

ALCUNE RIFLESSIONI SUI RAPPORTI TRA INNOVAZIONE TECNOLOGICA E COMPARAZIONE NEL SETTORE AGROALIMENTARE

Di Matteo Ferrari

| 517

SOMMARIO: 1. Introduzione. – 2. L'analisi comparatistica nello sviluppo storico del diritto agrario e alimentare. – 3. L'approccio funzionalista, la comparazione e il diritto agroalimentare. – 4. Caso studio: la denominazione di vendita del vino. – 4.1. La denominazione di vendita vino alla prova dei prodotti NoLo. – 5. Considerazioni finali.

ABSTRACT. L'innovazione tecnologica in campo agricolo e alimentare ha comportato innumerevoli sfide per il regolatore a testimonianza dello stretto rapporto che esiste tra diritto e tecnologia; al contempo, ordinamenti diversi possono reagire in modo differente all'introduzione di una specifica innovazione. Anche attraverso un caso studio riguardante la definizione normativa di vino, il contributo mira a evidenziare come un approccio in grado di combinare metodo comparatistico, sensibilità per i rapporti tra regole e tecnologia e attenzione al sostrato storico, socio-culturale ed economico possa determinare risultati di interesse quando applicato al diritto agroalimentare.

Technological innovation in the agricultural and food sectors has posed many challenges for regulators, highlighting the close relationship between law and technology; at the same time, different legal systems may react in varying ways to the introduction of a specific innovation. Through a case study concerning the legal definition of wine, this paper aims to stress how an approach combining comparative methodology, awareness of the interplay between rules and technology, and attention to historical, socio-cultural, and economic factors can yield significant insights when applied to agri-food law.

1. Introduzione.

Il comparto agroalimentare rappresenta storicamente un importante laboratorio di innovazione tecnologica. La necessità di garantire un adeguato livello di *food security* prima, e, successivamente, le esigenze di *food safety* e di qualità fino ai più recenti obiettivi di sostenibilità hanno spinto i vari attori della filiera a sviluppare soluzioni tecnologicamente sempre più efficaci nel raggiungere i traguardi appena ricordati. Solo per esemplificare, si pensi alle prime tecniche di selezione varietale che i nostri antenati hanno posto in essere per garantire raccolti stabili e abbondanti per arrivare fino alle attuali tecniche di manipolazione genetica delle varietà vegetali, di cui molto si discute; o, ancora, alle tecnologie per la conservazione degli alimenti fino a giungere ai più moderni sensori intelligenti che permettono di segnalare in tempo reale lo stato di deperimento dei prodotti.

L'innovazione tecnologica in campo agricolo e alimentare ha comportato innumerevoli sfide per il regolatore, ad ulteriore testimonianza di quello stretto rapporto tra diritto e tecnologia che è stato da anni evidenziato in dottrina¹. Tali sfide si sono manifestate su piani diversi che spaziano, volendone considerare solo alcuni, dalla regolazione della tecnologia in quanto tale alla disciplina dell'etichettatura dei prodotti frutto di quella tecnologia, dalla protezione degli investimenti profusi per sviluppare un certo processo tecnologico al tipo di soggetti chiamati a gestire quel processo. In questo senso, il diritto agroalimentare rappresenta uno dei luoghi in cui indagare le molteplici relazioni che si pongono tra regole e innovazione tecnologica.

A ciò è necessario aggiungere la considerazione, radicata nella letteratura giuscomparatistica, per cui un dato problema può essere affrontato in modo simile o dissimile da ordinamenti diversi, così come dai differenti formanti di quel medesimo ordinamento. Se il problema cui si faceva cenno è rappresentato dall'introduzione di una certa innovazione tecnologica nel comparto agroalimentare, ordinamenti diversi potranno reagire in modo differente. Ciò implica la necessità di tenere in considerazione un duplice piano di analisi: il primo riguarda i rapporti tra diritto e tecnologia; il secondo riguarda le risposte che ordinamenti diversi possono fornire ad una data questione. I due piani non vanno, tuttavia, considerati distinti; al contrario, essi si intersecano e l'uno arricchisce l'altro. Così, la possibilità di indagare le diverse risposte regolative che gli ordinamenti considerati hanno apprestato permette di cogliere la molteplicità di declinazioni che il rapporto tra regole e tecnologia è capace di assumere; al contempo, la stessa analisi comparatistica ne esce rafforzata, tanto sul piano metodologico quanto relativamente ai suoi esiti operazionali, poiché la tecnologia può rappresentare una variabile cruciale nel comprendere perché sia stata adottata una data regola.

Le considerazioni sviluppate in precedenza evidenziano come un approccio in grado di combinare metodo comparatistico e sensibilità per i rapporti tra regole e tecnologia possa determinare risultati di interesse quando applicato al diritto agroalimentare. In realtà, quest'ultimo non può certamente

¹ G. PASCUZZI (a cura di), *Il diritto dell'era digitale*, Bologna, 2016, 13 ss.

considerarsi impermeabile all'indagine comparatistica; al contrario, la comparazione rappresenta una cifra costitutiva tanto del diritto agrario quanto di quello alimentare.

Nella sezione che segue si porrà in evidenza come l'analisi comparatistica sia stata presente fin dalle origini del diritto agroalimentare; nella terza sezione si analizzerà come il metodo funzionalista, che offre un punto di partenza utile per dare avvio all'indagine comparatistica, debba essere integrato da altri approcci metodologici al fine di rendere meglio la forte interazione che si sviluppa tra regole e contesto nel caso della disciplina delle filiere agroalimentari; nella quarta sezione si svilupperà un caso studio in materia di denominazioni di vendita, evidenziando come le esperienze europea e statunitense abbiano elaborato la definizione normativa di vino stimulate da innovazioni tecnologiche che avevano messo in crisi nozioni consolidate, al contempo però tenendo conto di fattori storici, culturali e socio-economici che hanno portato ad una diversa modulazione della risposta regolativa. Seguiranno, infine, alcune osservazioni di sintesi.

2. L'analisi comparatistica nello sviluppo storico del diritto agrario e alimentare

Come si accennava, la matrice comparatistica è sempre stata presente all'interno del diritto agrario, prima, e alimentare, poi². Il tema è stato affrontato in modo approfondito da Antonio Jannarelli il quale ha rilevato come lo sviluppo degli studi giusagraristici negli anni '20 del secolo scorso abbia posto il problema di giustificare l'emersione di questa nuova branca del diritto³. In tale contesto, l'approccio comparatistico è stato sviluppato in due direzioni: in primo luogo, l'analisi è stata di tipo diacronico e ha cercato di dimostrare la legittimità del diritto agrario come ramo del sapere giuridico che vanta una sua identità storicamente determinata; in secondo luogo, la modernizzazione del settore agricolo in Italia esigeva l'elaborazione di soluzioni legislative adeguate, per cui nell'immaginare tali soluzioni ai cultori del diritto agrario è parso naturale guardare alle esperienze maturate in altri ordinamenti.

Una tappa importante nello sviluppo delle relazioni tra diritto agrario e comparazione si ha con la nascita dell'Istituto di Diritto Agrario Internazionale e Comparato (IDAIC), fondato nel 1957 come luogo istituzionale sensibile, programmaticamente, alla dimensione comparatistica e internazionalistica del diritto agrario⁴. In realtà i prodromi dell'attenzione al dato compa-

² La cifra distintiva propria del diritto agrario moderno, utile a caratterizzarlo rispetto al diritto alimentare, consisterebbe esattamente nel fatto che il primo si interessa dei rapporti economici tra imprenditori agricoli e altri operatori professionali della filiera agroalimentare, mentre il secondo della tutela degli interessi dei consumatori: così A. JANNARELLI, *Il diritto agrario del nuovo millennio tra food safety, food security e sustainable agriculture*, in *Riv. dir. agr.*, 2018, I, 511, 529 ss.

³ A. JANNARELLI, *Comparazione e diritto agrario*, in *Riv. dir. agr.*, 2019, I, 443, 449-451.

⁴ A. GERMANÒ, *L'Istituto di Diritto Agrario Internazionale e Comparato: la storia (1922-2017)*, in *Riv. storia dell'agricoltura*, 2021, 131.

ratistico precedono la costituzione dell'IDAIC, in quanto già negli anni '30 si parla di diritto agrario comparato sulla rivista di diritto agrario⁵. Questa sensibilità verso la comparazione è radicata nell'identità dell'IDAIC: lo stesso Statuto dell'Istituto, approvato nel 1970, indica tra i suoi fini quello di: “promuovere e compiere studi di diritto agrario nazionale, internazionale e comparato nella particolarità dei suoi caratteri e delle sue fonti e nei suoi precedenti storici, nella sua attinenza con l'economia, le strutture sociali e politiche, il costume, il linguaggio, le civiltà dei popoli, nonché nei riguardi delle organizzazioni internazionali”⁶.

L'IDAIC ha rappresentato il centro di una fitta rete di scambi culturali con altre esperienze, offrendo a numerosi studiosi di altri paesi, specie giovani ed extra-europei, la possibilità di trascorrervi un periodo di ricerca⁷. Esso ha altresì ospitato una biblioteca ricca di volumi, molti dei quali relativi ad esperienze europee ed extra-europee⁸. Meritano poi di essere segnalati i congressi internazionali di diritto agrario promossi dall'IDAIC a partire dalla metà degli anni '50 ad ulteriore testimonianza di quanto il dato comparatistico e la dimensione internazionale siano stati elementi centrali nello sviluppo del diritto agrario. L'Istituto era inoltre socio dell'associazione italiana di diritto comparato e in tale veste prese parte a vari congressi internazionali di diritto comparato⁹.

La dimensione comparatistica, presente fin dalla nascita del diritto agrario, ha ricevuto ulteriore impulso in seguito allo sviluppo del diritto agrario comunitario¹⁰. L'importanza del diritto agrario comunitario è stata duplice: da un lato, ha costretto i giusagraristi a misurarsi con l'intreccio complicato non solo di fonti nazionali e sovranazionali, ma anche di giurisdizioni diverse, a cominciare dai rapporti tra sentenze della Corte di giustizia e pronunce nazionali; dall'altro lato, ha determinato la necessità di analizzare come i diversi Stati membri hanno dato applicazione alle disposizioni comunitarie.

Non da ultimo, la liberalizzazione degli scambi a livello planetario, seguita agli Accordi di Marrakech del 1994, ha interessato anche i prodotti agroalimentari e ha fatto sì che divenisse ancora più significativa l'analisi delle soluzioni giuridiche adottate nei diversi ordinamenti parte del circuito commerciale globale¹¹. Peraltro, quello stesso processo di liberalizzazione, improntato ad una logica neo-liberista, ha propiziato l'emergere di un modello regolativo influenzato in misura significativa da norme private, siano esse *hard* o *soft*, che trovano espressione in standard privati, protocolli certificativi, modelli contrattuali, codici di condotta. Si tratta di un fenomeno diffuso soprattutto nell'ambito del diritto alimentare, ma che ha interessato

⁵ A. GERMANÒ, *op. cit.*, 135.

⁶ A. GERMANÒ, *op. cit.*, 137.

⁷ A. GERMANÒ, *op. cit.*, *passim*.

⁸ A. GERMANÒ, *op. cit.*, 142-143.

⁹ A. GERMANÒ, *op. cit.*, 145.

¹⁰ A. JANNARELLI, *Comparazione e diritto agrario*, cit., 452-453.

¹¹ A. JANNARELLI, *Comparazione e diritto agrario*, cit., 454; F. ALBISINNI, *The path to the European and global food system*, in L. COSTATO, F. ALBISINNI, T. GEORGOPOULOS (eds.), *European and Global Food Law*, Milano, Wolters Kluwer, 2025, 15.

in certa misura anche il diritto agrario¹² e che ha trovato linfa nella circolazione di modelli e nel raffronto tra soluzioni regolative diverse.

Sul versante più propriamente del diritto alimentare, la dottrina ha da tempo sottolineato come la comparazione sia una cifra costitutiva della *food law*¹³, rilevando “una crescente tendenza alla comunicazione di modelli, alla condivisione di risposte e possibili soluzioni sulla base di esigenze condivise, per un verso introducendo all’interno dei sistemi giuridici domestici regole elaborate in altri ordinamenti, e per altro verso adottando regole che hanno effetto ben oltre i confini dell’Unione Europea proponendosi come “*diritto altrui*” e comunque quale modello da condividere”¹⁴. Di grande rilievo, come si faceva cenno prima, è stato anche l’emergere di *global food value chains*, in cui ad essere oggetto di circolazione, e quindi di interesse per il comparatista, non sono solo regole e istituti pubblicistici, ma anche forme di regolazione privata quali standard, sistemi di certificazione, modelli contrattuali. Ne emerge un quadro regolatorio complesso e multilivello, in cui il metodo comparatistico diviene un supporto necessario per comprenderne le molteplici implicazioni.

3. L’approccio funzionalista, la comparazione e il diritto agroalimentare

Dietro l’etichetta *comparazione giuridica* si nascondono approcci metodologici diversi. Il metodo più diffuso è quello funzionalista, il quale, in prima approssimazione, consiste nell’analisi di come ordinamenti giuridici differenti reagiscono ad una certa situazione di vita reale. A ciò si aggiunge che tale analisi guarda alle funzioni che certe regole hanno nella società; a loro volta, le funzioni costituiscono la pietra angolare su cui basare la comparazione stessa. In altri termini, due regole, che costituiscono la risposta a certi fatti della vita, sono comparabili nella misura in cui svolgono una funzione equivalente nei rispettivi ordinamenti¹⁵.

Il funzionalismo non è andato esente da critiche. In primo luogo, il termine funzionalismo rimanda in realtà ad una pluralità di approcci che solo in alcuni casi possono essere effettivamente qualificati come tali; in altri termini, si tratterebbe di un termine piuttosto vago, che non rimanda ad una definizione chiara ed unitaria¹⁶. In secondo luogo, il funzionalismo porrebbe

¹² B. VAN DER MEULEN (ed.), *Private Food Law*, Wageningen, Wageningen University Press, 2011; T. HAVINGA, F. VAN WAARDEN, D. CASEY (eds.), *The Changing Landscape of Food Governance. Public and Private Encounters*, Cheltenham, Edward Elgar, 2015; P. VERBRUGGEN, T. HAVINGA (eds.), *Hybridization of Food Governance. Trends, Types and Results*, Cheltenham, Edward Elgar, 2017.

¹³ F. ALBISINNI, *Diritto agroalimentare e metodo comparativo: oggetto, strumenti e prospettive*, in L. SCAFFARDI, V. ZENO-ZENCOVICH (a cura di), *Cibo e diritto. Una prospettiva comparata*, Roma, 2020, 191.

¹⁴ F. ALBISINNI, *Strumentario di diritto alimentare europeo*, Milano, 2020, 44.

¹⁵ R. MICHAELS, *The Functional Method of Comparative Law*, in M. REIMANN, R. ZIMMERMANN (eds.), *The Oxford Handbook of Comparative Law*, Oxford, Oxford University Press, 2019, 345.

¹⁶ R. MICHAELS, *op. cit.*



in un cono d'ombra alcune variabili che paiono invece molto importanti nel comprendere similitudini e differenze tra sistemi giuridici. Si allude, ad esempio, al ruolo della storia e delle tradizioni giuridiche come fattori che plasmano le soluzioni concretamente adottate o, ancora, al concetto di *legal culture* come fattore in grado di far comprendere differenze e similitudini nella *law in action*. Oggetto di critica è stato anche il fatto che non è sempre possibile, o può comunque risultare fuorviante, identificare un problema comune a cui le diverse regole tentano di dare risposta¹⁷. Sono stati così proposti approcci metodologici talvolta alternativi, talora complementari al funzionalismo, allo scopo di colmare le lacune che quest'ultimo presenta e di arricchire la comprensione di come i fenomeni giuridici si sviluppano in esperienze diverse¹⁸.

Anche in ragione di ciò, la dottrina che più recentemente si è occupata degli strumenti metodologici propri della comparazione ha, da un lato, rigettato l'idea che sia possibile individuare un approccio metodologico *mainstream* alla comparazione giuridica e, dall'altro lato, sostenuto l'idea che sia preferibile un approccio pluralistico anche dal punto di vista metodologico, in cui il ricercatore può scegliere il metodo che ritiene più adeguato rispetto al suo campo di indagine¹⁹. In altri termini, il comparatista ha oggi a disposizione un *set* di strumenti vario ed ampio che se da un lato è utile a scongiurare il rischio di riduzionismo che può derivare dall'applicazione dell'approccio funzionalista, dall'altro lato potrebbe dar luogo al rischio opposto di eclettismo.

La logica pluralistica promossa da parte della dottrina risulta utile nel momento in cui ci si interroga su quali approcci metodologici siano maggiormente adeguati nell'analizzare le soluzioni che gli ordinamenti predispongono a fronte di una data innovazione tecnologica in campo agroalimentare. Nel selezionare un metodo in luogo di un altro, vi sono alcune variabili che possono risultare utili nell'indirizzare la scelta. In questo contesto se ne possono evidenziare due. In primo luogo, la dimensione multilivello del diritto agroalimentare, in cui si intrecciano diversi piani regolativi: globale, europeo, nazionale, regionale, municipale, così come pubblico, privato e misto²⁰. Ciò implica che si debba tener conto non solo del coordinamento delle norme di diversa provenienza sul piano tecnico e argomentativo, ma anche del fatto che tali norme originano da contesti valoriali, economici e culturali non necessariamente coincidenti. Ad esempio, la norma europea che prevede una tutela particolarmente forte per le denominazioni di origine dei prodotti agroalimentari potrebbe non essere applicata con il medesimo vigore all'interno dei singoli Stati membri in dipendenza non solo di dati infrastrutturali (risorse disponibili, know-how, etc.), ma anche dell'interesse

¹⁷ J. HUSA, *Traditional Methods*, M. SEIMS, P.J. YAP (eds.), *The Cambridge Handbook of Comparative Law*, Cambridge, Cambridge University Press, 2024, 15.

¹⁸ Per un compendio di alcuni di questi approcci si veda il volume a cura di M. SEIMS, P.J. YAP, *The Cambridge Handbook of Comparative Law*, Cambridge, Cambridge University Press, 2024.

¹⁹ J. HUUSA, *Comparative's law pyrrhic victory?*, in *Maastricht Journal of European and Comparative Law*, 2023, 30, 680.

²⁰ F. ALBISINNI, *Strumentario di diritto alimentare europeo*, cit., 37 ss.

economico e della sensibilità culturale verso questa forma peculiare di segno distintivo²¹.

La seconda variabile che pare utile sottolineare riguarda il sostrato socio-culturale su cui germinano e vivono le norme che regolano la produzione e commercializzazione di prodotti agroalimentari. Se è pur vero che tutte le norme si innestano in un dato contesto socio-culturale, nel caso del diritto agroalimentare questo contesto gioca un ruolo particolarmente significativo dovuto al fatto che il cibo rappresenta una tipologia di bene carica di significati e valori. Questi significati e valori retroagiscono tanto sul contenuto delle norme, quanto sulle modalità di loro applicazione. Ad esempio, in passato si è cercato di evidenziare come le risposte regolative che diversi ordinamenti hanno ideato per gestire i rischi derivanti dal diffondersi del c.d. morbo della mucca pazza siano dipese anche da meccanismi culturali di percezione dei rischi in campo alimentare²².

Il discorso generale che si è abbozzato poco sopra va calato nel contesto dell'innovazione tecnologica in campo agroalimentare. Il punto di partenza è rappresentato dalla considerazione per cui un certo ritrovato tecnologico innovativo si pone in modo di per sé identico nei diversi quadranti geografici; ciò che muta è il contesto in cui quel ritrovato è chiamato ad operare. Il termine contesto è tuttavia generico: esso rimanda ad un complesso intreccio di interessi economici, preferenze culturali, istituzioni e processi giuridici, variabili storiche, meccanismi mediali che definiscono i confini di quello stesso contesto. Oltre ad essere componente del contesto, il diritto costituisce anche una sorta di cerniera tra questo e il ritrovato tecnologico. La norma attraverso cui un ordinamento reagisce ad una data innovazione tecnologica recepisce le diverse istanze (sociali, culturali, economiche) che provengono dal contesto nazionale, ma anche da altri contesti, ad esempio sovranazionali, che possono comunque condizionare la modulazione della risposta regolativa.

4. Caso studio: la denominazione di vendita del vino

Un caso studio, riguardante le denominazioni di vendita dei prodotti alimentari²³, può aiutare a comprendere meglio le dinamiche che presiedono alle risposte regolative date a fronte di una certa innovazione tecnologica. La denominazione di vendita costituisce un'informazione alimentare obbli-

²¹ Non mancano casi giunti di fronte alla Corte di giustizia dove, sottotraccia, è possibile cogliere le diverse sensibilità che caratterizzano l'approccio seguito nei singoli Stati membri nel caso delle Denominazioni di Origine Protetta (DOP) e delle Indicazioni Geografiche Protette (IGP). A titolo esemplificativo si vedano i casi: Corte di giustizia, 26 febbraio 2008, C-132/05, che ha riguardato una controversia che vedeva su posizioni opposte Italia e Germania relativamente alla tutela della DOP Parmigiano reggiano; Corte di giustizia, 14 luglio 2022, C-159/20, che ha riguardato una controversia che vedeva su posizioni contrapposte Danimarca e Grecia con riferimento alla tutela della DOP Feta.

²² M. FERRARI, *Risk perception, culture and legal change. A comparative study on food safety in the wake of the mad cow crisis*, Aldershot, Ashgate, 2009.

²³ In tema L. COSTATO, P. BORGI, S. RIZZIOLI, V. PAGANIZZA, L. SALVI, *Compendio di diritto alimentare*, Milano, 2025, 189 ss.

gatoria²⁴: ciò significa che ogni alimento posto in commercio deve indicare la propria denominazione. In particolare, sono previste tre tipi di denominazione dell'alimento: la denominazione legale; la denominazione usuale, ove quella legale non esista; la denominazione descrittiva ove non sia presente quella usuale. La prima consiste nella determinazione da parte del legislatore del nome di un certo alimento: un esempio è dato dalla denominazione *cioccolato*, contenuta in una direttiva del 2000²⁵. In questi casi il legislatore fissa alcuni parametri tecnici che il produttore è tenuto a rispettare se vuole etichettare il suo prodotto come cioccolato²⁶. Nel caso della denominazione usuale manca un intervento definitorio da parte del regolatore, per cui il nome impiegato in etichetta è quello che tradizionalmente viene associato ad un certo prodotto: un esempio è rappresentato dalla denominazione *gelato*. Infine, la denominazione descrittiva è quella che si limita a descrivere il contenuto di un certo prodotto, in difetto di nomi che, legalmente o usualmente, siano utili ad identificarlo. La denominazione *bevanda a base di soia* è una denominazione descrittiva che i produttori hanno cominciato ad utilizzare all'indomani di una pronuncia della Corte di giustizia con cui i giudici hanno ritenuto illegittimo associare il termine latte o simili a prodotti puramente vegetali²⁷.

Molte denominazioni di vendita nascono in seguito ad innovazioni tecnologiche, di prodotto o di processo, che hanno posto in crisi i termini tradizionalmente impiegati per riferirsi ad un certo prodotto²⁸. È questo il caso del vino, la cui definizione come denominazione di vendita è originata in un preciso contesto caratterizzato dall'impiego di prodotti chimici in misura sempre più significativa all'interno dei processi produttivi. L'impiego di alcuni di questi composti poneva rischi per la salute umana; parimenti, causa di preoccupazione era anche il fatto che l'utilizzo della chimica potesse dar luogo a prodotti di qualità inferiore, che traevano in inganno i consumatori e danneggiavano i produttori leali.

Nonostante le preoccupazioni fossero simili, è tuttavia necessario differenziare l'esperienza europea da quella statunitense. In Europa il problema della contraffazione dei vini tramite l'impiego di composti chimici emerge con particolare forza all'indomani della crisi della fillosera²⁹. Come noto, nella seconda metà del XIX° secolo questo insetto determinò gravi danni al-

²⁴ Art. 9 par. 1, lett. a) del Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

²⁵ Si tratta della Direttiva 2000/36/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 23 giugno 2000, relativa ai prodotti di cacao e cioccolato destinati all'alimentazione umana.

²⁶ Si veda l'Allegato A, punto 3 della Direttiva 2000/36/CE, a mente del quale per cioccolato si intende: "il prodotto ottenuto da prodotti di cacao e zuccheri che, con riserva di quanto disposto alla lettera b), presenta un tenore minimo di sostanza secca totale di cacao del 35 %, di cui non meno del 18 % di burro di cacao e non meno del 14 % di cacao secco sgrassato".

²⁷ Corte di giustizia, 14 giugno 2017, C-422/16.

²⁸ A. STANZIANI, *Negotiating Innovation in a Market Economy: Foodstuffs and Beverages Adulteration in Nineteenth-Century France*, in *Enterprise & Society*, 2007, 8, 375.

²⁹ A. STANZIANI, *La falsification du vin en France, 1880-1905: un case de fraude agro-alimentaire*, in *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 2003, 50-2, 154.

la viticoltura europea, causando un tracollo nella produzione di vini. Per far fronte a questa situazione di crisi, si ideò un programma di innovazione in campo vegetale finalizzato a realizzare varietà resistenti alla fillossera. Tuttavia, il raggiungimento di questo obiettivo richiedeva del tempo: per questo, *medio tempore*, si moltiplicarono i casi di contraffazione, ad esempio aumentando i volumi delle masse vinose tramite annacquamento o producendo vini con materie prime di qualità inferiore o non qualificabili come uve. Le pratiche di annacquamento determinavano la necessità di aggiungere coloranti chimici alle masse vinose, per ristabilire il colore del prodotto; l'uso di materie prime di bassa qualità implicavano il ricorso a correttivi, di tipo chimico, ad esempio per raggiungere i livelli di acidità tipici delle bevande alcoliche.

Negli Stati Uniti il problema della fillossera non si pose in ragione della naturale resistenza dei vitigni autoctoni al patogeno. Tuttavia, altre forme di contraffazione, sempre connesse all'impiego di prodotti chimici nei processi produttivi, andavano via via emergendo, come ad esempio quelle legate all'impiego di zuccheri non consentiti nei processi di fermentazione o all'uso di materie prime diverse dall'uva³⁰. Particolarmente frequenti erano i casi di *misbranding*, in cui si dichiarava in etichetta un'origine dei vini diversa da quella reale. Al fine di contrastare queste ed altre pratiche, anche i prodotti vitivinicoli vennero fatti rientrare all'interno del raggio operativo del *Pure Food and Drugs Act* del 1906, in particolare ritenendoli prodotti alimentari. È interessante notare come la chimica era considerata, per un verso, un nemico da combattere perché facilitava la contraffazione degli alimenti, inclusi i vini, e, per altro verso, un ausilio prezioso perché permetteva di individuare i prodotti adulterati³¹.

In entrambe le esperienze, il risultato finale è rappresentato dalla definizione di cosa si debba intendere per vino, elencando quali ingredienti possano essere impiegati e quali pratiche enologiche siano consentite. L'esercizio definitorio costituisce la risposta che gli ordinamenti apprestano per reagire ad un contesto produttivo, sia in termini socio-economici che tecnologici, che muta e che, proprio a causa del suo mutamento, mette in crisi equilibri consolidati. Non si tratta di una dinamica solo del passato: come si cercherà di illustrare nella prossima sezione, anche oggi la definizione normativa di cosa si debba intendere per vino è chiamata ad aggiornarsi a fronte dell'innovazione tecnologica.

4.1. La denominazione di vendita vino alla prova dei prodotti NoLo

La definizione della denominazione di vendita per i prodotti vitivinicoli richiede la presenza di un certo contenuto alcolico. Così, l'OIV (*Organisation Internationale de la Vigne et du Vin*) prevede che "il vino [sia] esclusivamente la bevanda risultante dalla fermentazione alcolica totale o parziale dell'uva fresca, pigiata o meno, o del mosto d'uva. Il suo titolo alcolometri-

³⁰ E.T. BYSZEWSKI, *What's in the Wine? A History of FDA's Role*, in *Food and Drug Law Journal*, 2002, 57, 545.

³¹ E.T. BYSZEWSKI, *op. cit.*, 548-549.

co volumico effettivo non può essere inferiore a 8,5% vol.”. La norma europea stabilisce che la denominazione vino riguarda “il prodotto ottenuto esclusivamente dalla fermentazione alcolica totale o parziale di uve fresche, pigiate o no, o di mosti di uve”, precisando che il tenore alcolico non può essere inferiore a 9% e non può superare i 15% e che deve avere “un'acidità totale espressa in acido tartarico non inferiore a 3,5 g/l”³².

Questa definizione ormai consolidata ha cominciato ad andare in crisi nel momento in cui sono stati introdotti nuovi processi e nuove tecnologie che hanno permesso di dealcolare i prodotti vitivinicoli³³. Un primo caso emerse già alla fine degli anni '80 del secolo scorso, quando le autorità francesi contestarono ad un produttore di aver commercializzato prodotti vitivinicoli il cui contenuto alcolico era stato azzerato e la cui etichetta riportava “vino senz'alcol”³⁴. Al tempo la norma comunitaria definiva la denominazione vino facendo riferimento unicamente alla fermentazione alcolica delle uve, senza prevedere in via generale una gradazione minima. Il produttore riteneva che la dicitura impiegata fosse corretta poiché la bevanda era stata effettivamente fabbricata facendo fermentare delle uve: solo successivamente a tale fermentazione la componente alcolica era stata rimossa. I giudici ritengono, al contrario, che l'espressione *de quo* violi la disciplina comunitaria poiché il contenuto alcolico deve essere presente al momento della commercializzazione del prodotto, non al momento della sua fabbricazione; in aggiunta, le pratiche enologiche di dealcolazione non erano tra quelle consentite a livello europeo, per cui si ricava, *a contrariis*, che il tenore alcolico debba permanere anche nel prodotto finale³⁵.

La questione è tornata di attualità nei primi anni 2000 quando l'OIV, con una propria risoluzione del 2004³⁶, ha riformato il Codice internazionale delle pratiche enologiche prevedendo l'aggiunta di trattamenti enologici finalizzati alla dealcolazione parziale del vino, intesa come asportazione di una parte dell'etanolo. È da notare come la risoluzione né intervenga sul tema della denominazione di vendita, per cui il prodotto per poter essere etichettato come vino deve continuare a dover rispettare i tenori alcolici minimi e massimi previsti a livello generale, né preveda forme di dealcolazione totale del vino. A livello europeo, con il reg. 606/2009 si ammette per la prima volta la pratica enologica di dealcolizzazione parziale del vino, solo

³² All. VII, parte II, reg. (UE) 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli. Alcune eccezioni trovano applicazione rispetto ai valori indicati dalla norma in via generale.

³³ Per una ricostruzione storica attenta si veda G. STRAMBI, *Il vino dealcolizzato o parzialmente dealcolizzato come «prodotto innovativo» per il mercato dell'Unione europea alla luce del regolamento (UE) n. 2021/2017*, in *Diritto agroalimentare*, 2023, 567, nonché ID., *I vini dealcolizzati alla ricerca di identità*, in *Riv. dir. alim.*, 2025, 3, 36.

³⁴ Corte di giustizia 25 luglio 1991, C-75/90; J. GAUTIER, *La definizione giuridica di vino*, in *Riv. dir. agr.*, 1993, I, 416.

³⁵ La disciplina comunitaria prevede che si possano utilizzare solo le pratiche enologiche previamente ammesse.

³⁶ OIV, risoluzione ENO 10/2004, Dealcolizzazione parziale del vino.

per il prodotto vino e con esclusione dei vini DOP e IGP³⁷. Tale pratica non poteva però portare a vini dealcolati, vale dire inferiori alla gradazione minima prevista per la categoria vino, ma serviva unicamente a ridurre la gradazione alcolica naturalmente presente in concentrazione alta nel vino, specie come conseguenza di cambiamenti climatici.

Il Codice internazionale delle pratiche enologiche è stato ulteriormente riformato dall'OIV nel 2012, con tre risoluzioni che hanno toccato il tema dei vini senz'alcol. Le prime due hanno introdotto la distinzione tra dealcolizzazione dei vini³⁸ e correzione del tenore alcolico dei vini³⁹, in entrambi i casi aggiornando le tecniche di asportazione dell'etanolo dal vino e prevedendo limiti al loro impiego. La differenza tra le due ipotesi è che nel caso della dealcolizzazione si sottrae una parte o la quasi totalità dell'etanolo, mentre nel caso della correzione si riduce l'eccesso di etanolo. Come si può notare, la risoluzione sulla dealcolizzazione sembra aprire, di fatto, alla realizzazione di prodotti senz'alcol, a differenza della precedente risoluzione del 2004. La terza risoluzione, sempre del 2012, incide più direttamente sulla presentazione dei vini che hanno subito processi di dealcolazione, prevedendo due nuove espressioni: 1. *bevanda ottenuta dalla dealcolizzazione del vino*, se la gradazione è inferiore allo 0,5%; 2. *bevanda ottenuta dalla dealcolizzazione parziale del vino*, se la gradazione è superiore allo 0,5% ma inferiore alla gradazione minima prevista per la categoria vino⁴⁰. Le risoluzioni contengono una nota che specifica che non è precluso impiegare le denominazioni *vino dealcolato* o *vino parzialmente dealcolato* se la legislazione nazionale lo consente.

L'anno successivo il legislatore europeo modifica il reg. 606/2009 e accoglie la risoluzione OIV in tema di correzione del tenore alcolico dei vini⁴¹, mentre non dà applicazione alle altre due risoluzioni riguardanti la dealcolizzazione dei vini e l'inserimento di due nuove espressioni. In altri termini, e pur con alcuni aggiustamenti, la disciplina europea ha continuato a prevedere che la denominazione vino possa essere impiegata per bevande che rientrano in un certo *range* di tenore alcolico.

Nel 2016 l'OIV è intervenuta una terza volta, raccomandando, nella più ampia categoria dei vini speciali, l'introduzione della categoria del *vino a tenore alcolico modificato mediante dealcolizzazione*, dove quest'ultima è intesa come riduzione del titolo alcolometrico iniziale in proporzione superiore al 20%⁴².

³⁷ Regolamento (CE) 606/2009 della Commissione del 10 luglio 2009 recante alcune modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le categorie di prodotti vitivinicoli, le pratiche enologiche e le relative restrizioni.

³⁸ Si tratta della risoluzione OIV-OENO 394A del 2012.

³⁹ Si tratta della risoluzione OIV-OENO 394B del 2012.

⁴⁰ Si tratta della risoluzione OIV-ECO 432 del 2012.

⁴¹ Regolamento di esecuzione (UE) n. 144/2013 della Commissione, del 19 febbraio 2013, che modifica il regolamento (CE) n. 606/2009 per quanto riguarda alcune pratiche enologiche e le relative restrizioni, e il regolamento (CE) n. 436/2009 per quanto riguarda l'iscrizione di tali pratiche nei documenti che scortano il trasporto dei prodotti vitivinicoli e la tenuta dei registri nel settore vitivinicolo.

⁴² Si tratta della risoluzione OIV-ECO 523 del 2016.



Con la riforma della Politica Agricola Comune operata nel 2021, il legislatore comunitario ha affrontato più direttamente la questione dei vini c.d. NoLo (*No o Lo alcohol*), spostando l'attenzione dalla dealcolizzazione come *mero trattamento* applicabile ai prodotti vitivinicoli alla dealcolizzazione come *pratica enologica* che è sottoposta a specifiche regole e che dà luogo ad una categoria speciale di prodotto, con regole *ad hoc* in tema di etichettatura. In particolare, la riforma ha riguardato tre aspetti. In primo luogo, è stato modificato l'Allegato VIII del reg. 1308/2013 che disciplina le pratiche enologiche ammesse all'interno della UE, prevedendo la possibilità di ridurre parzialmente o quasi totalmente l'etanolo nel vino tramite le tre tecniche già previste nelle risoluzioni OIV⁴³. In secondo luogo, l'art. 119, par. 1 lett. a) del reg. 1308/2013, come riformato, stabilisce, nel caso in cui il vino abbia subito un processo di dealcolizzazione, l'obbligo di indicare in etichetta «dealcolato» (se il titolo alcolico non è superiore a 0,5%) o «parzialmente dealcolato» (se il titolo alcolico è inferiore a 0,5%). In tal modo il legislatore ha applicato la nota apposta alla risoluzione OIV del 2012 riguardante le denominazioni dei vini NoLo che, come visto, specifica che non è precluso impiegare le denominazioni 'vino dealcolato' o 'vino parzialmente dealcolato' se la legislazione nazionale lo consente. Infine, è stato modificato l'art. 92, par. 1 del reg. 1308/2013, il quale ora sancisce l'incompatibilità tra prodotti vitivinicoli recanti una Denominazione di Origine Protetta (DOP) o Indicazione Geografica Protetta (IGP) e i procedimenti di dealcolizzazione totale. Nel successivo art. 94, che regola i disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP, è stato aggiunto un terzo paragrafo, con il quale si è stabilita la possibilità di dealcolizzazione parziale per denominazioni di origine ed indicazioni geografiche; in questo ultimo caso è tuttavia necessario inserire, all'interno del disciplinare, specifiche previsioni a tal fine.

In Italia, il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, con proprio decreto del dicembre 2024, ha stabilito una serie di norme di dettaglio per dare attuazione alla riforma comunitaria del 2021⁴⁴. Il testo riprende le denominazioni già introdotte a livello europeo, rimodulando in parte la forma linguistica; in luogo di *dealcolato* (traduzione dall'inglese *de-alcoholised*) si preferisce il (più elegante) termine *dealcolato*; in aggiunta, si precisano alcuni dei limiti alle pratiche di sottrazione dell'etanolo previste in termini generali nel regolamento del 2021, ad esempio con riferimento agli stabilimenti in cui i processi di dealcolazione, totale o parziale, possono avvenire, all'impiego dei sottoprodotti o, ancora, agli obblighi di notifica preventiva di tali processi. Degno di nota è che, all'art. 3, si preveda che la dealcolazione, sia essa totale o parziale, non può essere eseguita per i prodotti DOP e IGP. Si tratta di una norma più restrittiva rispetto a quella prevista a livello unionale poiché, come si ricorderà, nel caso di DOP e IGP viene esclusa solo la dealcolazione totale. A margine, è da segnalarsi come il decreto italiano sia stato pubblicato dopo un *iter* piuttosto

⁴³ Si tratta in particolare della lettera E dell'Allegato VIII.

⁴⁴ D.M. 20 dicembre 2024, Disposizioni nazionali di attuazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 e ss. mm. e ii. del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i vini dealcolati, modificato con successivo decreto del 14 maggio 2025.



travagliato, in cui il Ministro dell'agricoltura si era più volte espresso in senso contrario rispetto alla possibilità di ricondurre i NoLo all'interno della denominazione *vino*, ritenendo che tale tipologia di prodotti potesse incidere negativamente sulla reputazione dei vini italiani e sulla tradizione vitivinicola nostrana⁴⁵.

Se si sposta lo sguardo oltreoceano e si considera, in particolare, l'esperienza statunitense, in via preliminare è da sottolineare come gli Stati Uniti non siano membri dell'OIV e, quindi, la loro legislazione non sia stata influenzata, quantomeno direttamente, dalle risoluzioni che si sono ricordate in precedenza. La stessa definizione di cosa sia vino si discosta da quella offerta dall'OIV, in primo luogo perché negli *standards of identity* riferiti ai prodotti vitivinicoli non si trovano di per sé riferimenti al contenuto (massimo o minimo) di etanolo⁴⁶. Ciò non significa che il vino non sia definito facendo riferimento (anche) al suo tenore alcolico: il Federal Alcohol Administration (FAA) Act prevede che le varie categorie di vino debbano avere, per essere tali, un contenuto alcolico compreso nell'intervallo tra 7% e 24%⁴⁷.

Al di là della questione definitoria appena ricordata, la regolazione dei prodotti alcolici negli USA in pone, su un piano più generale, in modo peculiare, sia per ragioni storiche che istituzionali. Sul piano istituzionale, la competenza a regolare i prodotti vitivinicoli a livello federale è in capo all'Alcohol and Tobacco Tax & Trade Bureau (TTB). I singoli Stati hanno poi competenze regolatorie per quanto riguarda la vendita al consumo dei prodotti alcolici sul proprio territorio. Tuttavia, nel caso dei prodotti NoLo la competenza è in capo alla Food and Drug Administration (FDA): la ragione è dovuta al fatto che tali prodotti, non rientrando tecnicamente nella categoria dei vini, sono sottratti come tali al raggio di azione del TTB. Non si tratta solo di una questione di competenze in capo ad agenzie federali: poiché non sono qualificabili come *wine*, i prodotti senza o con poco alcol non sono soggetti al FAA Act, bensì al Federal Food, Drug, and Cosmetic Act. Quest'ultimo disciplina la produzione e commercializzazione dei prodotti alimentari in generale: a livello operativo, ciò significa che i vini NoLo seguono regole di etichettatura differenti, almeno in parte, rispetto a quelle applicabili agli altri vini. Una delle differenze più importanti riguarda il fatto che i vini senza alcol o con contenuto inferiore al 7% non necessitano del c.d. COLA (Certificate Of Label Approval). L'acronimo si riferisce ad un certificato rilasciato dal TTB con cui si valuta, prima dell'immissione in commercio del prodotto, la conformità delle informazioni contenute in etichetta alle normative federali applicabili. Si tratta, in altri termini, di uno *screening* preventivo che autorizza l'impiego di una data etichetta su un prodotto vitivinicolo.

⁴⁵ Si veda in tal senso l'intervista rilasciata dal Ministro dell'agricoltura Lollobrigida nell'aprile 2024: <https://www.gamberorosso.it/vino/lollobrigida-vino-dealcolato-estirpazione-vigneti/>.

⁴⁶ Cfr. in particolare 27 CFR Part 4.

⁴⁷ Cfr. 27 USC 211 (6).



Sul piano storico, il Proibizionismo ha rappresentato una forza che ha profondamente influenzato l'evoluzione del *wine law* d'oltreoceano⁴⁸. Prima con il 18° emendamento alla Costituzione e poi con il Volstead Act, entrambi del 1919, si proibì la produzione e commercializzazione sul suolo statunitense di bevande che avessero un contenuto alcolico superiore a 0,5%⁴⁹. Ciò ha avuto un impatto anche sul tema dei vini NoLo se non altro perché si cominciò a parlare, già dagli anni '20 del secolo scorso, della possibilità di commercializzare vini e birre *light*, vale a dire con un tenore alcolico inferiore al 3%. Le proposte, evidentemente tese in quel contesto a rendere meno rigido il Volstead Act, non ebbero successo e fino all'abrogazione del 18° emendamento nel 1933 non fu possibile la produzione neppure di bevande alcoliche *light*. Ciò nonostante, l'idea che si dovessero promuovere bevande alcoliche con basso contenuto alcolico rimase anche negli anni successivi alla fine del Proibizionismo, come testimoniano le modifiche agli *standards of identity* per i prodotti vitivinicoli che vennero implementate alla fine degli anni '30⁵⁰.

Oggi, la disciplina dei vini dealcolati è contenuta in una *Compliance Policy Guide* pubblicata dall'FDA nel novembre del 2005⁵¹, la quale stabilisce che i termini *dealcoholized* o *alcohol-removed* possono essere inseriti in etichetta immediatamente prima del termine *wine* e devono essere resi in caratteri di eguale tipo e grandezza della parola vino stessa. Al contempo, al fine di evitare qualsiasi rischio di confusione per i consumatori, la guida specifica che la dicitura vino dealcolato debba essere accompagnata dalla precisazione "contains less than 0.5 percent alcohol by volume". Se il vino contiene più dello 0,5% di alcol le espressioni *dealcoholized* o *alcohol-removed* non possono essere utilizzate; se invece rimane sotto tale soglia, l'FDA permette l'impiego anche della dicitura *non-alcoholic*. Per quanto riguarda il termine *alcohol-free*, questa è ammessa solo per bevande che contengono tracce di alcol non rilevabili; ciò implica che *non-alcoholic* e *alcohol-free* non vanno considerati come sinonimi.

Come si sarà notato, la *Policy Guide* non prende posizione in merito ai vini parzialmente dealcolati: non è quindi immediatamente chiaro quali espressioni si possano impiegare per vini il cui tenore alcolico è ricompreso nella forchetta tra 0,5% e 7%. Si può tuttavia immaginare che i produttori possano utilizzare espressioni come *partially dealcoholised* conformemente ai principi generali che governano l'etichettatura degli alimenti negli Stati Uniti, quali in particolare il principio della *disclosure over suppression* delle informazioni in campo alimentare e la protezione accordata al *commercial speech*⁵². Essi rimangono in ogni caso soggetti alle regole in tema di etichet-

⁴⁸ Sull'evoluzione storica del diritto vitivinicolo statunitense si veda R. MENDELSON, *From Demon to Darling. A Legal History of Wine in America*, Berkeley, University of California Press, 2009.

⁴⁹ R. MENDELSON, *op. cit.*, 50 ss.

⁵⁰ R. MENDELSON, *op. cit.*, 133-134.

⁵¹ CPG sec. 510.400 Dealcoholized Wines and Malt Beverages – Labeling.

⁵² Su questi principi, anche in chiave comparativa, cfr. M. FERRARI, *Tutela della salute, protezione dei consumatori e libertà di espressione nella disciplina delle indicazioni nutrizionali e sulla salute*, in *Riv. dir. alim.*, 2016, 2, 4.

tatura stabilite dall’FDA poiché non sono definibili come vino ai sensi del FAA Act.

5. Considerazioni finali

| 531

L’analisi comparata delle diverse esperienze riportate permettere di porre in luce alcuni elementi. In primo luogo, il punto di partenza è rappresentato, nell’ottica funzionalista, dalla questione di come l’innovazione tecnologica ponga nuovi problemi che l’ordinamento è chiamato a risolvere. In particolare, nei casi che si sono analizzati le innovazioni tecnologiche, legate all’impiego di fattori chimici e di nuovi processi produttivi, pongono in crisi assetti consolidati con implicazioni su aspetti più prettamente tecnico-giuridici, quali la definizione delle denominazioni di vendita e la regolazione delle pratiche enologiche. Il problema rappresenta quindi un punto di partenza, ma non di arrivo, attorno al quale sviluppare un’ipotesi di ricerca.

Nell’affrontare il problema è tuttavia necessario calarlo in un contesto. Questo può essere di diversa natura. Ad esempio, nel caso studio che si è abbozzato, a venire in rilievo è il contesto normativo, caratterizzato dall’intreccio di fonti multilivello, alcune cogenti, come quelle comunitarie, altre orientative, come quelle dell’OIV. La norma nazionale reagisce ad input diversi, strutturandosi in parte come risposta ad indicazioni esterne, in parte come risultato di scelte puramente nazionali.

Vi sono poi altri elementi contestuali che possono assumere rilievo e che possono essere i più vari. Così, nel caso studio che si è trattato precedentemente ne emergono tre con particolare forza. Il primo riguarda la tutela della salute pubblica: è evidente che la scelta di permettere o meno la commercializzazione di prodotti NoLo si interseca con questioni di *health policy* che, a loro volta, possono differire in dipendenza dell’esperienza considerata: in alcune aeree le modalità di consumo delle bevande alcoliche possono determinare una maggiore incidenza di malattie alcol-correlate; in altre ci può essere una minore percezione della pericolosità derivante dall’uso di alcol. I prodotti NoLo possono quindi rappresentare una soluzione più o meno efficace per promuovere politiche di salute pubblica.

Il secondo elemento concerne l’opportunità di considerare nuovi spazi di mercato. Il caso più emblematico può essere rappresentato dalla commercializzazione di vini senz’alcol in realtà dove il consumo di alcol è proibito, come in alcuni paesi in cui la popolazione è di fede islamica. Ma i prodotti NoLo, specie se totalmente privi di alcol, potrebbero ricavarli una nicchia di mercato differenziata anche in quelle esperienze dove la commercializzazione delle bevande alcoliche è sottoposta a monopoli, come in alcuni paesi dell’area scandinava, sottraendosi a quella cornice regolativa.

Il terzo elemento che merita di essere ricordato è rappresentato dal sostrato culturale e dall’influenza che questo ha sul contenuto delle norme. Esso può avere caratteristiche diverse e incidere in misura più o meno significativa sull’assetto regolativo. Sempre riprendendo il caso studio sul vino, in Italia la difesa di una nozione tradizionale e identitaria di vino ha sicuramente avuto un impatto sul dibattito che ha portato all’emanazione del decreto mi-



nisteriale sui prodotti NoLo del dicembre 2024. D'altro canto, lo stesso Testo unico della vite e del vino⁵³ nel suo articolo di apertura recita: "Il vino, prodotto della vite, la vite e i territori viticoli, quali frutto del lavoro, dell'insieme delle competenze, delle conoscenze, delle pratiche e delle tradizioni, costituiscono un patrimonio culturale nazionale da tutelare e valorizzare negli aspetti di sostenibilità sociale, economica, produttiva, ambientale e culturale". Ciò rappresenta un'ulteriore indicazione di come il vino costituisca non solo un bene commerciale, ma anche un costrutto culturale e identitario riconosciuto, protetto e valorizzato dall'ordinamento.

Al contempo, non si deve dimenticare che se posizioni regolatorie 'trazionaliste' sono in grado di tutelare un patrimonio, anche economico, significativo, dall'altro lato possono costituire un freno all'innovazione, ponendo i produttori italiani in una posizione di svantaggio competitivo rispetto a produttori che operano in altri paesi⁵⁴. Lo stesso decreto ministeriale del dicembre 2024, che ha introdotto anche in Italia la possibilità di produrre vini dealcolati o parzialmente dealcolati, nella sua versione iniziale prevedeva una serie di limitazioni, quali il divieto di produrre le bevande NoLo nei medesimi stabilimenti in cui sono realizzate le bevande alcoliche convenzionali, che di fatto ne frustravano i fini. Alcune di queste limitazioni sono state eliminate nel maggio 2025⁵⁵, sebbene permangano alcuni aspetti problematici legati al tema delle accise, per cui una parte del mondo produttivo lamenta tuttora l'impossibilità di fatto di produrre in Italia vini dealcolati o parzialmente dealcolati⁵⁶.

Spostandoci oltreoceano, anche in quell'esperienza il sostrato storico-culturale assume un peso che non può essere trascurato. Come accennato, la questione della salute pubblica ha sia condizionato la percezione riguardo al consumo delle bevande alcoliche, il cui esito più importante è rappresentato storicamente dal Proibizionismo, sia determinato un approccio regolativo di tipo restrittivo, caratterizzato da un sistema distributivo fortemente disciplinato che in molti Stati fa capo a veri e propri monopoli. In questo contesto, i vini NoLo non costituiscono una minaccia ad un prodotto iconico per la società statunitense, bensì sono in grado di rappresentare un'ulteriore tessera di una strategia più complessiva attenta tradizionalmente ai rapporti tra alcol e salute pubblica.

La molteplicità dei nessi che plasmano i rapporti tra innovazione tecnologica e diritto agroalimentare comporta la necessità di sviluppare un'analisi comparatistica che abbia un alto tasso giusrealista e che sia ricca di dati e

⁵³ L. 238 del 12 dicembre 2016, Testo unico della vite e del vino.

⁵⁴ Si tratta di un tema connesso a quello della c.d. *regulatory competition*, su cui A. OGUS, *Competition between National Legal Systems: A Contribution of Economic Analysis to Comparative Law*, in *International and Comparative Law Quarterly*, 1999, 48, 405.

⁵⁵ Cfr. D.M. 14 maggio 2025, Modifica del decreto del Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste 20 dicembre 2024, n. 672816 recante "Disposizioni nazionali di attuazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i vini dealcolati".

⁵⁶ G. DELL'OREFICE, *Vini dealcolati, produzione in stand-by. La disciplina fiscale scatta solo dal 2026*, il Sole 24 Ore, 5 giugno 2025, reperibile all'indirizzo: <https://www.ilsole24ore.com/art/vini-dealcolati-produzione-stand-by-disciplina-fiscale-scatta-solo-2026-AHy12K6>.

informazioni⁵⁷, al fine di rendere la complessità della regolazione in un settore caratterizzato da un ricco intreccio di variabili storiche, istituzionali, socio-culturali, geografiche ed economiche. Peraltro, la relazione di dati e informazioni con il problema che, come sottolineato, è al centro dell'approccio funzionalista, non va intesa in senso meccanicistico. Infatti, tale rapporto non è necessariamente lineare e unidirezionale, nel senso che dati e informazioni costituiscono lo sfondo del problema, quasi fossero un elemento aggiunto *ad colorandum*. Al contrario, può succedere che dati e informazioni portino a rivedere il problema, ridefinendone i contorni oppure segnalandone la marginalità in un dato contesto: a quest'ultimo riguardo, si pensi al consumo di alcol nei paesi di religione islamica. Si potrebbe così arrivare a sostenere che il metodo funzionalista perda la sua ragione d'essere nell'analisi comparatistica proprio perché il problema potrebbe assumere rilievo secondario. In realtà, il problema offre comunque il punto di partenza; un punto di partenza in evoluzione, dai contorni non necessariamente definiti, ma che, purtuttavia, costituisce un utile momento d'avvio per l'indagine comparatistica.

In tal senso, più che parlare di *alternatività* tra i diversi, possibili approcci metodologici alla comparazione, quasi che l'uno debba necessariamente escludere l'altro, potrebbe essere utile pensare ad una loro *integrazione* finalizzata a rendere la complessità e ricchezza delle risposte regolative che gli ordinamenti elaborano per rispondere ai nuovi problemi che l'innovazione tecnologica pone. Tale integrazione non va intesa in senso sincretico, come proposta di un super-metodo che inglobi tutti i metodi esistenti, bensì in senso modulare e selettivo, per cui, di volta in volta, ad essere combinati dovranno essere quei metodi che, a fronte di una specifica risposta regolativa, permettano al comparatista di comprendere perché in quel contesto si è data proprio quella risposta e quali siano i fattori che spiegano affinità e divergenze rispetto alle soluzioni introdotte in altri ordinamenti. In ciò, lo si ripete, il metodo funzionalista può rappresentare il meccanismo di innesco dell'analisi comparatistica grazie alla sua capacità di porre in esponente un problema; e, tuttavia, l'analisi del problema e delle reazioni in punto di diritto che ne sono derivate non può rimanere chiusa all'interno del funzionalismo, ma deve aprirsi ad altri metodi che, selezionati dal ricercatore secondo le proprie sensibilità e un approccio *case-based*, permettano di arricchire con ulteriori dati, informazioni e riflessioni la comprensione del fenomeno oggetto di studio.

⁵⁷ S.A. SMITH, *Comparative Legal Scholarship as Ordinary Legal Scholarship*, in *European Journal of Comparative Law and Governance*, 2013, 1.

