europea, i produttori ne gioverebbero dal punto di vista del reddito e della tutela di questa produzione. delle produzioni tradizionali. Anche ove le IG potessero essere ritenute forme di "(re)invenzione della tradizione" ciò potrebbe consistere in un arricchimento del patrimonio agroalimentare tradizionale³².

Per quanto riguarda, invece, le possibilità a livello nazionale, seppure l'introduzione dei PAT sia stato un segno importante della volontà del legislatore di proteggere il patrimonio culturale, gastronomico e tradizionale italiano, appare evidente che la disciplina di questi segni risulta nei fatti debole sia perché in contrasto con gli orientamenti della Commissione Europea, sia perché

⁽³¹⁾ L'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, approvato per la prima volta con D.M. 18 luglio 2000, è stato più volte aggiornato nel corso degli anni, ed attualmente comprende oltre mille prodotti, divisi per regioni.

⁽³²⁾ R. Palma, *Agro-ecologia e indicazioni geografiche tra magia e razionalità nel diritto dell'UE e dell'OMC: 'reinventare' le designazioni d'origine per preservare l'economia rurale, il patrimonio culturale e l'ambiente*, in *Riv. dir. ind.*, 2017, n. 6, p. 265.

costruita sulla base di una normativa in tema di igiene più che di tutela dei prodotti tradizionali. Sembra insomma di dover concludere che i produttori dovrebbero accantonare convinzioni e preconcetti sulle rispettive “ricette” e accordarsi accettando l’armonizzazione delle ricette attraverso un disciplinare, tenendo a mente l’obiettivo comune della tutela e della conservazione di questo straordinario vino aromatizzato.

ABSTRACT

L’elaborato prende in considerazione un prodotto tipico marchigiano, che appartiene alla categoria dei vini aromatizzati, o meglio delle bevande aromatizzate a base di vino: il vino di visciola. Esaminando le caratteristiche del prodotto e ana-

lizzando la normativa di riferimento si è cercato di comprendere se, alla luce del quadro normativo vigente, questo vino possa beneficiare a livello nazionale e sovranazionale della tutela prevista per DOP e IGP, o in alternativa della certificazione Slow Food, che si occupa della riqualificazione dei prodotti tradizionali agricoli.

The paper takes into consideration a typical Marche product, that belongs to the category of aromatized wines: sour cherry wine. Through the exam of the characteristics of the product and the reference legislation, the author tries to verify whether, taking into account the current regulatory framework, this wine may benefit of some form of regulatory protection as PDO or PGI, or alternatively of the Slow Food certification, which deals with the qualification of traditional agri-food products.