ANNO XCVIII - FASC. 1 pubblicazione trimestrale GENNAIO-MARZO 2019

ISSN 0391-8696

RIVISTA DI DIRITTO AGRARIO

AGRICOLTURA ALIMENTAZIONE AMBIENTE

FONDATA DA
GIANGASTONE BOLLA
e
PROSEGUITA DA
ANTONIO CARROZZA

DIRETTA DA

ETTORE CASADEI
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

LUIGI COSTATO
UNIVERSITÀ DI FERRARA

ALBERTO GERMANÒ
UNIVERSITÀ DI ROMA - LA SAPIENZA

PAOLO GROSSI
UNIVERSITÀ DI FIRENZE

ANTONIO JANNARELLI
UNIVERSITÀ DI BARI

PIETRO MASI
UNIVERSITÀ DI ROMA "TOR VERGATA"

PAOLO MENGOZZI
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

MARCO GOLDONI
UNIVERSITÀ DI PISA
CONDIRETTORE RESPONSABILE

Editoriale Scientifica

COMITATO SCIENTIFICO INTERNAZIONALE

Prof. Gabriel Garcia Cantero, Univ. di Zaragoza - **Prof. Giuseppe Giuffrida**, Univ. di Messina - **Prof. Heinrich Jacobi**, Univ. di Francoforte - **Prof. Karl Kroeschell**, Univ. di Göttingen - **Prof. Agustin Luna Serrano**, Univ. di Barcelona - **Prof. Jean G. Renauld**, Univ. Cattolica di Louvain - **Prof. Alberto Romano**, Univ. di Torino - **Prof. Francisco Sancho Rebullida**, Univ. di Pamplona - **Avv. Cesare Trebeschi**, Brescia - **Prof. Sergio Ventura**, CEE, Bruxelles.

REDAZIONE

PROF. MARIARITA D'ADDEZIO
Univ. di Udine

PROF. ALFREDO MASSART
Scuola Sup. S. Anna

PROF. EVA ROOK BASILE
Univ. di Siena

PROF. GIULIO SGARBANTI
Univ. di Bologna

PROF. ELEONORA SIRSI
Univ. di Pisa

Prof. Alberto Abrami, Univ. di Firenze - **Prof. Francesco Adornato**, Univ. di Macerata - **Prof. Ferdinando Albisinni**, Univ. La Tuscia di Viterbo - **Prof. Giuseppe Bivona**, Univ. di Catania - **Prof. Paolo Borghi**, Univ. di Ferrara - **Prof. Irene Canfora**, Univ. di Bari - **Prof. Sonia Carmignani**, Univ. di Siena-Grosseto - **Prof. Giangiorgio Casarotto**, Univ. di Ferrara - **Prof. Eloisa Cristiani**, Scuola Sup. S. Anna - **Prof. Alessandra Di Lauro**, Univ. di Pisa - **Prof. Nicoletta Ferrucci**, Univ. di Padova - **Prof. Marianna Giuffrida**, Univ. di Messina - **Dott. Gioia Maccioni**, Univ. di Udine - **Prof. Pietro Magno**, Univ. di Bari-Casamassima - **Prof. Luca Petrelli**, Univ. di Camerino - **Prof. Maria Pia Ragionieri**, Univ. La Tuscia di Viterbo - **Prof. Luigi Russo**, Univ. di Ferrara - **Prof. Fernando Salaris**, Univ. di Sassari - **Prof. Antonio Sciaudone**, Univ. di Napoli-Caserta - **Dott. Giuliana Strambi**, CNR-IDAIC - **Prof. Domenico Viti**, Univ. di Foggia.

La RIVISTA DI DIRITTO AGRARIO - Agricoltura - Alimentazione - Ambiente - era l'Organo dell'Istituto di Diritto Agrario Internazionale e Comparato, ora Sezione di Diritto Agrario Internazionale e Comparato dell'Istituto di Studi Giuridici Internazionali del Cnr.
Essa fu fondata nel 1922 da Gian Gastone Bolla e ha avuto, negli anni, come condirettori Enrico Bassanelli, dell'Università di Bologna, ed Emilio Romagnoli, dell'Università di Roma-La Sapienza, che sono stati anche Presidenti dell'Istituto.

I testi pervenuti alla redazione sono sottoposti ad una prima lettura e valutati sotto il profilo della collocazione in una delle rubriche nelle quali la Rivista è articolata. Gli scritti destinati a essere inseriti nelle rubriche Dottrina, Ricerche e Documentazioni, Osservatorio Europeo e Internazionale e Giurisprudenza sono sottoposti alla valutazione di due esperti dell'argomento scelti dalla Direzione della Rivista che siano professori ordinari della materia o componenti del Comitato di valutazione. È adottato il sistema di referaggio c.d. "doppio cieco". Gli scritti destinati a una delle altre rubriche e le segnalazioni di sentenze sono sottoposti alla sola valutazione del condirettore responsabile e di un componente del Comitato di redazione.
Il condirettore responsabile della Rivista può assumersi la responsabilità della pubblicazione nel caso eccezionale in cui lo scritto provenga da un autore di sicuro prestigio o di fama internazionale.

SOMMARIO

PARTE PRIMA

DOTTRINA

pag.

ANTONIO JANNARELLI, *La tutela dei produttori agricoli nella filiera agro-alimentare alla luce della direttiva sulle pratiche commerciali sleali* business to business 3

RICERCHE E DOCUMENTAZIONI

ALESSANDRA FORTI, *Emissioni agricole clima-alteranti e regole di mitigazione* 60

LORENZO BAIRATI, *Tutela del consumatore e valore del territorio nell'etichettatura dei latticini* 82

DIDATTICA

PAOLO BORGHI, *Montagna, paesaggio,* marketing *territoriale: le esigenze dell'economia, gli strumenti del diritto* 100

OSSERVATORIO EUROPEO E INTERNAZIONALE

LAURA COSTANTINO, *La ricerca dell'equilibrio tra scienza e* governance *della sicurezza alimentare - Riflessioni sulla Proposta di Regolamento relativa alla trasparenza e alla sostenibilità dell'analisi del rischio nella filiera alimentare (COM (2018) 179)* 115

MARIAVITTORIA ZACCARIA, *La nuova Direttiva 2018/2001/UE sulla promozione dell'uso dell'energia da fonti rinnovabili: prime riflessioni* 137

PARTE SECONDA

GIURISPRUDENZA

PIETRO CAVARZERAN, *Associazionismo dei produttori agricoli e diritto della concorrenza dell'Unione europea* 3

SENTENZE E MASSIME ANNOTATE

VITO RUBINO, *Gli alimenti come opere d'arte? Certezza del diritto e sviluppo economico nella recente sentenza Levola della Corte di giustizia* 42

sapore di un alimento, che consenta di distinguerlo dal sapore di altri prodotti dello stesso tipo.

44. Si deve pertanto concludere, alla luce di tutte le considerazioni che precedono, che il sapore di un alimento non può essere qualificato come «opera», ai sensi della direttiva 2001/29.

45. Tenuto conto dell'obbligo, ricordato al punto 33 della presente sentenza, di un'interpretazione uniforme della nozione di «opera» all'interno dell'Unione, occorre anche concludere che la direttiva 2001/29 osta a che una normativa nazionale sia interpretata in modo da conferire una tutela ai sensi del diritto d'autore al sapore di un alimento.

46. Di conseguenza, occorre rispondere alla prima questione dichiarando che la direttiva 2001/29 dev'essere interpretata nel senso che essa osta a che il sapore di un alimento sia tutelato dal diritto d'autore ai sensi di tale direttiva e a che una normativa nazionale sia interpretata in modo da conferire a un tale sapore una tutela ai sensi del diritto d'autore.

Sulla seconda questione

47. Tenuto conto della risposta fornita alla prima questione, non occorre rispondere alla seconda questione.

Per questi motivi

La Corte (Grande Sezione) dichiara la direttiva 2001/29/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 maggio 2001, sull'armonizzazione di taluni aspetti del diritto d'autore e dei diritti connessi nella società dell'informazione, dev'essere interpretata nel senso che essa osta a che il sapore di un alimento sia tutelato dal diritto d'autore ai sensi di tale direttiva e a che una normativa nazionale sia interpretata in modo da conferire a un tale sapore una tutela ai sensi del diritto d'autore.

---

(1) **Gli alimenti come opere d'arte? Certezza del diritto e sviluppo economico nella recente sentenza *Levola* della Corte di giustizia.**

SOMMARIO: 1. Introduzione. – 2. La vicenda da cui è derivata la controversia. – 2.1. La soluzione interpretativa data dalla Corte. – 3. Valutazioni giuridiche. – 3.1. Il concetto di "opera" tutelabile nell'ordinamento giuridico dell'Unione europea. – 3.2. Sapori, soggettivizzazione del giudizio e "certezza del diritto". – 4. Conclusioni: *copyright* e altri strumenti di tutela: quale soluzione per il settore alimentare?

1. La recente sentenza della Corte di giustizia UE del 13 novembre 2018, "*Levola*"[1], affronta il tema della riconducibilità dei sapori alimentari (intesi come profilo

---

[1] Cfr. la sentenza della Corte di giustizia UE 13 novembre 2018, in causa C- 310/17, *Levola Hengelo BV c. Smilde Foods BV*, in *Racc. digit.* ECLI:EU:C:2018:899.

organolettico e tattile del prodotto nell'ambito della c.d. "palatabilità") alla privativa connessa al diritto d'autore, disciplinata nel diritto dell'Unione europea dalla direttiva 2001/29/CE [2].

La questione potrebbe sembrare a prima lettura singolare, considerata l'apparente estraneità degli alimenti realizzati a livello industriale rispetto alla creazione di "opere" che esprimano contenuti artistici di grande impatto culturale e sociale.

In realtà, come si avrà modo di chiarire meglio in prosieguo, per un verso la sentenza in commento – procedendo da una ricostruzione sistematica del quadro giuridico europeo e internazionale in materia – conferma la notevole ampiezza della nozione di "opera" ai fini che qui interessano, consentendo di includervi anche prodotti realizzati per scopi essenzialmente economici. Per altro verso, nell'escludere i "sapori" dal novero di ciò che può essere protetto in base al *copyright*, la Corte fa emergere in modo evidente una criticità tipica del settore alimentare, ove l'attività di ricerca e sviluppo incontra notevoli difficoltà di accesso ad altre forme di tutela nell'ambito del diritto industriale per via del necessario utilizzo di ricette e ingredienti ordinari e della scarsa ingegnerizzazione del prodotto.

Sia il primo che il secondo aspetto meritano, dunque, un sintetico approfondimento, anche per valutare quali possano essere le strategie più adatte a proteggere un settore ad elevata competitività globale e di grandissimo rilievo economico.

2. Le questioni giuridiche oggetto di esame richiedono anzitutto una rapida sintesi dei fatti di causa e della soluzione data dalla Corte ai quesiti interpretativi pregiudiziali ad essa sottoposti.

La vicenda trae origine dalla messa a punto nel 2007 da parte di un commerciante olandese di una ricetta per un formaggio composto da panna, latte ed erba cipollina. Il prodotto risultava avere una particolare delicatezza al palato e un sapore originale, sicché i diritti connessi alla invenzione venivano rilevati da una società che ne avviava la commercializzazione in grande distribuzione.

Il successo del prodotto sul mercato spingeva alcune società *competitors* a inserire fra le proprie gamme alcuni alimenti con composizione identica, pur mantenendo ben distinti dall'originale i marchi e le denominazioni di vendita.

La società titolare della prima ricetta decideva, quindi, di avviare una serie di azioni inibitorie fondandole sulla privativa derivante dal diritto d'autore: nella ricostruzione giuridica della ricorrente, infatti, il concetto di «opera» ai fini della normativa nazionale di recepimento della direttiva 2001/29/CE non poteva essere limitato solo all'ambito artistico-letterario, dovendo abbracciare tutte le espressioni dell'ingegno umano capaci di produrre risultati «emozionali» nei destinatari del prodotto, ivi inclusa una formula con le caratteristiche descritte.

Dopo alterne vicende giudiziarie la questione finiva in Corte d'appello ove il collegio giudicante, rilevata una certa divergenza degli orientamenti giurisprudenziali negli altri Paesi europei, decideva di chiarire il significato e la portata della direttiva UE rivol-

---

[2] Cfr. la direttiva 2001/29/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 maggio 2001, sull'armonizzazione di taluni aspetti del diritto d'autore e dei diritti connessi nella società dell'informazione, in *GUUE* L 167 del 22 giugno 2001, pp. 10-19. Com'è noto la disciplina del diritto d'autore è in fase di modifica: si veda al riguardo l'approvazione finale da parte del Parlamento europeo della proposta della Commissione (COM (2016)0593 – C8-0383/2016 – 2016/0280(COD) approvata dal Parlamento europeo il 26 marzo scorso, su cui si veda il commento a prima lettura di G. GHIDINI, *Scontro sul diritto d'autore? "Ma c'è ancora una terza via"*, in *DIMT Diritto Mercato Tecnologia*, on line all'indirizzo *http://www.dimt.it/index.php/it/notizie/17480-intervista-al-prof-gustavo-ghidini?fbclid=IwAR2Gxx7xwjBmz_z1ll4k6nFNkx6XPyGWZNQ2TOSARWyXxl6meEhJsRE31fU.*

gendo alla Corte di giustizia ai sensi dell'art. 267 TFUE una serie di quesiti interpretativi pregiudiziali sottesi essenzialmente ad ottenere indicazioni sull'ampiezza della norma.

2.1. Con la sentenza in commento la Corte fornisce una risposta chiara al giudice del rinvio con alcuni semplici passaggi logico-argomentativi che fanno perno sulla nozione di «opera» e sul principio generale di «certezza del diritto».

Secondo la Corte in primo luogo il carattere esauriente della direttiva impone di interpretarla in modo autonomo rispetto alle norme nazionali in materia e in coerenza con le fonti internazionali rilevanti cui l'Unione europea si è vincolata[3].

L'ampiezza della disciplina deve quindi essere desunta anzitutto dalla nozione di «opera artistica» così come ricavabile *in primis* dagli artt. 1-21 della Convenzione di Berna sul diritto d'autore[4], cui l'Unione è tenuta a conformarsi in base all'art. 1, par. 4, del Trattato di Ginevra istitutivo dell'OMPI[5] e all'art. 9 dell'Accordo TRIPS allegato al Trattato di Marrakech[6].

La Corte afferma quindi che la protezione di una «opera» ai sensi della direttiva 2001/29/CE (e delle norme nazionali di recepimento) è possibile quando sussistano contemporaneamente due requisiti:

– l'oggetto di tutela può essere considerato «originale», in quanto effettivamente costituisce il risultato di una creazione intellettuale esclusiva del suo autore;

– l'espressione che si intende proteggere è caratterizzata da contenuti identificabili con assoluta precisione e obiettività, in quanto ciò che viene tutelato dal c.d. *copyright* non è il prodotto in sé o il suo processo produttivo (aspetti, questi ultimi, eventualmente rilevanti per altri titoli di proprietà industriale e intellettuale), bensì il modo attraverso cui l'originalità dell'autore si esprime all'esterno (c.d. *espressione*)[7].

---

[3] Cfr. il punto 33 delle motivazioni. Per il quadro giuridico internazionale di riferimento si veda *oltre*.

[4] Cfr. la Convenzione di Berna per la protezione delle opere letterarie ed artistiche, firmata il 9 settembre 1886, così come da ultimo modificata a Parigi il 28 settembre 1979.

[5] Cfr. il Trattato OMPI sul diritto d'autore adottato a Ginevra il 20 dicembre 1996 ed entrato in vigore il 6 marzo 2002, approvato dalla Comunità europea con decisione del Consiglio del 16 marzo del 2000, relativa all'approvazione, in nome della Comunità europea, del trattato dell'OMPI sul diritto d'autore e del Trattato dell'OMPI sulle interpretazioni ed esecuzioni e sui fonogrammi, n. 2000/278/EC, in *GUCE* L 89 del 11 aprile 2000, pp. 6-7.

[6] Cfr. l'Accordo sugli aspetti dei diritti di proprietà intellettuale attinenti al commercio (TRIPS) del 15 aprile 1994 (in *GUCE*, L 336, del 23 dicembre 1994, pp. 214 ss.), che costituisce l'allegato 1 C all'accordo conclusivo dei negoziati multilaterali dell'Uruguay Round (1986-1994) che ha dato vita al WTO, il cui art. 9 impone agli Stati membri di conformarsi agli artt. 1-21 della Convenzione di Berna.

[7] Cfr. i punti 39-40 delle motivazioni, ove la Corte afferma che «sono le espressioni e non le idee, i procedimenti, i metodi di funzionamento o i concetti matematici in quanto tali a poter essere protette in virtù del diritto d'autore». Cfr. in questo senso anche la sentenza della Corte 2 maggio 2012, *SAS Institute*, in causa C-406/10, in *Racc. digit.* EU:C:2012:259, punto 33, su cui si vedano L. COSTES, *Protection par le droit d'auteur des programmes d'ordinateur: les précisions de la CJUE*, in *Droit de l'immatériel: informatique, médias, communication*, 2012, n. 82 pp. 20 ss.; M. TRÉZÉGUET, *Absence de protection des fonctionnalités et du langage de programmation d'un logiciel*, ivi, pp. 21 ss.; A. GERACI, Copia di un software e violazione del diritto d'autore: la Corte di giustizia sul caso *SAS c. WP*, *Il diritto industriale*, 2012, pp. 457 ss.; H. HARDING, *Copyright, the ideas/expression dichotomy and harmonization: digging deeper into SAS*, in *Journal of Intellectual Property Law and Practice*, 2012, pp. 673 ss.; D. NICKLESS, *Functionality of a computer program and programming language cannot be protected by copyright under the Software Directive*, ivi, pp. 709 ss.; R. ONSLOW, *Copyright Infringement and Software Emulation: SAS Inc v World Programming Ltd*, in *European Intellectual Property Review*, 2013, pp. 352 ss.; G. NOTO LA DIEGA, *I programmi per elaboratore*

Muovendo da queste considerazioni la sentenza stabilisce che nella materia controversa non può esservi alcuno spazio per l'opinabilità valutativa, in quanto occorre garantire una adeguata tutela al diritto stesso (che non può risultare «contendibile» in base a valutazioni individuali) e una adeguata prevedibilità dell'area di rispetto della privativa derivante dal diritto in questione da parte dei concorrenti.

In questo senso il principio generale della «certezza del diritto» assurge a criterio interpretativo dell'intera materia, sicché, una volta preso atto della impossibilità tecnico-scientifica di esprimere in formule o accertare con prove analitiche a risultato costante il contenuto di un sapore[8] (sempre, in ultima analisi, influenzato dall'apparato soggettivo di fattori di condizionamento quali il contesto emozionale, l'età, l'esperienza di chi "assaggia" ecc.), la Corte non può che concludere per la non riconducibilità di questo specifico aspetto al diritto d'autore.

3. Così riepilogati i fatti di causa, merita, anzitutto, segnalazione il significativo passaggio della sentenza sulla ampiezza dell'ambito di proiezione del *copyright*.

Secondo la Corte nell'ambito di tutela della direttiva UE possono rientrare di fatto anche prodotti diversi da opere in senso stretto «artistiche» o «letterarie», bastando a tal fine che questi siano espressione della personalità e del valore aggiunto «autoriale» dell'inventore[9].

Infatti, secondo i giudici del Lussemburgo, l'art. 2 par. 1 della Convenzione di Berna consente di considerare «opere artistiche» tutte le produzioni dell'ingegno umano, o, meglio, di ricondurre il diritto d'autore a qualsiasi «espressione» – anche materiale – ai fini anzidetti.

In questo senso la Corte precisa che il fulcro della nozione in esame non deve essere identificato nelle «idee, i procedimenti, i metodi di funzionamento o i concetti matematici in quanto tali», quanto, piuttosto, nel risultato percepibile dal destinatario, cui può astrattamente riferirsi una tutela dell'autore ancorché espansa dalla natura «industriale» del prodotto stesso[10].

L'indicazione sembrerebbe poter trarre, d'altra parte, conferma indiretta anche dalla possibilità di riconoscere un certo grado di originalità ai prodotti destinati ad essere realizzati in serie, vuoi perché le stesse opere artistiche del mondo contemporaneo hanno un mercato di larga diffusione (si pensi alle canzoni, oggi commercializzate a livello globale via internet o condivise attraverso piattaforme di fruizione a pagamen-

---

e i confini del diritto d'autore. La Corte di giustizia nega la tutela a funzionalità, linguaggio di programmazione e formato dei file di dati, in *Riv. dir. dell'economia, dei trasporti e dell'ambiente*, 2013, pp. 69 ss. A. SIROTTI GAUDENZI, *Protezione software: legittima la rivendica delle licenze di programmi on-line "usate"*, in *Guida dir.*, 2012, pp. 107 ss.

[8] Cfr. il punto 44 delle motivazioni, in cui la Corte afferma che i mezzi tecnici attuali non consentono un accertamento preciso e obiettivo dell'identità del sapore.

[9] In questo senso, peraltro, la Corte si era già espressa nelle sentenze 15 marzo 2012, *SCF*, C-135/10, in *Racc. digit.* EU:C:2012:140, punti 39 e 40 e 2 maggio 2012, *SAS Institute*, cit., punto 33. In merito sia consentito rinviare, per più ampia disamina, a A. SIROTTI GAUDENZI, *Il nuovo diritto d'autore*, Sant'Arcangelo di Romagna, 2018, spec. pp. 75- 89; M. PORCARI, *Lineamenti di tutela del copyright*, Giappichelli, Torino, 2010; L.C. UBERTAZZI, *I diritti d'autore e connessi*, Giuffrè, Milano, 2003.

[10] Il fatto stesso che l'art. 2 della Convenzione di Berna in discussione contenga un elenco di "opere" comunemente inteso come non esaustivo potrebbe essere letto come conferma della natura "aperta" della nozione, ossia della sua capacità di estendersi anche a oggetti di produzione aventi finalità prevalentemente economiche e non solo "culturali" o "artistiche". Cfr. sul tema la nota n. 21 delle Conclusioni dell'Avvocato generale Wathelet presentate il 25 luglio 2018.

to, ma anche, più banalmente, alle litografie o alle copie numerate dallo stesso artista ecc.), vuoi perché – come più volte affermato dalla stessa Corte di giustizia – l'originalità è un carattere che riflette l'identità e la personalità dell'autore (cfr. sentenze *Infopaq International*[11] e *Painer*[12]) e, dunque, può essere riscontrata in qualunque prodotto, incontrando quale unico limite il dato tecnico/tecnologico che circoscriva l'autonomia di espressione (cfr. la sentenza *Football Dataco*[13]).

3.1. Il vincolo derivante dalla necessità di ricondurre il *copyright* ad una espressione autoriale determina, peraltro, l'elemento di vulnerabilità nel caso di specie e, più in generale, nell'intero settore alimentare.

La sentenza *Levola*, infatti, dopo aver apparentemente allargato i confini di applicazione della norma offrendo alle imprese una *chance* di protezione ulteriore rispetto ai più comuni diritti di proprietà industriale quali il marchio, il brevetto ecc., arriva in ultima analisi a negare la protezione giuridica della caratteristica organolettica nel contesto indicato sulla base di una valutazione in parte sorprendente.

Secondo la Corte, infatti, allo stato attuale delle conoscenze scientifiche «non è possibile procedere a un'identificazione precisa e obiettiva del sapore di un alimento, che consenta di distinguerlo dal sapore di altri prodotti dello stesso tipo»[14].

Il giudizio si fonda su risultanze istruttorie che dimostrerebbero la diversità di questo elemento rispetto ad altri aspetti dei prodotti industriali descrivibili con formule chimiche (come nel caso dei "profumi") o matematiche (come per i profili nutrizionali ecc.), sicché, richiamata la certezza del diritto quale fondamento degli ordinamenti liberal-democratici, la Corte ha ritenuto che il tentativo di includere i sapori nel novero

---

[11] Cfr. la sentenza della Corte di giustizia UE del 16 luglio 2009, causa C- 5/08, *Infopaq International A/S C. Danske Dagblades Forening*, in *Racc.* 2009 I-06569, su cui si vedano i commenti di T. HÖPPNER, *Reproduction in Part of Online Articles in the Aftermath of Infopaq (C-5/08): Newspaper Licensing Agency Ltd v. Meltwater Holding BV*, in *European Intellectual Property Review*, 2011, pp. 331 ss.; P. BLOMME, *On the meaning of 'originality' required for the protection of authorial works*, in *Landmark IP decisions of the European Court of Justice 2008-2013*, Brussels, Larcier, 2014 pp. 34 ss.; L. MARINO, *Florilège de notions communautaires en droit d'auteur, à partir du droit de reproduction et de l'exception de reproduction provisoire*, in *La Semaine Juridique*, 2009, pp. 31 ss.

[12] Cfr. la sentenza della Corte di giustizia UE 7 marzo 2013, causa C-145/10, *Eva-Maria Painer c. Standard VerlagsGmbH e altri*, in *Racc. digit.* EU:C:2011:798, su cui si vedano i commenti di L. COSTES, *Utilisation d'une photographie de portrait comme modèle pour établir un portrait-robot: l'analyse de la CJUE*, in *Droit de l'immatériel: informatique, médias, communication*, 2012, pp. 14 ss.; N. MARTIAL-BRATZ, *Cliché d'une harmonisation du droit d'auteur par la CJUE: du grand art!*, in *Recueil Le Dalloz*, 2012, pp. 471 ss.; V. DAHAN, *Arrêt Painer du 1er décembre 2011: la CJUE poursuit son oeuvre d'harmonisation du droit d'auteur*, in *Droit de l'immatériel: informatique, médias, communication*, 2012, pp. 14 ss.; M. DI MATTIA, *Cronaca giudiziaria e diritti d'autore sull'opera fotografica di fronte alla Corte di giustizia*, in *Il diritto dell'informazione e dell'informatica*, 2012, pp. 212 ss.; B. MICHAUX, *La notion d'originalité en droit d'auteur: une harmonisation communatuaire en marche accélérée*, in *Revue de droit commercial belge*, 2012, pp. 599 ss.; C.E. MEZZETTI, *Il caso Painer: una rivoluzione copernicana per la tutela della fotografia in Italia?*, *Giur. it.*, 2012, pp. 2563 ss.

[13] Cfr. la sentenza della Corte di giustizia UE 1° marzo 2012, causa C-604/10, *Football Dataco Ltd e altri contro Yahoo! UK Ltd e altri*, in *Racc. digit.* EU:C:2012:115, su cui si vedano i commenti di C. CASTETS-RENARD, *L'originalité en droit d'auteur européen: la CJUE creuse le sillon*, in *Droit de l'immatériel: informatique, médias, communication*, 2012, pp. 6 ss.; D. ROSE, *Football Dataco v. Yahoo! Implications of the ECJ judgment*, in *Journal of Intellectual Property Law and Practice*, 2012, pp. 792 ss.; N. XANTHOULIS, *On copyright protection of databases constituting sporting fixture lists under the Database Directive 96/9/EC*, in *Landmark IP decisions of the European Court of Justice 2008-2013*, Brussels, Larcier, 2014, pp. 219 ss.

[14] Cfr. il punto 43 delle motivazioni.

delle espressioni "autoriali" proteggibili renderebbe del tutto evanescente (per non dire "arbitrario") il confine giuridico della norma e le sue ricadute in termini anche concorrenziali, aggiudicando un monopolio su basi scientificamente incostanti.

Senza poter entrare nel merito dei profili tecnici – estranei a questa sede ma non privi di rilevanza[15] – occorre tuttavia prendere atto che l'assunto (intrinseca inattendibilità delle prove organolettiche), per quanto condizionato dalla natura eccezionale della fattispecie in discussione, appare pluriproblematico.

Infatti per un verso non è chiaro per quale ragione nel campo in questione la privativa debba essere concessa solo a fronte di un giudizio comparativo matematicamente o scientificamente riconducibile a formula oggettiva, laddove in numerosi altri settori del diritto industriale la valutazione di comparabilità incorpora sempre necessariamente un certo grado di discrezionalità valutativa (quantomeno del giudice, laddove chiamato a stabilire se sussista somiglianza di segni, simboli, *lay-out* di modelli ecc. o anche solo la c.d. *affinità di prodotto*[16]).

Per altro verso la regola sembra cadere in insanabile contraddizione con il fatto che lo stesso legislatore UE, non di rado, ricorre alle prove organolettiche come regola per l'effettuazione di delicatissime classificazioni merceologiche e qualitative, rinviando il giudizio a «prove di assaggio», «commissioni di degustazione», «analisi sensoriali» ecc. che, a questo punto, risulterebbero incorporare nel dato normativo un elemento di opinabilità difficilmente compatibile con il principio di certezza del diritto e di legalità in discussione.

A titolo esemplificativo è sufficiente pensare a quanto accaduto nel settore degli oli di oliva, ove il regolamento della Commissione n. 2568/91/CE, concernente il "metodo di valutazione sensoriale" ai fini della classificazione delle diverse categorie del prodotto[17], ha stabilito i criteri per l'accertamento anche su base organolettica della sussistenza delle caratteristiche necessarie a poter vantare la qualità "extravergine", circostanza da cui, in epoca recente, sono scaturiti numerosi procedimenti sanzionatori amministrativi promossi dall'Autorità Garante Concorrenza e Mercato italiana[18] su esposto di alcune

---

[15] Il passaggio, tuttavia, sembra opinabile anche nel merito, almeno leggendo i primi riscontri dei "tecnici" che si occupano della materia. Si veda, *ex multis*, N. MICHAIL, *The flavour of food cannot be copyrighted, ECJ told. So how can you protect your product?*, in *Food Navigator*, 31-Jul-2018, *https://www.foodnavigator.com/article/2018/07/31/the-flavour-of-food-cannot-be-copyrighted-ecj-told.-so-how-can-you-protect-your-product*, ed *ivi* lo specifico passaggio di L. BUCCHINI riguardo alla possibile descrizione in termini chimici dei sapori.

[16] Cfr. sul punto Cass. civ., sez. I, 29 ottobre 2015, n. 22118, *L.A.L. srl c. Ghirelli srl* (in *Il dir. ind.*, 4/2016, pp. 345 ss., con nota di G. REMOTTI, p. 348 ss.), ove la Corte afferma che la protezione delle opere che presentino di per sé carattere creativo e valore artistico va interpretata nel senso che «i menzionati parametri debbono risultare riconoscibili anche attraverso il ricorso a criteri indiziari (riconoscimento in ambiti critico-specialistici, presenza di tratti sicuramente innovativi, sia sul terreno progettuale che realizzativo (...) opportunamente pesati (ove presenti), sulla base di un giudizio *ex* ante, formulato – se del caso – attraverso il ricorso all'esperienza e al sapere specialistico di consulenti idonei a fornire al giudice validi elementi di valutazione». Sul giudizio prognostico ai fini della tutela del parametro di somiglianza si veda, fra gli altri, S. SANDRI, *L'affinità tra prodotti*, Aracne, Roma, 2015.

[17] Cfr. il reg. (CEE) n. 2568/91 della Commissione, dell'11 luglio 1991, relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti, in *GUCE*, L 248 del 5 settembre 1991, pp. 1 ss.

[18] Cfr. i provvedimenti dell'Autorità garante concorrenza e mercato PS10283 – *Lidl* olio extra vergine d'oliva, n. 26070; Ps 10284, *De Cecco* olio extravergine di oliva, n. 26071; Ps 10285 – *Pietro Coricelli* Olio extravergine di oliva, n. 26072; Ps 10286, *Carapelli* olio extravergine di oliva,

associazioni di categoria e in base ad indagini in corso da parte della Procura della Repubblica presso il Tribunale di Torino[19].

Nelle vicende in esame, alcune delle quali effettivamente conclusesi con l'irrogazione di pesanti sanzioni, il discrimine fra condotte lecite e illecite è stato individuato facendo per l'appunto ricorso alle valutazioni sensoriali, ossia a un parametro che – stando alla sentenza *Levola* – non consentirebbe una obiettività sufficiente per accertare l'identità di un sapore da una degustazione all'altra.

Analoghi problemi potrebbero riscontrarsi nel settore vitivinicolo, ove fra i fattori di classificazione dei prodotti di qualità a denominazione geografica protetta è previsto il giudizio organolettico di commissioni d'assaggio[20] (prevedendosi finanche meccanismi di impugnazione tecnica del responso dei *panels*[21]) o, ancora, nel settore dei grassi da spalmare per finalità più strettamente merceologiche[22] ecc.

Per tutte queste fattispecie non pare ragionevole ipotizzare che il principio di certezza del diritto possa atteggiarsi in maniera diversa a seconda che si tratti di stabilire se un sapore sia espressione di un particolare *know-how* e, dunque, sia proteggibile con una privativa, o se un prodotto possieda caratteristiche che consentano di collocarlo all'interno di una DOP o anche solo di una gamma qualitativa superiore.

Sicché delle due l'una: o il profilo organolettico include un elemento di soggettivizzazione eccessivamente indeterminato (e, allora, occorrerebbe sopprimerne la rilevanza giuridica in tutte le sedi), oppure – come pare più ragionevole – il grado di incertezza sotteso alla valutazione dei sapori costituisce nient'altro che la declinazione nello specifico settore del *copyright* della necessità di effettuare delle comparazioni di affinità che inevitabilmente incorporano un certo grado di opinamento, peraltro riconducibile nel caso di specie quantomeno a protocolli e procedimenti normativamente previsti per altri fini.

3.3. La difficoltà nell'individuare una soluzione univoca alle problematiche descritte in precedenza pone in rilievo, da ultimo, una criticità più generale legata all'accesso agli strumenti di tutela della creatività e dell'inventiva nel settore alimentare.

Al riguardo va anzitutto detto che la maggior parte dei prodotti che vengono elaborati dalle imprese non può contare su formulazioni particolarmente innovative, poiché – fuori dal campo dei c.d. *novel foods* (normalmente riferibili a nicchie molto avanzate e specifiche di prodotto[23]) e dalle tecniche di miglioramento della fruibilità dei

---

n. 26073; Ps 10288, *Carrefour* olio extravergine di oliva, n. 26074, tutti pubblicati nel *Bollettino Settimanale*, n. 22 del 27 giugno 2016, disponibile on line sul sito web www.agcm.it.

[19] Cfr. in particolare il punto 11 del provvedimento dell'AGCM 26070 "LIDL", in cui si riferisce dell'inchiesta.

[20] Cfr. l'art. 65 della legge 12 dicembre 2016, n. 238, Disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino, in *GURI*, n. 302, del 28 dicembre 2016, che ha riordinato la materia in Italia in coerenza con la riforma della OCM Vino, da ultimo confluita nel regolamento UE del Parlamento europeo e del Consiglio n. 1308/2013 del 17 dicembre 2013 (in *GUUE*, L 347, del 20 dicembre 2013, pp. 571 ss.), il cui art. 94 prevede, *inter alia*, le valutazioni organolettiche ai fini di classificazione di qualità.

[21] Cfr. il decreto 11 novembre 2011 del Ministro delle Politiche agricole alimentari e forestali di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze - Disciplina degli esami analitici per i vini DOP e IGP, degli esami organolettici e dell'attività delle commissioni di degustazione per i vini DOP e del relativo finanziamento, in *GURI*, n. 295, del 20 dicembre 2011.

[22] Cfr. l'art. 83 del reg. (UE) n. 1308/2013 cit.

[23] Si pensi al caso di alimenti ottenuti mediante l'inserimento nella formula di nutrienti isolati da materie prime di scarto attraverso procedimenti di separazione, fermentazione, digestione, ultrafiltrazione ecc. o all'utilizzo di ingredienti derivati da insetti. Si tratta per lo più di prodotti

prodotti (e.g. precottura o maggiore semplicità d'uso) – il grosso delle nuove proposte commerciali passa necessariamente attraverso la ricerca di cibi maggiormente rispondenti alle tendenze di consumo sul piano del "gusto" e della appetibilità.

Il sapore è certamente l'elemento principale di valorizzazione di questi elementi, essendo una delle caratteristiche fondamentali che influenzano la scelta del consumatore. In questo senso è possibile affermare che lo sviluppo di nuove proposte è prioritariamente orientata all'elaborazione di profili organolettici peculiari partendo da combinazioni di ingredienti noti.

I notevoli investimenti che la creazione di una gamma originale di alimenti richiede e la difficoltà di pervenire ad un risultato effettivamente utile, pongono le imprese alla ricerca di "privative" per proteggere i propri risultati, considerato che il valore aggiunto derivante dalla individuazione di un particolare effetto organolettico può facilmente essere imitato laddove la componente ingredientistica si basi su una formula ordinaria.

Orbene, il brevetto su un prodotto o su un processo impone all'inventore di dimostrare anzitutto di aver individuato una soluzione innovativa per un problema noto, ossia di aver superato lo "stato dell'arte" per raggiungere un risultato migliore o il medesimo risultato in modo più efficace.

La caratteristica sensoriale, di per sé, sembrerebbe sfuggire a questo prerequisito, poiché non esprime in sé un dato tecnologico né è riconducibile – di regola – all'impiego di ingredienti "nuovi": la semplice "formulazione" dei prodotti a partire da materie prime orinarie, sebbene possa condurre ad accostamenti assolutamente originali ed apprezzabili, rimane, pertanto, difficilmente tutelabile in senso formale attraverso un titolo di P.I.

Per impedire "imitazioni" le imprese alimentari dovrebbero fare ricorso a tattiche e strumenti diversi quali, a titolo semplificativo, il modello ornamentale o – al limite – il segreto industriale.

Senonché con riferimento al primo ciò che può essere protetto è solo un particolare profilo estetico, difficilmente rilevante nella produzione di un alimento comune[24] e comunque estraneo al sapore, vero campo di battaglia nella sfida quotidiana della concorrenza.

Con riferimento al segreto industriale i vincoli di trasparenza imposti dalla traccia-

---

rientranti nel campo di applicazione del reg. (UE) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2015, relativo ai nuovi alimenti (in GUUE, L 327 dell'11 dicembre 2015, pp. 1 ss.) così come definito dall'art. 3 della norma (la cui ampiezza è tale da attrarre nella propria orbita gran parte delle innovazioni di prodotto brevettabili). Sul punto, nell'impossibilità di una trattazione esaustiva in questa sede, sia consentito rinviare a C. BALLKE, *The New Novel Food Regulation – Reform 2.0*, in EFFLR, 2014, pp. 285 ss.; G. BONORA, *I novel foods nel reg. (UE) n. 2015/2283 e gli insetti: una possibile evoluzione dei consumi alimentari?*, in *Riv. dir. agr.*, 2016, pp. 42 ss.; M. FRIANT-PERROT, *L'adoption du règlement (UE) no. 2015/2283 sur les "Novel Foods": davantage d'innovations dans nos assiettes*, in *Revue de droit rural*, 2016, p. 23 ss.; A. SANTINI, La revisione della disciplina dei "novel foods" tra tutela di interessi generali e obiettivi economici, in *DUE*, 2017, pp. 625 ss.; G. FORMICI, *L'evoluzione della disciplina normativa in materia di novel food: una sfida sul tavolo del legislatore europeo*, in *Diritto Pubblico Europeo Rassegna online*, 2018, *https://www.edizioniesi.it/dperonline/data/uploads/articoli/formici_formattato.pdf*; J. BOMBARDIER, *Nouveaux aliments ou nouvel foods: enjeux et cadre réglementaire*, in *Revue de droit rural*, 2019, p. 33 ss.; V. PAGANIZZA, *Bugs in Law. Insetti e regole dai campi alla tavola*, Wolters Kluwer Italia, Milano, 2019, ed *ivi* per ult. cit.

[24] Si pensi al noto caso del risotto con al centro la foglia d'oro. L'intuizione geniale è proteggibile quanto al risultato estetico, ma la ricetta in sé (e il suo risultato in termini di palatabilità) rimangono comuni.

bilità[25] e dalla responsabilità solidale di filiera tipici del settore qui in esame[26] rendono difficoltoso utilizzare la riservatezza come strumento per garantirsi l'esclusività[27]: l'intera disciplina del settore alimentare, infatti, ha ormai da tempo assunto la trasparenza come requisito interno ed esterno per la strutturazione dei rapporti commerciali (anche in termini di concorrenza e di diritti), di fatto erodendo gran parte dei margini di tutelabilità del *know-how* aziendale[28].

Il *copyright* sembrava poter costituire, in questo senso, una soluzione intelligente al problema, completando in modo efficace la gamma degli strumenti disponibili per le imprese a tutela delle proprie creazioni. Lo stesso "limite" dell'opinabilità del valore dei risultati (derivante dalla individuazione in concreto dell'apporto "autoriale" necessario a distinguere un'opera artistica da un prodotto comune), lungi dal costituire un problema per le fattispecie in questione, avrebbe consentito il mantenimento di un certo grado di ragionevolezza nelle pretese di tutela, seppur mediante il bilanciamento degli interessi in giuoco da affidare in ultima analisi necessariamente al giudice.

L'intera costruzione giuridica in questione si è, tuttavia, scontrata con il rigore interpretativo della Corte, la cui rigidità nella lettura del principio di certezza del diritto sembrerebbe non lasciare ulteriori margini di apprezzamento sul campo di applicazione della norma in oggetto.

In questo senso l'unica soluzione possibile passa necessariamente attraverso un ripensamento della giurisprudenza in oggetto basato sulla rivalutazione del dato tecnico (attendibilità delle valutazioni organolettiche basate su *panels* di assaggio secondo procedimenti prestabiliti, affiancati a descrittori integrativi come analisi chimiche, fisiche e microbiologiche di supporto), che, nella vicenda in commento pare essere stato oggetto di una riflessione poco informata, anche, ragionevolmente, a causa di una scarsa istruttoria del giudice remittente.

Se, infatti, come si è detto, in altri settori queste tecniche vengono normalmente utilizzate per classificare i prodotti (così come, in verità, le prove di assaggio spesso corredano la documentazione anche in sede di presentazione di domande brevettuali) non parrebbe fuori luogo ipotizzare una attenuazione del requisito della "oggettività" descrittiva del sapore in funzione della procedimentalizzazione delle prove di assaggio e della omogeneità di soluzioni garantita dalla composizione plurale del *Panel* (carat-

---

[25] Cfr., a titolo esemplificativo, l'art. 18 del reg. (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principî e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare, in *GUUE*, L 31, del 1° febbraio 2002, pp. 1 ss.

[26] Cfr., a titolo esemplificativo, l'art. 8 del reg. (UE) 1169/2011 concernente le informazioni sugli alimenti ai consumatori (in *GUUE*, L 304 del 22 novembre 2011, pp. 18 ss.), a mente del quale gli operatori del settore alimentare diversi dal responsabile commerciale del prodotto devono comunque astenersi dalla vendita *B2B* dello stesso se conoscono o hanno motivo di ritenere che l'etichettatura non sia conforme alla normativa UE in materia. Per poter ottemperare ad una simile disposizione questi soggetti hanno diritto ad una piena *discovery* sui contenuti del prodotto.

[27] È noto, in questo senso, il c.d. "caso *Coca-Cola*", in cui la bevanda viene definita esclusiva in quanto la ricetta renderebbe inintelligibile il contenuto degli aromi che la caratterizzano, indicati complessivamente per macro-categoria senza dettagliarne natura e qualità.

[28] Sul punto si veda per una più ampia trattazione F. ALBISINNI, *Transparency, crisis and innovation in EU Food Law*, in *Rivista della Regolazione dei Mercati*, *http://www.rivistadellaregolazionedeimercati.it/index.php/saggi/ferdinando-albisinni-transparency-crisis-and-innovation-in-eu-food-law*. L'opacità sulla formula è, di fatto, ormai limitata alle "quantità" degli ingredienti (ove non necessariamente espresse in forza della regola del *quid* di cui all'art. 22 del reg. (UE) 1169/2011 cit.) e ad alcune categorie residuali come gli "aromi", che consentono di non dettagliarne precisamente il contenuto e la derivazione.

teristica che attenua l'eccesso di soggettivizzazione della valutazione), onde ricostruire l'apporto "autoriale" idoneo ad accordare la tutela in questione[29].

In assenza di un simile ripensamento, essendo improbabile una modifica a breve termine del quadro giuridico internazionale (soprattutto in sede WIPO) a cui la normativa UE in esame si conforma, la fattispecie risulterà poco tutelabile (e, dunque, anche poco valorizzabile a livello di assetti aziendali), potendo al più essere esperita quale rimedio residuale una azione di concorrenza sleale, soggetta tuttavia alle limitazioni derivanti dalle diverse declinazioni ad essa date degli ordinamenti nazionali[30] e, per quanto qui più interessa, dalle interpretazioni giurisprudenziali relative alla violazione delle regole di correttezza professionale e/o di imitazione parassitaria[31].

Un risultato eccessivamente modesto ove si consideri l'importanza del comparto in questione che risulta essere il primo in Europa per volume e valore di merci importate

---

[29] L'eventuale modifica della disciplina in oggetto dovrebbe, peraltro, passare attraverso una parificazione della durata della privativa rispetto ai brevetti, di modo da non creare nuove disparità "alla rovescia".

[30] In Italia la disciplina della concorrenza sleale è contenuta essenzialmente nell'art. 2598 cod. civ., a mente del quale "ferme le disposizioni che concernono la tutela dei segni distintivi e dei diritti di brevetto, compie atti di concorrenza sleale chiunque: 1) usa nomi o segni distintivi idonei a produrre confusione con i nomi o i segni distintivi legittimamente utilizzati da altri o imita servilmente i prodotti di un concorrente, o compie con qualsiasi altro mezzo atti idonei a creare confusione con i prodotti e con l'attività di un concorrente; (...) 3) si vale direttamente o indirettamente di ogni altro mezzo non conforme ai principî della correttezza professionale e idoneo a danneggiare l'altrui azienda".

[31] Com'è noto in Italia esiste un largo dibattito in dottrina e giurisprudenza sulla distinzione delle diverse forme di violazione delle regole di concorrenza riconducibili alle fattispecie descritte dall'art. 2598 cod. civ. Non potendosi in questa sede per evidenti ragioni dare conto puntualmente di tutti i profili rilevanti, sia consentito sommariamente ricordare che la c.d. "imitazione servile" (par. 1, n. 1, art. 2598 cod. civ.) richiede necessariamente un carattere "distintivo" del tratto imitato ai fini dell'integrazione dell'illecito, non potendo bastare solo l'identità della formula produttiva. Infatti, secondo il consolidato orientamento della nostra giurisprudenza di Cassazione, «in assenza di privativa (su invenzioni o modelli brevettati) non è configurabile un atto di concorrenza sleale a norma dell'art. 2598 n. 1 cod. civ. nel comportamento di chi fabbrica prodotti anche identici, nella sostanza e nella forma, a quelli fabbricati in precedenza da un concorrente, quando gli elementi comuni non presentano caratteristiche formali individualizzanti quando il prodotto imitato non ha un carattere di originalità e dunque non evidenzia la sua provenienza da un determinato imprenditore» (cfr. Cass. civ., 14 ottobre 1988, n. 5601). In questo senso la scarsa descrivibilità del "sapore" finirebbe per inibire anche questa tutela, così come preclude la riconducibilità del profilo organolettico al *copyright*. Ai fini del riconoscimento degli atti riconducibili alla violazione della correttezza professionale o di vera e propria concorrenza parassitaria *ex* art. 2598 cod. civ., n. 3, la giurisprudenza ha generalmente individuato la necessità di una pluralità di condotte che diano origine ad un approccio sistematico di imitazione dei prodotti o dell'attività altrui, potendosi rinvenire solo pronunce minoritarie sulla tutelabilità da atti di imitazione di singoli prodotti nei casi in cui questi rappresentino (per unicità delle caratteristiche, rilievo economico o per la struttura aziendale) gli elementi di rilevanza necessari ad integrare una condotta imitativa meritevole di censura nel giudizio di bilanciamento con il valore della libertà economica (cfr., *ex plurimis*, Trib. di Torino, 21 maggio 2010, in Banca dati Darts www. Darts-IP.com, Trib. di Milano, 1° febbraio 2002 (in *Riv. dir. ind.*, 2003, II, 148), e della C. App. di Trento 19 febbraio 2005, *ivi*, 2005, 4857). In dottrina si vedano, fra i più recenti in tema, C. PASCHI, La concorrenza parassitaria *ex* art. 2598 n. 3 cod. civ. e la sua interpretazione nella giurisprudenza più recente, in *Riv. dir. ind.*, 2012, pp. 223 ss.; F. STEFANI, *Concorrenza sleale per imitazione parassitaria dei prodotti altrui dotati di originalità*, in *Riv. dir. ind.*, 2012, II, pp. 222 ss.; C. MARVASI, *Puntualizzazioni in tema di concorrenza parassitaria*, in *Giur. it.*, 2018, pp. 1665 ss.; R. PANETTA, *Concorrenza parassitaria nella più recente giurisprudenza*, in *Danno e Responsabilità*, 2018, pp. 506 ss.

ed esportate (255 mld/€ nel 2017)[32], e certamente fra i primi anche a livello di vocazione produttiva nazionale (ove il PIL generato dalla produzione e commercializzazione di alimenti è pari a 60,4 mld/€ nel 2018, ossia il 13,5% dell'intera produzione lorda nazionale[33]).

VITO RUBINO

[32] Cfr. la *Relazione 2017 sul commercio dei prodotti agroalimentari* della Commissione europea, on line sul sito *https://ec.europa.eu/info/sites/info/files/food-farming-fisheries/news/documents/agricultural-trade-report_map2018-1_en.pdf.*

[33] Cfr. il *Rapporto sulla competitività dell'agroalimentare italiano* redatto da ISMEA, 24 luglio 2018, *online* sul sito *http://www.ismea.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/a%252Ff%252F4%252FD.851eeb695cc245d68b89/P/BLOB%3AID%3D10303/E/pdf.*