

ALLA
COMMISSIONE EUROPEA
-D.G. AGRICOLTURA-

Rue de la Loi 102
10040 Bruxelles

Raccomandata a/r

**MEMORIA AD OPPONENDUM SULLA RICHIESTA DI
APPROVAZIONE DELLA MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI
PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
“BITTO”**

Eccellentissima Commissione Europea,

i sottoscritti **Paolo Ciapparelli**, nella sua qualità di presidente pro tempore dell'**Associazione Produttori Valli del Bitto**, con sede legale in Gerola Alta (SO), Italia, via Nazionale 31, e **Piero Sardo**, nella sua qualità di legale rappresentante pro tempore della **Fondazione Slow Food Per la Biodiversità ONLUS**, con sede in Logge Uffizi Corti c/o Accademia dei Georgofili, 50122 Firenze, Cod. Fisc. – P.IVA 94105130481, con l'assistenza dello studio legale dell'Avv. Luca Gastini del foro di Alessandria, presso il quale in Alessandria, P.ta S. Lucia 1 eleggono domicilio

premessi in fatto che

1. l'Associazione Produttori Valli del Bitto è stata costituita con atto notarile a rogito notaio Giulio Vitali registrato il 7.2.1997 al nr. 169 Mod. 1 fra produttori storici del formaggio denominato “Bitto” ed ha per finalità la tutela e la valorizzazione della produzione e del commercio del formaggio Bitto proveniente dagli alpeggi elencati nello statuto allegato all'atto costitutivo (cfr. doc. 1 all.);
2. La Fondazione Slow Food per la Biodiversità ONLUS ha quali obiettivi del proprio operato la difesa della biodiversità, la salvaguardia dell'ambiente e dei territori, la promozione di un'agricoltura sostenibile, la tutela dei piccoli produttori e delle loro comunità, nonché la valorizzazione delle tradizioni gastronomiche di tutto il mondo;
3. in data 1° luglio 1996 con regolamento CE 1263/1996 della Commissione il formaggio denominato “Bitto” ha ottenuto dalla Comunità europea il riconoscimento e la protezione della propria Denominazione di Origine ai sensi e per gli effetti dell'art. 17 del regolamento 2081/92 CEE;
4. il Consorzio di tutela dei formaggi Bitto e Valtellina ha avanzato nell'anno 2005 una proposta di modifica del disciplinare di produzione della D.O.P. “Bitto” tendente, fra l'altro, ad introdurre nell'alimentazione delle vacche una integrazione basata sulla possibile somministrazione di un quantitativo di sostanza secca giornaliera, nonché nell'uso di fermenti pre-selezionati;

5. avverso la predetta proposta di modifica la scrivente Associazione Produttori Valli del Bitto, con la successiva adesione della Fondazione Slow Food, ha ritualmente e tempestivamente presentato opposizione presso il competente Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali in Roma, per i motivi che di seguito verranno partitamente esposti, protocollata dal Ministero con il numero di RG 63299;
6. in seguito alla predetta opposizione il Ministero italiano ha avviato le procedure di analisi dei motivi ostativi all'accoglimento della richiesta, convocando le parti dapprima presso la sede del Ministero, a Roma, quindi presso la sede della Regione Lombardia (cfr. docc. 2-3-4 all.);
7. in spregio alle procedure nazionali e comunitarie previste per l'avvio, la gestione e la conclusione di un procedimento amministrativo sostanzialmente contenzioso il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali italiano ha pubblicato in Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana nr. 202 del 31.8.2006 il Decreto 65037 con il quale è stata accordata la protezione transitoria alla richiesta modifica in attesa di decisione definitiva della Commissione CE, norma successivamente modificata da ultimo con decreto 2.12.2008 in GURI 20.12.2008 n. 297;
8. la scrivente Associazione intende quindi segnalare le ragioni tutte, in fatto ed in diritto, per le quali il comportamento tenuto dalle istituzioni nazionali possa configurarsi a tutti gli effetti una violazione sia della procedura prevista già dal reg. 2081/92 CEE, oggi 510/06 CF, sia delle norme sostanziali dello stesso regolamento in ordine alle modifiche dei disciplinari delle D.O.P., affinché l'Ecc.ma Commissione europea possa, previa acquisizione delle necessarie informazioni, valutare l'opportunità dell'avvio di una procedura d'infrazione a carico dello Stato italiano e comunque rigettare l'istanza di modifica del disciplinare della D.O.P. "Bitto";

espone in diritto

1) VIOLAZIONE DELLE PROCEDURE PER LA TRATTAZIONE DELLE OPPOSIZIONI ALLE PROPOSTE DI MODIFICA DEI DISCIPLINARI DI PRODUZIONE DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE PROTETTA.

Preliminarmente la scrivente Associazione intende rilevare, eccepire e contestare la totale inosservanza delle procedure previste per l'avvio, la trattazione e la conclusione dei procedimenti amministrativi di opposizione alla modifica del disciplinare di produzione di una D.O.P. verificatasi nel caso di specie.

Invero l'Associazione, quale Ente esponenziale degli interessi di una pluralità di produttori storici del formaggio "Bitto", ha presentato nell'agosto dell'anno 2005 una opposizione alla proposta di modifica pubblicata in Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana nr. 168 del 21.7.2005.

In relazione alla predetta opposizione il Ministero italiano, in ottemperanza alle disposizioni sul procedimento amministrativo previste dalla l. 241/90, ha avviato una serie di consultazioni, convocando ripetutamente il presidente della scrivente

Associazione presso la propria sede in Roma, e, successivamente, presso la sede della Regione Lombardia. A dette riunioni, tuttavia, non ha fatto seguito alcuna comunicazione formale circa l'esito del procedimento e la decisione del Ministero. In sostanza, alla data odierna l'Associazione opponente non ha ricevuto alcuna risposta rispetto ai propri numerosi solleciti ed agli atti inoltrati alla competente Autorità nazionale.

Al riguardo occorre sottolineare come ai sensi dell'art. 10bis della l. 241/90 *“nei procedimenti ad istanza di parte il responsabile del procedimento o l'autorità competente, prima della formale adozione di un provvedimento negativo, comunica tempestivamente agli istanti i motivi che ostano all'accoglimento della domanda. Entro il termine di 10 giorni dal ricevimento della comunicazione gli istanti hanno il diritto di presentare per iscritto le loro osservazioni, eventualmente corredate da documenti (...)”*.

Detta previsione è **funzionale al rispetto delle garanzie procedurali previste nel caso di specie anche dal regolamento comunitario 510/06 CE**, ove il combinato disposto degli articoli 9 e 5 stabilisce che lo Stato membro cui venga rivolta una domanda di modifica non secondaria dei contenuti del disciplinare di produzione debba obbligatoriamente garantire la pubblicità della domanda, il diritto all'opposizione di qualsiasi persona fisica o giuridica portatrice di un interesse legittimo, l'esame approfondito delle ragioni dell'opposizione ed il diritto ai mezzi di ricorso per l'impugnazione da parte del soggetto interessato delle relative decisioni.

Ebbene, configurandosi una violazione della procedura a livello nazionale si deve ritenere violato anche il diritto comunitario, o quantomeno viziato il procedimento anche in sede comunitaria, per un duplice ordine di ragioni.

*Quanto al primo aspetto (violazione implicita del diritto comunitario in presenza del mancato rispetto delle regole del contraddittorio e del procedimento amministrativo) **le procedure di cui alla l. 241/90 individuano principi giuridici e garanzie sottese anche alla logica del regolamento 510/06 CE**, dal quale traspare in modo evidente la volontà del Legislatore comunitario di assicurare il più ampio contraddittorio possibile, l'accesso alla giurisdizione come rimedio all'eventuale rigetto dell'istanza da parte del soggetto legittimamente interessato, nonché la trasparenza e l'efficienza dell'agire amministrativo nella materia de qua.*

Ne consegue che laddove il Ministero italiano, pur in pendenza di un procedimento di opposizione, ha accolto la domanda di modifica consentendo la protezione transitoria al nuovo disciplinare **senza nulla comunicare agli opposenti e senza esprimersi sulle ragioni dell'opposizione** ha commesso una violazione delle regole della corretta amministrazione non solo nazionali, ma anche comunitarie.

Quanto alla possibile invalidità dell'intero iter di approvazione delle modifiche derivante dal vizio procedurale verificatosi a livello nazionale occorre ricordare che, secondo quanto affermato da questa stessa Commissione europea in sede WTO (cfr. il par. 148 del “Second oral statement” della Commissione europea

nell'ambito del Panel European Communities – Protection of Trademarks and Geographical Indications for agricultural products and foodstuffs, Complaint by the United States, WT/DS174/R, circostanza riferita anche al punto 7.269 del report del Panel 15 Marzo 2005), l'Autorità nazionale nella gestione delle procedure legate al regolamento comunitario sul riconoscimento delle D.O.P. agisce quale "organo di fatto della Comunità".

La correttezza dell'operato dell'Organo nazionale non potrà, quindi, non avere rilevanza anche nell'ambito dell'ordinamento comunitario, pur se esso dipenda dalla violazione di una norma procedurale nazionale.

In ogni caso, anche laddove si volesse ritenere la procedura in oggetto una forma di "coamministrazione", come sembrerebbe potersi ricavare dalle sporadiche sentenze della Corte di giustizia sul punto (cfr. CGE 26.10.00 C-447/98, e 6.12.2001 c-269/99), si dovrebbe ritenere che l'eventuale nullità dell'iter procedimentale svoltosi a livello nazionale per gravi violazioni della pertinente normativa potrebbe riverberarsi anche sulla validità della successiva fase comunitaria, inficiando la decisione finale della Commissione.

Deve pertanto ritenersi che l'invalidità del procedimento svoltosi in Italia non possa che condurre ad un rigetto dell'istanza a livello comunitario, o, quantomeno, all'apertura di una fase di approfondimento delle ragioni di opposizione illegittimamente disattese dall'Organo nazionale onde sanare la compressione dei diritti dell'opponente verificatasi nella prima fase dell'iter amministrativo in oggetto.

II) NEL MERITO.

Fermo quanto esposto al punto 1, la scrivente Associazione intende ribadire tutti i motivi di opposizione alla richiesta modifica del disciplinare di produzione della D.O.P. "Bitto" affinché l'ecc.ma Commissione europea ne tenga adeguato conto per le finalità già esposte.

Al riguardo preme anzitutto sottolineare come **le osservazioni che seguono non debbano essere intese come forma irrituale d'impugnazione del provvedimento nazionale contestato, ma vadano inquadrare come contributo tecnico-scientifico alla disamina della domanda inoltrata dal Ministero italiano, affinché il procedimento in sede comunitaria possa tenere in debita considerazione tutti gli aspetti della questione.** Ciò in quanto **laddove**, come si andrà a dimostrare, **le modifiche richieste rappresentino una violazione delle regole fondamentali poste a presidio non solo delle D.O.P., ma di tutta la legislazione comunitaria sulla tutela della montagna, della biodiversità e dell'ambiente rurale, la Commissione europea, nella sua veste di garante dell'applicazione del diritto comunitario, dovrà attivarsi anche d'ufficio, non potendo esimersi dal riesaminare anche nel merito l'istanza nazionale, respingendola-se del caso- per non incorrere a sua volta nella medesima violazione commessa anche dall'Organo nazionale.**

A) INAMMISSIBILITA' DELLA RICHIESTA DI MODIFICA RELATIVA ALLA INTRODUZIONE DI "INTEGRAZIONI DELL'ALIMENTAZIONE DA PASCOLO DELLE LATTIFERE".

L'art. 3 co. a) del disciplinare di produzione, così come modificato dal decreto del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali che qui si contesta, prevede l'ammissione per le lattifere di una *"integrazione dell'alimentazione da pascolo, fissata nei limiti massimi di kg. 3 di sostanza secca al giorno, con i seguenti alimenti: mais, orzo, frumento, soia, melasso nella quantità non superiore al 3%"*.

La scrivente Associazione intende eccepire l'inammissibilità della richiesta, siccome contraria ai principi generali che governano le modifiche delle D.O.P. ai sensi del regolamento 510/06 CE, nonché la legislazione comunitaria ed internazionale sulla protezione dell'ambiente montano.

L'art. 9 del regolamento 510/06 CE prevede che *"un'associazione legittimamente interessata che soddisfa le condizioni previste dall'art. 5 par. 1 e 2, può chiedere l'approvazione di una modifica di un disciplinare, in particolare per tener conto dell'evoluzione delle conoscenze scientifiche e tecniche o per rivedere la delimitazione della zona geografica di cui all'art. 4, par. 2 lettera c)"*. La norma si pone quale punto di mediazione fra due contrapposte esigenze che costituiscono, a ben guardare, le due "anime" del regolamento: la tutela dei valori giuridici pubblicistici posti alla base della D.O.P. (tutela della lealtà commerciale, della tradizione e del carattere "locale/artigianale" delle produzioni protette, preservazione della cultura locale) ed esigenza di consentire uno sviluppo economico del territorio compreso nel disciplinare.

Questi due aspetti, di per sé potenzialmente conflittuali, trovano un loro equilibrio nella corretta interpretazione della frase *"in particolare per tener conto dell'evoluzione delle conoscenze scientifiche e tecniche"*.

Con questa indicazione il Legislatore comunitario ha inteso garantire l'apertura dei disciplinari a quelle modifiche che, lungi dallo stravolgere il contenuto del prodotto ed i valori che la D.O.P. esprime (alta qualità, genuinità, lealtà commerciale etc.), consenta di migliorarne progressivamente la tecnica produttiva con l'innesto di metodiche migliorative sul piano della sicurezza igienica, del risultato organolettico, del rispetto dell'ambiente.

Se così è, non può che concludersi che la richiesta modifica viola la regola di cui all'art. 9 reg. 510/06 CE e si pone di conseguenza fuori dalla legalità comunitaria.

Valgano, al riguardo, le seguenti sintetiche considerazioni, estratte dalla più ampia disamina tecnica svolta dal Prof. Corti ed allegata al presente ricorso:

1) l'introduzione di integrazioni all'alimentazione da pascolo tende ad aumentare l'apporto energetico per stimolare una maggiore produzione delle lattifere. Essa, pertanto, in condizioni di gestione non rispettosa delle buone pratiche agronomiche del pascolamento, non può essere classificata come *"evoluzione delle conoscenze tecniche e scientifiche"*, in quanto capace potenzialmente di deprimere la qualità del prodotto.

Premesso che non si comprende quale forma di progresso possa celarsi dietro l'utilizzo di integrazioni alimentari secche note sin dall'introduzione

dell'allevamento in stalla, occorre preliminarmente ricordare come caratteristica peculiare della produzione tradizionale del BITTO sia l'esclusività dell'alimentazione delle vacche attraverso il pascolo di montagna.

Ciò, oltre che essere il portato della storia di questo straordinario formaggio, rappresenta - come si dirà - un elemento fondamentale del processo produttivo tradizionale, condizionante il profilo organolettico e la composizione chimica del prodotto, nonché un elemento di equilibrio nella gestione del pasaggio e dell'ambiente montano di riferimento.

Come osservato dal Prof. Corti nella propria memoria allegata al presente ricorso la mancata individuazione di un limite di utilizzo dell'integrazione secca in relazione al livello individuale di produzione dell'animale può determinare una riduzione dell'attività di pascolamento con effetti deprimenti sulla qualità del prodotto e sul rispetto della tradizione casearia locale.

Infatti la proposta di modifica del disciplinare di produzione del Bitto indicando genericamente in 3 kg/die per capo di sostanza secca il quantitativo di alimenti concentrati utilizzabile come additivo dell'alimentazione al pascolo consente che l'allevatore poco rispettoso dell'equilibrio dei diversi apporti alimentari possa facilmente superare la soglia del 30% di energia per animale da concentrati sul totale della razione giornaliera, con effetti negativi sulle caratteristiche organolettiche del prodotto.

In altre parole, per garantire la costanza delle caratteristiche finali del prodotto D.O.P. la formulazione del disciplinare avrebbe dovuto essere espressa non in termini quantitativi assoluti (3 kg/die), bensì in percentuale al fabbisogno energetico e con criteri prudenziali, come è stato fatto per altri noti formaggi¹.

Valga, al riguardo, quanto efficacemente espresso dal Prof. Corti nella sua memoria: **“L'effetto dell'integrazione alimentare non è mai “aggiuntivo” ma è spesso di tipo parzialmente sostitutivo. Un kg di concentrato apporta una quantità di energia sufficiente a produrre 2-2,5 kg di latte, ma nella realtà dei sistemi di pascolo si riscontra un aumento di produzione inferiore al kg (a volte soli 0,3-0,4 kg di latte per kg di concentrato). Il motivo è semplice: l'apporto di concentrato deprime l'ingestione di foraggio. Poniamo che senza integrazione la vacca sia in grado di ingerire 12 kg di erba (sostanza secca); questo apporto le consentirebbe di produrre 9 kg di latte (e, nella realtà la produzione media delle mandrie alpeggiate senza integrazioni è di 7-10 kg). A livello ruminale, inoltre, l'impiego di concentrati ricchi di amido, quali il mais, può indurre, specie se l'alimento concentrato è fornito mediante una massimo due somministrazioni giornaliere, una marcata caduta di PH. In questo senso l'utilizzo di concentrati amidacei induce condizioni favorevoli all'attività della flora amilolitica ma negative per quella celulosolitica, con il conseguente rallentamento della degradazione ruminale delle componenti fibrose. A sua volta questo rallentamento comporta un più lento transito digestivo, che attraverso lo stato di riempimento del ruminale comporta una depressione dell'appetito e dell'attività di pascolo, come è stato messo in evidenza dagli studi sul confronto dei tempi di**

¹ Si veda, al riguardo, il disciplinare del Formaggio D'Alpe Ticinese, il cui art. 7 prevede che l'utilizzo degli alimenti complementari al foraggio di pascolo è ammessa con individuazione del doppio limite del 10% della razione e dei 2 kg/die.

pascolamento di gruppi di bovine con diverso livello di integrazione con concentrati. L'apporto dei 3 kg di s.s. di alimento concentrato può realisticamente tradursi (con tassi di sostituzione pari allo 0,3-0,8) in una riduzione di ingestione da 12 a 10 kg di erba (s.s.) che comportano un apporto energetico da concentrato pari al 32%.

In altre parole l'utilizzo di queste integrazioni, oltre a sostituirsi parzialmente all'alimentazione al pascolo, finisce per indurre gli animali a ingerire meno foraggio, così alimentando una tendenza che potrebbe produrre un effetto "sommatoria" rispetto allo sbilanciamento delle componenti energetiche dell'alimentazione degli animali già naturalmente prodotto dalla somministrazione della sostanza secca.

La circostanza non è senza conseguenze, ove si consideri che il tasso del 30% dell'apporto energetico è stato individuato dai più autorevoli studi scientifici quale misura capace di influenzare profondamente le caratteristiche del formaggio finito, alterandone il profilo organolettico, la friabilità, e, più in generale, le caratteristiche sensoriali.

Sul punto sempre il Prof. Corti osserva che *"l'utilizzo di alimenti concentrati amidacei nella razione delle lattifere induce modificazioni non solo nel tenore lipidico del latte ma anche nella composizione dei grassi stessi del latte. Si tratta di modificazioni tanto più importanti in un formaggio a latte intero in cui, a differenza di quelli ottenuti da latte parzialmente scremato, non è possibile modificare il tenore in grasso mediante un diverso grado di scrematura del latte stesso.(...) La modificazione del contenuto lipidico e del profilo acidico (insieme a variazioni del rapporto grasso/proteine, della presenza di cellule somatiche, azoto non proteico, attività degli enzimi proteolitici e lipolitici) spiega perché il latte ottenuto da animali che ricevono una elevata integrazione con concentrati, una volta caseificato, comporta l'ottenimento di un formaggio con caratteristiche diverse da quello ottenuto con il latte di vacche alimentate con sola erba di pascolo o con moderate integrazioni con alimenti concentrati. Le differenze tra i formaggi d'alpeggio e quelli ottenuti in fondovalle con alimentazione a base di foraggi conservati e alimenti concentrati sono ben note e sono state ampiamente studiate. In modo particolare si sono osservate modificazione nel colore (intensità del giallo), nella texture (durezza e adesività) e nel flavour (intensità totale e gusto amaro) (Verdier Metz et al., 2000). Pochissimi, però, sono i lavori che hanno analizzato le modificazioni delle caratteristiche sensoriali di formaggi d'alpeggio ottenuti con integrazioni con concentrati nulle o modeste rispetto a quelli ottenuti con integrazioni elevate. Tale confronto è stato eseguito nell'ambito di una prova sperimentale parte di un progetto di ricerca (progetto FORMA "Gestione della vacca da latte in alpeggio e formaggi di malga" finanziato sul Fondo Ricerca Provincia Autonoma di Trento)² cui si riferiscono alcuni dei risultati già citati a proposito delle differenze tra il tenore lipidico del latte di vacche con moderata e elevata integrazione con concentrati.*

I formaggi della prova sono stati sottoposti successivamente ad analisi sensoriali approfondite eseguite da un panel di 8 giudici addestrati secondo la tecnica dell'analisi quantitativa descrittiva. In base a queste analisi è emersa una buona discriminazione tra i formaggi prodotti con il latte del gruppo con elevata

² full text disponibile a: <http://www.sozooalp.it/docs/FORMA/FORMA%20divulgativo.pdf>

integrazione rispetto a quello del gruppo con moderata integrazione e sottoposti a 6 mesi di stagionatura; da questo punto di vista i descrittori più importanti sono risultati irregolarità dell'occhiatura, durezza, friabilità, adesività e amaro. In modo particolare i formaggi ad integrazione sono risultati più duri, più friabili e più amari, mentre quelli ad integrazione bassa presentavano un'occhiatura più irregolare e maggiore adesività.

Queste differenze possono essere ricondotte non solo al già evidenziato maggior tenore di grasso del latte ottenuto in condizioni di moderata integrazione con concentrati ma anche con altre differenze: quali la maggiore presenza di cellule somatiche e un minore contenuto di proteine (e, probabilmente di attività proteasiche più elevate con la conseguente formazione di peptidi). E' probabile che anche il profilo degli acidi grassi abbia contribuito (attraverso una minor presenza di acidi insaturi) a determinare la maggiore durezza e la minore adesività del formaggio ottenuto dal latte delle bovine che ricevevano un livello di integrazione elevato. Va anche rilevato che nell'ambito di questo studio sono stati osservati migliori parametri di coagulazione (tempo di coagulazione, r e consistenza del coagulo, a30) nel caso del latte delle vacche che ricevevano una elevata integrazione con concentrati confermando che essa può migliorare non solo la quantità di latte prodotto, ma anche la sua resa. Ma nel formaggio d'alpeggio le considerazioni sulla qualità non possono che rivestire maggior peso rispetto a quelle sulla quantità e, dal punto di vista qualitativo, è evidente che le caratteristiche specifiche del formaggio d'alpeggio possono risultare modificate".

In conclusione, e rinviando ogni approfondimento tecnico alla memoria del Prof. Corti che qui si intende integralmente richiamata e trascritta, la cattiva tecnica redazionale delle modifiche proposte, individuabile nell'indicazione di un tetto quantitativo massimo (3kg/die) in luogo di una percentuale dell'energia apportata nell'alimentazione di ciascun capo, lungi dal rappresentare una innovazione tecnica o scientifica hanno il potenziale effetto di deprimere la qualità del formaggio e, come si dirà, dell'ambiente montano in cui è prodotto.

2) L'introduzione di integrazioni all'alimentazione da pascolo può avere un negativo impatto sul delicato equilibrio dell'ambiente montano in cui il Bitto è tradizionalmente prodotto.

Questo secondo profilo, derivante dalla precitata modifica del disciplinare, non è meno importante del primo, poiché coinvolge oltre all'impianto fondamentale del reg. 510/06 e, più in generale, della politica ambientale comunitaria, anche delicati profili di responsabilità internazionale della Comunità europea.

Occorre infatti ricordare che l'art. 174 TCE impone alla Comunità europea di perseguire una politica ambientale finalizzata, fra l'altro, a salvaguardare, tutelare e migliorare la qualità dell'ambiente, utilizzare in modo accorto e razionale le risorse naturali nonché promuovere sul piano internazionale misure destinate a risolvere i problemi dell'ambiente su scala regionale.

Secondo la dichiarazione nr. 9 allegata al Trattato di Nizza per il perseguimento delle citate finalità "occorre avvalersi pienamente di tutte le possibilità offerte dal Trattato (...) anche attraverso incentivi e strumenti orientati al mercato e volti a promuovere lo sviluppo sostenibile". Dunque anche le D.O.P. possono essere strumento per la realizzazione di una politica di corretta gestione dell'ambiente,

attraverso il mantenimento nei disciplinari di metodiche produttive eco-compatibili e non orientate ad un esasperato produttivismo.

In coerenza con questi principi la Comunità europea ha sottoscritto la Convenzione delle Alpi e successivamente approvato il protocollo di attuazione sull'Agricoltura di montagna, nel cui articolo 8 si legge: "(...) 2. *Affinché l'agricoltura di montagna possa svolgere i suoi compiti molteplici, dev'essere soprattutto prevista la disponibilità dei terreni necessari per un uso agricolo compatibile con l'ambiente ed adatto ai siti.* 3. *In questo contesto bisogna assicurare la conservazione o il ripristino degli elementi tradizionali del paesaggio rurale (...) e la loro coltivazione.*". L'articolo 10, poi, afferma che "*le parti contraenti concordano che gli allevamenti adatti ai siti, limitati al terreno disponibile rappresentano una parte integrante essenziale dell'agricoltura di montagna, sia come fonte di reddito, sia come elemento che caratterizza l'identità paesaggistica e culturale. **Perciò occorre mantenere gli allevamenti con la loro diversità di razze caratteristiche (...) insieme ai prodotti tipici, in modo adatto ai siti, limitato nel terreno disponibile e compatibile con l'ambiente.** 2. *In corrispondenza con quanto sopra stabilito bisogna mantenere le necessarie strutture agricole, pastorizie e forestali, nel rispetto di un rapporto adeguato ai rispettivi siti tra consistenza delle superfici foraggere e quella degli allevamenti, alla condizione di allevamenti erbivori estensivi*".*

Orbene, non v'è chi non veda come i principi esposti, coniugati al vincolo ex art. 9 reg. 510/06 di modificare il disciplinare solo per innovazioni tecnico-scientifiche che apportino vantaggio al prodotto ad all'ambiente, si frappongano come ostacolo insormontabile all'introduzione nel disciplinare del Bitto D.O.P. di integrazioni all'alimentazione da pascolo nelle modalità oggi richieste.

Infatti, come evidenziato dalla relazione del Prof. Corti, per un verso questa integrazione potrebbe spingere gli allevatori a concedere alle lattifere un minore spazio di pascolamento, con evidente riduzione o perdita delle superfici meno agevoli da raggiungere, per altro verso la concentrazione delle lattifere in minori spazi e l'aumento delle deiezioni portato dal maggiore sfruttamento degli animali per il maggior apporto di energia potrebbe determinare una eccessiva restituzione di fertilità "*dal momento che la quantità di principi nutritivi apportati al pascolo è incrementata dalla quota non digerita di alimenti derivante dai concentrati somministrati*".

Ciò, d'altra parte, è il motivo per cui in altri casi si sono imposti limiti ben precisi alle integrazioni con concentrati dell'alimentazione delle vacche, finalizzati alla tutela ambientale delle località montane³.

La modifica del disciplinare del BITTO DOP si tradurrebbe, quindi, in una violazione dei principi posti a base della procedura di revisione dei disciplinari contenuta nel reg. 510/06 CE, nella violazione delle norme del trattato sulla tutela

³ La Comunità Montana di Asiago, proprietaria delle malghe dell'omonimo altipiano, ha in proposito stabilito nei capitolati di affitto delle proprie proprietà malghe che la somministrazione di alimenti concentrati ad integrazione dell'alimentazione delle vacche non deve superare il 20% del fabbisogno energetico totale per capo. Secondo il Prof. Corti la motivazione che ha spinto il suddetto Ente ad adottare il criterio in discorso relativamente all'integrazione alimentare con concentrati, è legato a preoccupazioni circa il mantenimento in buone condizioni dei pascoli.

ambientale, ed in una forma di responsabilità internazionale della Comunità per il mancato rispetto del protocollo attuativo della Convenzione delle Alpi firmata nel 1991, con evidenti profili di inammissibilità che non potranno non essere tenuti in considerazione dalla Commissione europea nella disamina del fascicolo.

B) INAMMISSIBILITÀ DELLA RICHIESTA DI MODIFICA RELATIVA ALL'INTRODUZIONE DI FERMENTI AUTOCTONI SELEZIONATI.

L'art. 3 lett. b) del disciplinare modificato dal decreto 18.8.2006 e ss. modifiche consente *“l'utilizzo di fermenti autoctoni che valorizzino la microflora casearia spontanea”*.

Come affermato dal Prof. Corti nella propria relazione allegata al presente ricorso *“la formulazione mantiene un sostanziale elemento di indeterminazione in quanto non specifica se tali fermenti autoctoni debbano intendersi derivanti da colture selezionate (commercializzate in forma liofilizzata) o se possano/debbero intendersi derivanti da lattoinnesti o sieroinnesti autoprodotti”*.

A prescindere dal fatto che la genericità dell'indicazione potrebbe essere determinata, allo stato, dall'assenza di adeguati studi scientifici sul punto, la questione è di rilevante importanza per una pluralità di ragioni.

In primo luogo pare persino ovvio rilevare come **un disciplinare di produzione, costituendo regola positiva per la realizzazione del prodotto D.O.P. e dettando criteri, procedure e contenuti soggetti ad essere verificati dall'Organo di controllo non possa contenere elementi indeterminati**, poiché ciò si risolverebbe nella negazione del principio stesso che governa il riconoscimento e la tutela delle denominazioni di origine – indicazioni geografiche nella C.E.⁴. Ciò, peraltro, è riflesso stesso dell'assicurazione di qualità che la D.O.P. intende offrire al consumatore: la genericità dell'indicazione, infatti, potrebbe consentire, astrattamente, che ciascun produttore si selezioni il proprio innesto, a prescindere da una verifica di idoneità dello stesso sul mantenimento delle caratteristiche del prodotto.

Occorre inoltre evidenziare che l'impiego di fermenti selezionati, per quanto autoctoni, può avere un impatto sulle caratteristiche del formaggio tradizionale, soprattutto laddove la predetta attività interferisca con i processi tradizionali basati su tecniche idonee e *“sulla selezione della microflora spontanea presente nel latte e basate su lenti, gradualità ed attenti processi di riscaldamento e di acidificazione nonché sulla lavorazione a caldo del latte stesso al fine di evitare lo sviluppo di microflora anticasearie preliminarmente al riscaldamento del latte in caldaia”* (cfr. relazione Prof. Corti all.). Il tutto aggravato dall'introduzione di un lasso di tempo (1 ora) dalla mungitura per l'avvio del processo di caseificazione, estraneo alla metodica tradizionale di lavorazione e funzionale all'effetto portato dall'impiego dei fermenti.

⁴ Nel caso della Fontina D.O.P., per ovviare a queste problematiche, il disciplinare ha chiaramente specificato, nell'art. 5, che *“il casaro può ricorrere anche all'uso di colture di fermenti autoctoni, Streptococcus thermophilus, Lactobacillus delbruekii, Lactococcus lactis, collezionati nella cappelletta regionale dell'Istituto Agrario Regionale”*.

A ciò deve aggiungersi che la mera "facoltà" di utilizzo dei fermenti, accordata dal disciplinare siccome revisionato, determina l'introduzione nell'ambito della stessa D.O.P. di condizioni di sostanziale disomogeneità del prodotto finale contrarie ai principi del regolamento 510/06 CE.

E' infatti noto che attraverso il riconoscimento comunitario e la certificazione del prodotto si tende ad assicurare al consumatore un determinato standard qualitativo dell'alimento, garantito dal rispetto di una regola uguale per tutti i produttori. A fronte di ciò il consumatore, rassicurato sulla natura di ciò che sta acquistando, è pronto a riconoscere un "premium price" alla D.O.P. rispetto ad altri formaggi simili (cfr. 2°, 3°, 4° 6° 10° considerando introduttivi del regolamento 510/06 CE). Laddove l'impiego di fermenti preselezionati dovesse determinare differenze sensoriali o biochimiche nel prodotto finito il consumatore non sarebbe più posto in condizione di distinguere fra il Bitto ottenuto esclusivamente mediante metodiche tradizionali e quello realizzato mediante le nuove tecniche ammesse dal disciplinare, e verrebbe quindi privato sia del diritto alla trasparenza nella comunicazione commerciale, sia sul piano qualitativo nell'oggetto della transazione commerciale. Il tutto in totale spregio delle più generali regole sulla lealtà commerciale e sulle denominazioni di origine protetta nella C.E.

CONCLUSIONI

Alla luce di quanto sopra esposto la scrivente Associazione chiede che l'Eccellentissima Commissione europea, in ossequio alla propria funzione di garante dell'applicazione del diritto comunitario ed Istituzione comunitaria dotata dei poteri decisorii circa l'approvazione definitiva delle modifiche del disciplinare di una D.O.P. già riconosciuta voglia

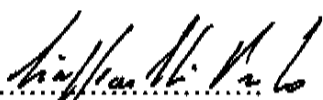
- preliminarmente ed in via cautelare, riconosciuto il *fumus boni iuris* delle argomentazioni tutte contenute nel presente atto, chiedere allo Stato italiano di sospendere l'applicazione del decreto che concede la protezione transitoria alle modifiche apportate al disciplinare di produzione della D.O.P. Bitto siccome potenzialmente contrario al diritto comunitario ed alla tutela dei valori fondanti gli istituti giuridici oggetto della normativa di settore;
- nel merito, previo accertamento tecnico sulla fondatezza delle osservazioni tutte contenute nel presente atto e nei suoi allegati, respingere definitivamente la richiesta di modifica siccome infondata in fatto e diritto, ripristinando la situazione antecedente il D.M. 202/06 e ss. modifiche.

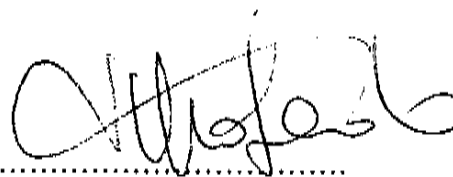
Si producono in copia allegata al presente atto i seguenti documenti:

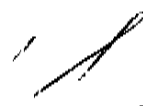
- 1) copia decreto Ministero delle Politiche Agricole 202/06
- 2) copia decreto di modifica 297/08;
- 3) copia Atto costitutivo Associazione Produttori Valli del Bitto;
- 4) copia convocazione Ministero delle Politiche Agricole in relazione all'opposizione presentata avverso la proposta di modifica del disciplinare;
- 5) copia carteggio intermedio;
- 6) copia carteggio intermedio;
- 7) bozza di intesa proposta dalla Regione Lombardia fra le parti;

- 8) relazione Prof. Michele Corti sulla modifica relativa all'introduzione di alimentazione secca delle lattifere;
- 9) relazione Prof. Michele Corti sulla modifica relativa all'introduzione di fermenti selezionati;
- 10) articolo Prof. Michele Corti sulla vicenda del Bitto D.O.P.;
- 11) articolo Prof. Michele Corti sulla vicenda del Bitto D.O.P. pubblicato sulla rivista edita dall'Assessorato all'Agricoltura della Regione Lombardia;
- 12) copia documento d'identità Paolo Ciapparelli;
- 13) Copia carta d'identità Piero Sardo.

Con osservanza,
Gerola Alta, 10.3.2009


.....
Paolo Ciapparelli


.....
Piero Sardo


.....
Avv. Luca Gastini