

Libri.

Prodotti alimentari di qualità. Regole, case e questioni.

GIUSEPPE AMBROSIO, ROBERTO SAIJA E LAURA CARRARA

Wolters Kluwer, Milano, 2022, ISBN: 9788813379551, pagine: 220, brossura.

Nella cornice multidisciplinare che connota il diritto alimentare europeo, Giuseppe Ambrosio, Roberto Saija e Laura Carrara offrono al lettore un bel libro dal titolo *Prodotti alimentari di qualità. Regole, case e questioni*, edito da Wolters Kluwer nella Collana Cedam Scienze giuridiche, *Diritto alimentare*, diretta dai Professori Luigi Costato e Ferdinando Albisinni.

Il volume fornisce gli strumenti per lo studio della disciplina europea della qualità dei prodotti alimentari e risponde alla specifica richiesta del mercato dove – sottolineano gli Autori – i consumatori sono confusi da segni di qualità il cui messaggio non sempre è chiaro ed univoco.

Lo studio della qualità è condotto con approccio sistemico e si articola in due parti: la prima – suddivisa in sei capitoli – introduce ai profili generali della materia dalle fonti internazionali a quelle europee sino ai regolamenti di riforma della PAC del dicembre 2021; la seconda adotta il metodo casistico che è cruciale per comprendere appieno l'applicazione delle norme regolanti la qualità dei prodotti alimentari.

Nella parte prima, introdotti i segni di qualità, si analizza la regolazione europea di DOP, IGP, AS e STG: si muove dalle origini con i regolamenti 2081 e 2082 del 1992 per arrivare alle modifiche introdotte dai regolamenti PAC adottati nel 2021, in particolare dal Reg. 2117/2021.

Segue la trattazione analitica delle fasi di riconoscimento e di tutela dei segni di qualità ancorati al territorio.

Ci si sofferma, quindi, sulla relazione necessaria tra comunicazione e qualità poiché il consumatore ha interesse a sapere se un prodotto alimentare presenti delle qualità rispetto ad altri consimili. La modifica dell'art. 12, par. 3, Reg. 1151/2012 sulle informazioni sulla qualità, ad opera del Reg. 2117/2021, va appunto nella direzione di accrescere la consapevolezza dei consumatori su DOP, IGP e STG.

Si indagano poi le indicazioni della qualità in un settore significativo per il mercato agroalimentare, quale quello vitivinicolo, esaminando gli strumenti di tutela sia sotto il profilo nazionale che europeo.

Nella parte casistica troviamo significativi precedenti della Corte di giustizia a riprova della centralità delle questioni poste: si approfondiscono, tra gli altri, i casi dello Zibibbo di Pantelleria, del Prosecco e dell'Aceto Balsamico di Modena. Grazie all'approccio sistemico e a quello casistico di studio della qualità dei prodotti alimentari, questo volume ben soddisfa l'esigenza di analisi e conoscenza della materia.

Rossana Pennazio