



UNCI AGROALIMENTARE

SENATO DELLA REPUBBLICA IX COMMISSIONE
COMM09

AFFARE ASSEGNATO n. 950

(problematiche che potrebbero derivare dalla filiera del Prosecco dal riconoscimento dell'indicazione geografica protetta del vino croato Prošek)

MARTEDI' 5 OTTOBRE

Il Presidente
Gennaro Scognamiglio

On. Presidente

On. Senatrici e Senatori

I nostri ringraziamenti per questo invito.

PREMESSA

Prosecco e Prošek sono due vini molto differenti con una storia però in comune.

Storicità:

La Serenissima

Inizialmente estesa nell'area del Dogado (territorio attualmente assimilabile alla città metropolitana di Venezia) nel corso della sua storia annesse gran parte dell'Italia nord-orientale, l'Istria, la Dalmazia, le coste dell'attuale Montenegro e dell'Albania oltre a numerose isole del mare Adriatico e dello Ionio orientale.

Al massimo della sua espansione, tra il XIII e il XVI secolo, governava anche il Peloponneso, Creta e Cipro, la gran parte delle isole greche, oltre a diverse città e porti del Mediterraneo orientale.

E proprio alla metà del XV secolo, con l'espansione sulla terraferma di Venezia si fecero più consistenti le attività commerciali della Repubblica di Venezia, rendendo Venezia egemone nel commercio marittimo tra Oriente e Occidente.

L'accumulo di grandi capitali favorì l'acquisto di estesi latifondi nella campagna veneta che permisero alla Repubblica di diventare autosufficiente nella produzione di grano e **vino**.

Tra i vini che erano più di moda c'è anche il Prosecco, di allora, un vino liquoroso, che si beveva accompagnando sia piatti a base salata che dolci.

Quel vino deve il suo nome ad una località, Prosecco.

Altri non è che la cui traduzione italiana del toponimo sloveno Prosek, che significa «**zona disboscata**», e che è un piccolo paese vicino alla città di Trieste.

La Repubblica di Venezia nella sua fase di espansione, non solo territoriale ma anche commerciale, controllando l'allora territorio della Dalmazia, il vino Prosecco viaggiava raggiungendo anche quelle terre.

La prima menzione al Prosecco la si trova in forma scritta, nel 1774, quando l'abate padovano Alberto Fortis lo menziona nel suo celebre «**Viaggio in Dalmazia**», dopo averlo degustato nei dintorni di Almissa (oggi Omiš, a sud di Spalato).

Solo qualche decennio dopo si avrà anche traduzione croata del nome, ovvero Prošek, nominato per la prima volta nel 1867.

La qualità dei vini *Prosecco* e *Prošek*, *la loro mutuaione e tradizione*

Abbiamo cercato di riassumere la storicità ora ne vorremmo declamare le qualità dei due diversi vini.

Il Prosecco, della fine del XV secolo è quasi un liquore, una sorta di vin santo. Infatti la moda o la tendenza dell'epoca amava la degustazione di tali vini e i vini per poter viaggiare per molte settimane per mare, in condizioni climatiche non modificabili doveva aver l'alta gradazione per permette loro di sopravvivere al viaggio, onde evitare un acetificazione dello stesso.

Infatti un vero colosso commerciale in Vino di allora era la Malvasia, che porta il nome della sua provenienza geografica greca Monemvasia,

Oggi lo definiremmo un vero centro commerciale di primo piano, soprattutto per i vini detti «viaggiati».

Quindi nel Rinascimento il Prosecco era un vino liquoroso e non il bianco fermo o frizzante che conosciamo oggi.

Nel 1821 un viticoltore francese, a Trieste, fa l'esperimento della spumantizzazione del Prosecco ed avviene allora la trasformazione del Prosecco in spumante. (Fonte Storica Fulvio Colombo).

Proprio la presenza della Comunità francese a Trieste cambia la le tendenze del mercato dei vini che li preferisce frizzantini e meno dolci.

Ad inizio Ottocento, dunque, nasce il Prosecco moderno, che si diffonde in tutto il Triveneto.

Intanto il Prosecco dalmata, col tempo detto Prošek? Resta nella sua caratterizzazione di un vino dolce, non “evolve”, in spumante.

Il Prošek è una sorta di sorpassato enologico.

Fin qua la Storicità del nome e del vino.

Importante il passaggio storico fatto dal Prof. Fulvio Colombo, poiché come andremo ad analizzare le caratterizzazioni delle qualità, del nome e della storicità fanno parte dei marchi IGT DOP, DOCG E' importante tenere da conto queste sigle.

Analisi di Contesto Croazia

Nel continuare ad analizzare quanto sta accadendo occorre ora tener presente, per la dovuta cautela, che fin la Croazia dal 2003, dà inizio all'iter per il riconoscimento della denominazione Prošek per il vino dolce da dessert avente **origine geografica** ben precisa : “**LA COSTA DALMATA MERIDIONALE**”, e prima dell'ingresso in U.E. avveniva questo processo.

Nel 2007, tale protezione di **origine geografica**, è fatto ormai consolidato e la disciplina di riferimento riconosce la menzione tradizionale Prošek, relativamente a caratteristiche, aree e metodi di produzione, vitigni ben precisi.

I croati intanto ritornano sul Prošek indicandolo come vino di nicchia, che compare in alcune ricette (ad esempio in quella della *pašticada*) ancora definibili vini fossili, che si produce e lo si mette da parte per le occasioni importanti. Altri Croati lo difendono, indicando come vino da lo si sorseggia quando si è ammalati, lo si usa per cucinare...".

Ed arriviamo al 2013, dove per la prima volta , il governo della Croazia si confronta con l'Europa col proposito di registrare una “**menzione tradizionale**” per proteggere la denominazione Prošek.

In base al Reg. Ue 1308/2013 - Art. 112, la menzione tradizionale può fare riferimento al metodo di produzione, al metodo di invecchiamento, alla qualità, al colore, al luogo di origine, a un evento particolare legato alla storia del prodotto a Denominazione di Origine Protetta o a Indicazione Geografica Protetta.

Infatti essi rivendicano la caratteristica dell' Ambrato e dolce, il metodo di lavorazione del Prošek, che è prodotto lasciando appassire i grappoli sui rami oltre il periodo di maturazione.

Che ha dunque delle rese molto basse e tempi lunghi ed è infatti prodotto in poche migliaia di bottiglie ogni anno.

E menzionano come paragone proprio il nostro “Prosecco” citando il rapporto del venduto nel 2020, con più di 500 milioni di bottiglie in tutto il mondo, in contro tesi dell'esportazione del Prošek pari a zero.

All'epoca la **Commissione Europea** negò la registrazione adducendo motivazioni legate alla confusione che la denominazione **Prošek** poteva generare e al fatto che al momento dell'adesione croata all'Unione, non era stata presentata nessuna domanda in tal senso.

Arriviamo nel 2021, la **Commissione Ue** pubblica la domanda di **protezione della menzione tradizionale Prošek**, a norma dell'Art. 28, paragrafo 3, del Reg. delegato Ue 2019/33, con l'intenzione quindi di esaminare le condizioni di ammissibilità in termini di avvio della procedura di riconoscimento.

CONTESTO ATTUALE

Come questa Commissione ha già avuto modo di conoscere che i requisiti di base per il riconoscimento di un vino che può fregiarsi del “marchio I.G.T.” è riservato ai vini la cui produzione avviene nella rispettiva indicazione geografica, le uve da cui è ottenuto provengono per almeno l'85% esclusivamente da tale zona geografica, con indicate le caratteristiche organolettiche. Nel contesto dei Marchi per i vini a denominazione di origine controllata (DOC) i requisiti sono meno restrittivi di quelli richiesti, per l' IGT che resta il primo gradino (della piramide) che separa il vino senza indicazione (generico) dal vino con indicazione.

Senza fare ulteriori valutazioni di merito sappiamo che fin dal 2010 la classificazione IGT è stata ricompresa nella categoria comunitaria IGP , così come la DOCG e la DOC nella DOP, tutti marchi che l'Europa ben protegge e conosce.

A parere di questa Associazione, la registrazione della **menzione tradizionale Prošek, per il passito croato** sarebbe un duro colpo a un settore strategico del più ampio assetto economico agroalimentare italiano.

Ben sappiamo che è vietato, quando sia idoneo ad ingannare il pubblico o quando comporti uno sfruttamento indebito della reputazione della denominazione protetta, l'uso di indicazioni geografiche e di denominazioni di origine, nonché l'uso di qualsiasi mezzo nella designazione o presentazione di un prodotto che indichino o suggeriscano che il prodotto stesso proviene da una località diversa dal vero luogo di origine, oppure che il prodotto presenta le qualità che sono proprie dei prodotti che provengono da una località designata da un'indicazione geografica.

Il Prosecco Italiano risulta il vino più venduto al mondo, se si considerano i solo dati dei primi sei mesi del 2021 che hanno fatto registrare addirittura un aumento delle esportazioni pari al 35% con un volume di affari di circa un miliardo di euro, un record.

Tra gli acquirenti maggiori del Prosecco Italiano c'è la Russia, seguita da Stati Uniti e Germania, ma persino la Francia, patria dello Champagne, ha aumentato l'importazione di Prosecco.

Se dobbiamo fare dei paragoni in previsione di danni facciamolo con i numeri.

Infatti, le previsioni per i prossimi mesi sono più che positive, soprattutto in virtù di un'annata preannunciata addirittura eccezionale dal punto di vista qualitativo.

La produzione di prosecco, che vanta un fatturato complessivo di circa due miliardi di euro, riguarda due regioni, il **Veneto e il Friuli Venezia Giulia**, le cui colline hanno avuto il riconoscimento di patrimonio immateriale dell'Unesco nel 2019; tre vitigni hanno Denominazione di Origine : Prosecco Doc, Prosecco di Conegliano Valdobbiadene Docg e Asolo Prosecco Docg.

Queste denominazioni, di origine protetta ai sensi della normativa comunitaria, fanno riferimento a precise identità territoriali che da sole forniscono un prodotto che rappresenta il 25% del valore DOP italiano esportato.

CONSIDERAZIONI

Negli ultimi anni il Prosecco ha conosciuto un incremento produttivo del 30%, una tendenza estremamente positiva che non deve essere in nessun modo intaccato.

La questione del riconoscimento della Menzione **Tradizionale Prošek**, pone un problema di **credibilità** per l'intero sistema di Indicazione di Origine Protetta e Geografica.

Il caso specifico, che chiaramente interessa esclusivamente l'Italia, si pone in realtà come problematica di più ampia portata e la omonimie, i rischi di abusi e di imitazioni possono riguardare tantissimi prodotti agroalimentari a Denominazione, appartenenti ai diversi Stati europei.

Un netto "no" che si chiede a tale riconoscimento, dunque, è e deve essere la battaglia condivisa dalla nostra politica e dalla politica Comunitaria.

Le **Denominazioni** sono garanzia di qualità, di specificità, di tipicità, di entità storica e culturale e in quanto tali veri e propri volani per le economie locali e nazionali.

Nel sistema unionale europeo inoltre, le **Denominazioni** costituiscono valore aggiunto per i prodotti oggetto di negoziati commerciali con i Paesi terzi.

La Commissione Europea, sulla scorta dell'enunciata esaminazione della domanda presentata dai Croati per il riconoscimento della menzione tradizionale **Prošek**, il quale esito positivo dell'iter non mancherebbe di avere risvolti negativi per il Prosecco italiano DOP.

Facili confusioni potrebbero comunque nascere e per la troppo evidente assonanza e perché entrambi i prodotti appartengono al medesimo settore vitivinicolo.

Inoltre la recente sentenza n. 154/2021 del 9 settembre, che stabilisce il "divieto all'uso di nomi o grafiche che evocano in modo strumentale ed ingannevole prodotti a denominazione di origine riconosciuti e tutelati dalle norme UE".

Il prosecco italiano, infatti, gode delle denominazioni **DOC e DOCG**, marchi giuridici attribuiti dalla stessa Ue al fine di tutelare prodotti di alta qualità.

L'attenzione va al consumatore medio, quello poco esperto e dunque anche poco informato che, nella scelta di prodotti non consumati diffusamente e abitualmente, si lascia guidare dalle evocazioni che i nomi sono in grado di suscitare con l'evidente rischio, soprattutto nel caso di specie, di compiere un vero e proprio sabotaggio alla cultura e alla storia di un prodotto fortemente identitario.

Proprio a tutela di quel consumatore che va informato e formato a un "consumo consapevole" dei prodotti, una informazione il riconoscimento della **Menzione Tradizionale Prošek, se** operato

dalla Commissione, andrebbe a compromettere l'intero sistema delle Denominazioni, non solo italiano ma anche quello comunitario.

Il fine comune che ha stabilito negli anni 60 la nascita della Comunità UE, era sulla scorta di "accordo sugli scambi commerciali e la cooperazione" tra i paesi dell'Unione non ad indebolire quella che è la sua posizione nelle dinamiche negoziali finalizzate all'esportazioni e agli scambi con i paesi terzi, vedi Cina, Australia, Argentina etc., contesti in cui è assoluta la priorità di tutelare le **denominazioni rispetto** ai falsi.

Ribadiamo che la registrazione della Menzione Tradizionale **Prošek**, sarebbe un chiaro quanto inopportuno incentivo al fenomeno dell'Italian Souding anche per il Prosecco rigorosamente Made in Italy.

CONCLUSIONI

Dal punto di vista giuridico devono essere prese in considerazione i rischi derivanti dall'omonimia della menzione anche se, in base allo stesso regolamento delegato citato in precedenza, la sola omonimia non costituisce motivo sufficiente per respingere la domanda croata.

La denominazione **Prošek**, come detto, esisteva in maniera ufficiale prima che la Croazia entrasse a far parte dell'Unione Europea; l'italianissima **Denominazione di Origine Protetta Prosecco** rimane, ad oggi, una delle più significative non solo a livello europeo.

La richiamata sentenza della Corte di Giustizia dell'Unione Europea che ha stabilito il principio di illegittimità ai "nomi truffa" che evocano in maniera ingannevole i prodotti a "Denominazione di Origine" riconosciuti dall'Unione europea, e che anche e il Regolamento UE in merito all'Organizzazione Comune dei Mercati Agricoli stabilisce che le DOP e le IGP devono essere protette da qualsiasi abuso.

Si rende dunque necessario qui sottolineare la circostanza che se la Commissione procedesse al riconoscimento della denominazione **Prošek**, come menzione tradizionale, questa sarebbe utilizzata per quattro vini DOP croati : Dalmatinska Zagara DOP, Sjeverna Dalmacija DOP, Srednja i Juzna Dalmacija DOP e Dingac DOP; vini rossi o bianchi, particolarmente dolci, prodotti con uve sovrarmature e appassite.

Dunque netto e condiviso no alla **Menzione Tradizionale Prošek** per il vino dolce da dessert prodotto in Croazia