■ Avv. Cristina La Corte – Studio Legale Avv. Gaetano Forte

Caprino: brevi dissertazioni terminologiche

capra messo in commercio, oltre che essere genuino, deve corrispondere ai seguenti requisiti:

a) peso specifico fra 1.033 e 1,039 a +15 °C; b) grasso non inferiore al 3,25 per cento". Ancor più laconica risulta essere la disciplina relativa al formaggio ottenuto da latte di capra che non risulta essere oggetto di alcuna legi-

slazione specifica. Comunemente il termine "caprino" evoca un formaggio ottenuto da latte di capra, anche se è invalsa
la prassi di immettere in commercio caprini con latte vaccino per i quali viene
apposta in etichetta l'indicazione "formaggio tipo caprino con latte vaccino" o
"caprino di latte vaccino". La genericità

del termine è stata oggetto di un'osservazione sollevata dall'Italia quando, chiamata a pronunciarsi sulla proposta francese di registrazione della DOP "Chevrotin", si è opposta, rilevando come la protezione della denominazione francese avrebbe potuto pregiudicare i prodotti legalmente commercializzati in Italia con il termine "caprino". Le resistenze dell'Italia non ha però pregiudicato l'iscrizione della denominazione nel registro delle DOP, avvenuta con Regolamento 1357/2005 anche sulla base del fatto che in tale occasione la Francia ha ufficialmente dichiarato che la registrazione della denominazione "Chevrotin" non avrebbe comportato il divieto dell'uso dell'espressione "de chévre" (caprino) o "fromage de chévre" (formaggio di capra) per designare formaggi prodotti a partire da latte di capra né, di conseguenza, il divieto dell'impiego della traduzione di questi termini (in italiano "caprino" o "formaggio di capra").

A che cosa ci si riferisce con il termine "caprino"? Secondo la normativa italiana, soprattutto per quel che concerne la disciplina del commercio e dell'etichettatura, con il termine "latte" si fa riferimento al latte vaccino. Le altre tipologie di latte, quali quello di pecora, capra o asina, devono essere infatti accompagnate dall'indicazione dell'animale da cui derivano

fronte dell'ipertrofica disciplina concernente il latte vaccino si registra un'unica sparuta norma specificatamente dedicata a quello di capra, peraltro risaente al 1929. Si tratta del Regio Decreto 9 maggio 1929, n. 994 che all'art. 15, oltre a ribadire quanto sopra indicato, prevede che: "Il latte di

Che cosa si intende, allora, con il temine "caprino"?

Con provvedimento n. 2719 del 19 gennaio 1995, l'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato ha ritenuto che la dicitura "Caprini di latte vaccino" non è idonea a indurre in errore il consumatore circa le caratteristiche

e la composizione del prodotto stesso. In tale occasione l'Autorità, dapprima ha evidenziato che "il tenore della dizione e la sua evidenza grafica consentono a chiunque di ricavare, con certezza, la presenza del latte vaccino", successivamente ha asserito che per "Caprino" non deve intendersi il solo formaggio composto di latte di capra, bensì un determinato tipo di prodotto caseario con peculiari caratteristiche per forma e dimensioni.

In conclusione l'AGCM in tale vertenza ha avvallato la genericità del termine ammettendo che dal punto di vista commerciale e merceologico il "Caprino" è un formaggio fresco, generalmente di piccola pezzatura, senza crosta e a pasta molle, e che nell'uso corrente tale denominazione può essere associata anche a formaggi a base di latte vaccino, prodotti su scala industriale, se tale caratteristica è chiaramente indicata in etichetta.

A tal proposito si osserva che ancor prima la Cassazione con una pronuncia risalente al 1985 ebbe ad affermare che "Il solo uso della denominazione merceologica «caprini» per formaggi confezionati con latte vaccino, qualora la composizione e la qualità reale del prodotto siano scritte a lettere cubitali sull'involucro di esso, e la parola possegga caratteri più grandi di quelli della parola «caprini», non configura il reato di pubblicità ingannevole".

Ciò premesso viene però da chiedersi se questa assenza di specificità, nata da un vuoto normativo sul punto, non si traduca in uno svantaggio concorrenziale a danno dei produttori che utilizzano il solo latte di capra nella fabbricazione di formaggi designati come caprini. Sempre sul piano dei possibili "svantaggi" o di diseguali posizioni di mercato si osserva che viceversa, risulta essere più tutelata la posizione dei "colleghi" produttori di "formaggio pecorino", denominazione che, in base all'ormai quasi novantenne Regio Decreto 2033/1925, è riservata esclusivamente al prodotto ricavato dal latte di pecora.

@ RIPRODUZIONE RISERVATA