



UNICUSANO

Università degli Studi Niccolò Cusano - Telematica Roma

*Master di II Livello
in
“Governance e Comunicazione Politica”*

IL BERGAMOTTO DI REGGIO CALABRIA

Candidato
Avv. Saverio Gerardis

Relatore
Chiar.mo Prof. Cesare Bugiani

ANNO ACCADEMICO 2022/2023

INDICE

Premessa	pag. 2
-----------------	--------

Capitolo I

Il bergamotto di Reggio Calabria attraverso secoli di storia

1. Le origini del bergamotto tra miti e leggende	pag. 3
2. Il bergamotto nella storia di Reggio Calabria e delle grandi città europee	pag. 4
3. La crisi postunitaria del bergamotto di Reggio Calabria e gli anni bui del Novecento	pag. 9

Capitolo II

L'olio essenziale di bergamotto di Reggio Calabria DOP

1. L'oro verde	pag. 12
2. Provvedimenti legislativi prima della creazione del Consorzio del Bergamotto	pag. 14
3. Il ruolo del Consorzio del Bergamotto	pag. 16
4. Il riconoscimento della DOP per l'olio essenziale di bergamotto	pag. 21

Capitolo III

Il futuro del bergamotto di Reggio Calabria DOP o IGP?

1. La tutela degli standard qualitativi dei prodotti agroalimentari	pag. 24
2. DOP e IGP	pag. 29
3. STG e IFQ	pag. 34
4. Quale futuro per il bergamotto di Reggio Calabria, DOP o IGP?	pag. 36

Conclusioni	pag. 39
--------------------	---------

Bibliografia	pag. 41
---------------------	---------

Premessa

Questo nostro lavoro analizza l'argomento del bergamotto di Reggio Calabria, un agrume, unico per le sue peculiari caratteristiche che lo vedono utilizzato in svariati settori dell'industria profumiera, cosmetica, farmaceutica e alimentare.

Tale agrume, per dei misteriosi motivi riconducibili alle particolari condizioni climatiche, cresce e si sviluppa solo in un ristretto lembo di terra che si trova sulla sponda peninsulare dello Stretto di Messina, più precisamente lungo la costa della provincia di Reggio Calabria, città che ha intrecciato larga parte delle sue attività economico-culturali con questa coltivazione. Infatti le sorti alterne del bergamotto condividono con Reggio periodi felici e periodi meno felici, influenzati dalla politica e dall'economia.

Proprio per questo la nostra disamina dapprima verterà sui secoli di storia del bergamotto, secoli perfettamente interscambiabili con le vicende che hanno caratterizzato la città di Reggio Calabria.

Per poi soffermarci sulle innumerevoli proprietà di impiego della sua essenza, proprietà davvero uniche, che hanno meritato la tutela degli standard qualitativi della sua produzione. Produzione che nei secoli spesso ha dovuto subire attacchi sleali da parte di concorrenti pronti a tutto, che hanno tentato di immettere sul mercato prodotti inferiori spacciandoli per originali, ma con risultati ovviamente scadenti.

Per cui sarà nostro compito sviscerare il quadro normativo eurounitario circa la tutela della provenienza dei prodotti agroalimentari.

Infine verrà presa ad esame l'odierna questione, molto dibattuta, circa la definizione dell'iter di riconoscimento dell'IGP o della DOP per il bergamotto di Reggio Calabria, di cui il suo olio essenziale, già dal 2001, gode del riconoscimento della DOP.

Capitolo I

Il bergamotto di Reggio Calabria attraverso secoli di storia

1. Le origini del bergamotto tra miti e leggende

Il bergamotto, il cui nome scientifico è *Citrus Bergamia*, è un albero della famiglia delle Rutacee, che può arrivare fino a tre metri d'altezza, con rami pendenti, fiori bianchi dall'odore delicato e frutti sferici o piriformi, simili a delle piccole arance a buccia gialla come il limone e con polpa acidula. Dai suoi frutti si ricava un'essenza per profumi e liquori e alimenti di colore giallino, tendente al verde, di odore molto gradevole. L'etimologia della parola bergamotto è incerta, per l'opinione prevalente il frutto sarebbe stato chiamato così per la sua somiglianza nella forma ad una qualità di pera, la pera bergamotta, nome che deriva dall'arabo *beg armūdi* pera del bey, cioè pera del principe. Invece per lo storico e filologo Mons. Giuseppe Pensabene, poiché gli antichi utilizzavano l'olio di cedro per preservare le pergamene dalle tarme, bergamotto sarebbe un termine autoctono reggino, che indicava letteralmente "difesa della pergamena", derivato dal suo nome scientifico, *Citrus Bergamia*, dove Bergama altro non è che la forma arabo-turca di Pergamo, la città dell'Asia Minore in cui veniva lavorata la pergamena, per cui bergamotto sarebbe un composto dei termini "Bergama" e "motta" cioè difesa, dal latino *munitio, munitiois*¹. Oltretutto il termine motta è molto ricorrente nella toponomastica reggina, in quanto molti paesi fortificati arroccati sulle rocce nei dintorni della città di Reggio Calabria si chiamavano o si chiamano così: Motta Sant'Agata, Motta Rossa, Motta Anòmeri, Motta San Cirillo e Motta Sant'Aniceto (oggi Motta San Giovanni).

Le origini del bergamotto sono incerte e avvolte da un alone di mistero, si confondono in notizie storiche frammentarie, roboanti miti e leggende². Ciò che è certo, è che esse si compenetrano e si innestano nella storia della città di Reggio Calabria, l'unico luogo dove il bergamotto cresce rigoglioso grazie alla coesistenza di tre fattori: il terreno, l'esposizione al sole e il particolare microclima della città dello Stretto.

Infatti, con scarsi risultati si è tentato di coltivare il bergamotto in tante zone della Calabria o della Sicilia, ma anche in Costa d'Avorio, nelle Isole Canarie e nelle Antille, però

¹ Giuseppe Pensabene, *Nella regione dello Stretto sotto l'Impero Romano le radici della lingua italiana – Mezza Toscana presente nel Reggino*, Edizioni AZ, Reggio Calabria, 2003.

² Angelo Di Giacomo - Carlo Mangiola, *Il Bergamotto di Reggio Calabria*, Laruffa Editore, Reggio Calabria, 1989.

solo in una ristretta fascia costiera della provincia di Reggio Calabria, i circa 150 Km che vanno da Scilla a Monasterace, esso cresce, appunto, rigoglioso e qualitativamente superiore.

Varie sono le voci, smentite da testimonianze storiche e dati certi, che attribuirebbero l'importazione dall'antica Grecia, dalla Cina dei tempi di Marco Polo o dalle Antille e dalle Canarie dopo i viaggi di Cristoforo Colombo, del bergamotto nella città spagnola di Berga o nella nostra Bergamo, che avrebbero, così dato il nome all'agrume, città in cui tra l'altro non esistono, né sono mai esistite piante di bergamotto.

L'ipotesi d'importazione da parte di Cristoforo Colombo, ad esempio, viene incontrovertibilmente smentita³ da due testimonianze storiche, che ne avallano la provenienza autoctona, in quanto se fossero state importate in Italia dopo il 1492 non ci sarebbero stati i tempi necessari per impiantare una produzione di bergamotto tale da poter permettere che vi fossero già nel 1536 delle bucce di bergamotto candite, i bergamini confetti, nel menu del banchetto in onore dell'Imperatore Carlo V offerto a Roma dal Cardinale Campeggi, o che Bernardo Buontalenti, genio rinascimentale alla corte di Cosimo I de' Medici, potesse creare un sorbetto di crema aromatizzata al bergamotto, al limone e all'arancia.

³ Pasquale Amato, *Storia del Bergamotto di Reggio Calabria*, Città del Sole Edizioni, Reggio Calabria, 2005.

2. Il bergamotto nella storia di Reggio Calabria e delle grandi città europee

Un'importante testimonianza sulla storia del bergamotto ci giunge d'oltralpe, dove un siciliano in cerca di fortuna, Francesco Procopio de' Coltelli, giunse alla Corte di Re Luigi XIV di Francia con dei fusti di rame, che contenevano olio essenziale di bergamotto, acquistato a Reggio Calabria, un liquido denso e profumato, estratto dalla buccia del frutto per spremitura manuale a freddo, da cui i reggini ricavano un'Acqua al Bergamotto con qualità aromatizzanti, purificanti e curative. Illustrate queste eccezionali qualità, il Re Sole apprezzò in primo luogo il profumo emanato dall'Acqua al Bergamotto, che rappresentava un toccasana e una soluzione al problema dei cattivi odori causati dal divieto di lavarsi con l'acqua, perché considerata responsabile della diffusione delle epidemie di peste e di altre malattie infettive, in secondo luogo il Re, notoriamente goloso e ghiotto del sorbetto creato dal Buontalenti, apprezzò anche le innovative ricette di gelati propinate dal Procopio: granite e sorbetti al bergamotto o ad altri agrumi. Così in poco tempo il siciliano divenne un vero e proprio punto di riferimento per l'intera reggia di Versailles, tanto da fondare a Parigi nel 1686 il più antico caffè del mondo⁴, il *Café Procope*, ancora oggi esistente, dove oltre a somministrare i classici prodotti da bar, Procopio vendeva la sua profumata Acqua al Bergamotto. Da qui nacque la moda di profumare con Acqua al Bergamotto corpi, abiti e ambienti, che ben presto si diffuse nelle altre grandi capitali europee, dove accanto alle botteghe del caffè⁵ sorsero le prime botteghe di profumi.

Nel 1704 a Colonia in Germania un altro italiano, il merciaio ambulante di Novara Gian Paolo Feminis, utilizzando l'essenza di bergamotto, di cui era venuto a conoscenza quarantaquattro anni prima in un viaggio a Reggio Calabria, realizzò un'acqua da toilette, l'Acqua Admirabilis, ribattezzata in seguito Acqua di Colonia.

Fu così che nel corso del Settecento l'essenza del bergamotto divenne un ingrediente indispensabile per la realizzazione dei prodotti di profumeria, dai profumi alle saponette, a tal punto da non riuscire più a soddisfare l'alta richiesta di mercato e rendendosi necessario l'avvio di una coltivazione intensiva di alberi di bergamotto.

Intorno al 1750 a Reggio Calabria il proprietario terriero Nicola Parisi avviò la prima piantagione intensiva di bergamotto nel suo fondo di Rada Giunchi, zona dove oggi insiste il Lido Comunale. In breve tempo venne emulato da numerose famiglie nobili e borghesi cittadine, che riconvertivano le coltivazioni dei loro terreni eliminando gelseti e agrumeti in

⁴ Felipe Ferré, *Il caffè*, Silvana Editoriale, Milano, 1988.

⁵ Danilo Reato, *L'esprit des cafés en Europe*, Ed. Plume, Parigi, 1999.

favore di bergamotteti, che, trovandosi in condizione monopolistica, risultavano molto più redditizi per la crescente domanda.

Sul finire del secolo la città di Reggio Calabria fu completamente circondata da immense distese verdi di bergamotti, interrotte solo dalle fabbriche per l'estrazione dell'essenza, che facevano capo alle varie famiglie proprietarie terriere. La crescente lavorazione e commercializzazione dell'essenza del bergamotto favorì la formazione di una vera e propria "borghesia del bergamotto"⁶, colta e aperta alle nuove idee che circolavano in Europa. I giovani reggini non si fermavano più a Napoli e a Messina dove compivano i loro studi universitari, ma estendevano i loro orizzonti fino a Parigi e Londra, la prima cuore pulsante della cultura illuminista e la seconda fulcro di innovativi metodi di produzione, figli della Rivoluzione Industriale in atto in quel periodo. Questo fermento culturale permise ai reggini di mutuare queste idee rivoluzionarie dando vita sul territorio a innovative aziende tessili e vinicole.

Nel 1804, cent'anni dopo la nascita dell'Acqua di Colonia, Francesco Calabrò Anzalone scrisse il libro: "*Della balsamica virtù dell'essenza di bergamotto nelle ferite*", che divenne un caposaldo della letteratura medica, in cui il giovane medico reggino descrisse le sue esperienze e le riflessioni circa l'essenza di bergamotto, utilizzata da tempo nella città di Reggio come rimedio domestico di grande valore per la cura di un'ampia gamma di affezioni della pelle, del sistema digestivo, dei dolori reumatici, delle malattie dell'apparato respiratorio e per la disinfezione di ferite e ambienti⁷. Questo libro suscitò vivi apprezzamenti in ambienti medico-scientifici e venne adottato da medici e farmacisti per la realizzazione di medicinali, che poi vennero anche perfezionati nei laboratori di ricerca e realizzati dalle industrie farmaceutiche.

Nel corso dell'Ottocento Reggio Calabria si consolida quale "Città del Bergamotto", l'agrume diventa una risorsa fondamentale per la sua intera provincia, le piantagioni si diffondono sulla fascia costiera verso Nord, nelle zone di Cannitello e Favazzina, e verso Sud-Est, nelle zone di Pellaro, Melito Porto Salvo, Palizzi e Brancaleone, costituendo di fatto una "Via del Profumo". Il bergamotto vive una sua popolarità, si sviluppano anche gli usi farmaceutici tramite Francesco Calabrò Anzalone e gli usi alimentari, tramite alcune ditte straniere.

La ditta inglese Twining lanciò nel 1830 il Tè del Conte Grey, aromatizzato al bergamotto, che la fece diventare l'azienda leader nel settore, ma per farlo la Twining utilizzò

⁶ Pasquale Amato, *Storia del Bergamotto di Reggio Calabria*, Città del Sole Edizioni, Reggio Calabria, 2005.

⁷ Alfredo Focà, "Francesco Calabrò, medico, il primo a rilevare le proprietà balsamiche del bergamotto", in *Helios Magazine*, Anno II, n. 5, Reggio Calabria, 1997, pp. 21-22.

una pubblicità ingannevole scrivendo sulle confezioni che la sostanza aromatizzante, scoperta da un inviato del Conte Grey, proveniva da una sperduta regione della Cina arrecando di fatto un immenso danno al bergamotto e alla comunità reggina che lo produceva in esclusiva mondiale.

Dal 1840, inoltre, le Caramelle di Nancy aromatizzate al bergamotto divennero le caramelle più rinomate in Francia.

L'essenza di bergamotto divenne ingrediente di molti liquori inglesi e americani, quali il *Chicago honey-dew*, il *Love perfect*, il *Lucia's Elixir* e il *Rifle Corps' elixir*.

Nonostante questi successi all'estero, a Reggio e più in generale in Italia per lungo tempo l'uso del bergamotto nell'industria alimentare venne ignorato ad eccezione delle bucce candite, perché si pensava che non fosse adatto, in realtà alla base di questo pregiudizio, vi era lo scarso profitto da parte di produttori, trasformatori ed esportatori rispetto al luto profitto generato nel settore profumiero. Oltretutto i reggini per massimizzare i loro profitti sfruttavano i benefici del vicino porto franco di Messina esportando il proprio prodotto, senza curarsi di lavorarlo in loco investendo risorse in aziende che, magari, avrebbero potuto fruttare maggiori ricavi futuri.

Ad ogni modo tutto questo interesse nei confronti del bergamotto non fece altro che sviluppare nella provincia reggina una maggiore attenzione alla coltivazione di piante complementari al bergamotto, quali il gelsomino sulla costa jonica, la lavanda nei Piani d'Aspromonte, l'ulivo a Bagnara, Scilla e nella piana di Gioia Tauro, la vite nei terrazzamenti di Scilla e Bagnara.

Nel 1847 la città di Reggio Calabria appariva agli occhi dello scrittore e viaggiatore inglese Edward Lear come un grande giardino, scriveva, infatti, il 26 luglio 1847 nel suo *“Diario di un viaggio a piedi – Reggio Calabria e la sua provincia (25 luglio – 5 settembre 1847)”*: *“Reggio è veramente un grande giardino e senza dubbio uno dei posti più belli che si possano trovare sulla terra. Un Castello, quasi distrutto, bellissimo per colore, pittoresco per forma, domina la lunga città, del largo Stretto e del Mongibello coronato di neve più in là. Sotto le mura del Castello sono sparsi giardini di aranci, limoni, cedri e bergamotti, e tutto questo genere di frutta è chiamato dagli Italiani «Agrumi»; il grande verde che va dal colle alla spiaggia è fin dove l'occhio può vedere da una parte all'altra, è solo diviso dalle grandi linee bianche di qualche corso di torrente. Tutta la ricchezza della vegetazione siciliana vi aspetta sullo sfondo; mandorli, oliveti, cactus, palme, aloe e fichi formano una splendida combinazione ovunque andiate.”*

La borghesia collegata alle attività agricole nel periodo del Risorgimento assunse un ruolo dominante, soprattutto quando i cittadini di Reggio Calabria e Messina insieme quelli dell'area di Gerace insorsero contro il governo borbonico, affinché venisse instaurata una monarchia costituzionale tramite la concessione dello Statuto e i reggini furono a capo di quella rivoluzione che scoppiò in anticipo rispetto alla Rivoluzione Liberale del 1848. Tra loro vi era anche una nutrita rappresentanza della "borghesia del bergamotto" appoggiata da alcuni professionisti e artigiani.

Si deve sottolineare, infine, che a quei tempi insieme alla produzione intensiva si diede importanza alla qualità della coltivazione e dei sistemi di estrazione del bergamotto con la presenza del "mastro spiritaro", una persona che possedeva doti di particolare abilità nel trattare i frutti, la scorza e nell'estrarre l'olio essenziale.

Per garantire standard qualitativi elevati su larga scala il reggino Nicola Barillà inventò la cosiddetta "macchina calabrese" per l'estrazione dell'essenza intensificando la quantità della produzione ed elevando la qualità dell'olio essenziale. Pertanto il ruolo dei Mastri si rivelò prezioso sia per badare alle fasi della coltivazione della pianta sia per controllare i diversi passaggi della lavorazione dell'essenza. La città di Reggio Calabria nel 1860 era in positiva evoluzione e presentava un costante incremento demografico e significativi sviluppi produttivi e commerciali.

3. La crisi postunitaria del bergamotto di Reggio Calabria e gli anni bui del Novecento

All'indomani del 17 marzo 1861, data dell'Unità d'Italia, i governi sabaudi non erano propensi a favorire lo sviluppo armonico dell'intero Stato e la città di Reggio Calabria subì una profonda crisi, molto più di quella di altre città del Meridione. Le politiche liberoscambiste cavouriane generarono una caduta verticale dei settori produttivi preindustriali protetti fino ad allora dalle tariffe doganali borboniche e Reggio non godette più dei vantaggi fiscali del porto franco di Messina, che divenne uno dei tanti porti italiani, con la conseguenza che in tre anni il capoluogo calabrese perse ben trentatremila posti di lavoro. Nonostante ciò, grazie alle esportazioni all'estero, il comparto del bergamotto, favorito dalla sua posizione monopolistica, rimase la principale fonte economica per la città dello Stretto, che riusciva a trainare tutti gli altri settori cittadini, che dipendevano sempre più dal cosiddetto "tempo del bergamotto". Il "tempo del bergamotto" va da novembre a marzo ed è il periodo in cui viene effettuata la raccolta del bergamotto; in quel periodo ogni attività cittadina godeva di maggiore vitalità grazie all'aumento del denaro, messo in circolo dai numerosi cittadini impiegati durante il ciclo produttivo agrumicolo.

Ma nel 1892 il mercato dell'essenza di bergamotto subì la sua prima forte caduta dei prezzi. Fu un evento inimmaginabile, poiché dal 1750 in poi, forte della posizione monopolista, vi era sempre stato un costante incremento di produzione e di vendite e nessuno avrebbe potuto ipotizzare l'accumulo di stock invenduti nei magazzini, né tanto meno che nei porti di Messina, Genova e Trieste gli esportatori di essenza la sofisticassero allungandola con miscele, prima di venderla alle industrie di profumi inglesi, francesi, tedesche e americane approfittando degli scarsi metodi di controllo della qualità e genuinità.

Nel 1894 vi fu un evento ancor più nefasto, poiché l'industria chimica Schimmel di Lipsia brevettò il Bergamiol, una sostanza per migliorare l'essenza di bergamotto, ma che in realtà voleva sostituirla.

La Legge 7 agosto 1897, n. 378, contro le sofisticazioni delle essenze, promulgata in seguito alle pressioni dei produttori siciliani di essenze, non risolse il problema, anzi danneggiò ulteriormente i produttori reggini di bergamotto, in quanto colpiva le falsificazioni in generale senza tener conto delle specificità dell'essenza di bergamotto, che veniva, così, allungata legalmente dagli esportatori con essenza di limone, il cui prezzo era notevolmente inferiore.

Nonostante tutto nel periodo a cavallo fra i due secoli l'economia reggina con in testa il comparto del bergamotto visse ampi sprazzi di ripresa, caratterizzati da un ampio dinamismo e dalla crescita demografica. Il ripristino del collegamento ferroviario con Napoli collocò Reggio

al vertice dell'asse principale Nord-Sud del sistema di trasporti nazionale, inoltre la costruzione del nuovo porto presso la Rada di Pentimele diede slancio ai collegamenti con Messina, grazie ai *ferry-boat* che permettevano il traghettamento ferroviario, così a Reggio migliorava la qualità della vita in quanto prosperavano i commerci, progrediva l'agricoltura e fiorivano le industrie in particolar modo di agrumi, essenza di bergamotto e seta.

Nel 1907 si ebbero due importanti innovazioni nell'ambito del bergamotto. A gennaio sorsero ad opera di una società privata, con l'avallo della Camera di Commercio di Reggio Calabria, dei magazzini generali per la conservazione dell'essenza di bergamotto, che consentivano ai produttori di vendere il prodotto nel momento più opportuno, scardinando, così, le asfissianti influenze dei prezzi di mercato imposti dagli esportatori, divenuti dei veri e propri *price-maker*. A marzo il Consiglio Comunale di Reggio Calabria deliberò di istituire un Gabinetto Chimico Pubblico per analizzare la genuinità, garantire la qualità e contrastare le sofisticazioni dei derivati agrumari.

Ma purtroppo alle 5:20 e 27 secondi del 28 dicembre 1908 la catastrofe più terribile della storia europea si abbatté sull'area dello Stretto, un terremoto dell'XI grado della Scala Mercalli, un sisma con un valore di magnitudo di 7.1 e una durata di circa quaranta secondi rase completamente al suolo le città di Reggio Calabria e Messina, oltre a provocare distruzioni devastanti in settanta località della provincia di Reggio Calabria e quattordici della provincia di Messina, al terremoto fece seguito un altrettanto devastante maremoto con onde alte più di dieci metri. Le migliaia di morti e di feriti nelle due province non si contano; il tempo di finire la ricostruzione delle due città e altri due eventi sconvolsero stavolta il mondo intero, lo scoppio della I Guerra Mondiale prima e della II dopo. A questi si aggiunse la Rivolta di Reggio del '70 per lo scippo del Capoluogo in favore di Catanzaro con la nascita delle Regioni, cui fece seguito un periodo nero culminato con le guerre di *'ndrangheta* che insanguinarono le strade cittadine.

In questo quadro del tutto deprimente il bergamotto subì anche un terribile attacco ad opera delle multinazionali chimiche statunitensi, produttrici di essenze sintetiche, che orchestrarono e finanziarono una campagna mondiale diffamatoria attribuendo all'essenza di bergamotto caratteristiche tossiche e cancerogene. Vari studiosi dimostrarono l'infondatezza delle accuse senza che la campagna diffamatoria cessasse, così nel 1982 per volere delle industrie profumiere francesi e italiane sorse a Parigi il Comitato Internazionale di Difesa del Bergamotto per dimostrare l'innocuità dell'essenza di bergamotto attraverso ricerche scientifiche altamente qualificate. Nel 1985 fu nominato un Consiglio Scientifico con tre équipes di scienziati di fama mondiale che provarono definitivamente senza ombra di smentita che la campagna diffamatoria si fondava su un mucchio di bugie e che i profumi a base di essenza di

bergamotto non avevano mai provocato nemmeno un solo caso di cancro della pelle, come tra l'altro testimoniato anche dalla comunità internazionale dei dermatologi. La guerra durata quasi vent'anni era vinta, ma fu molto faticoso ritornare sul mercato internazionale, anche perché molti coltivatori stremati dalle difficoltà provocate dalla campagna diffamatoria avevano preferito tagliare le loro piante per riconvertire i terreni ad altre coltivazioni, o peggio ancora cedere le loro terre alla cementificazione della città che accoglieva nuovi arrivi dall'entroterra.

Fortunatamente uno zoccolo duro di irriducibili tenne in vita il bergamotto convinto che ben presto la verità sarebbe venuta a galla e così dagli anni '90 ad oggi il bergamotto ha conosciuto un eccezionale risveglio.

Capitolo II

L'olio essenziale di bergamotto di Reggio Calabria DOP

1. L'oro verde

Negli ultimi sessant'anni le aree destinate alla coltivazione del bergamotto nella provincia di Reggio Calabria si sono ridotte notevolmente, oltre che per i fattori evidenziati nel capitolo precedente anche per la mutata destinazione d'uso del suolo a causa dell'espansione urbanistica e residenziale delle aree costiere e per la crescente presenza sul mercato di prodotti sintetici venduti a prezzi molto concorrenziali. Le aziende bergamotticole sono scese dalle duemilasettecento del 1973 alle seicento di oggi.

Il bergamotto era stato definito in passato dai suoi stessi produttori "l'oro verde", perché anche un piccolo appezzamento di terreno coltivato a bergamotto era sufficiente per mantenere bene una famiglia. Nonostante i potenziali enormi guadagni che si potrebbero ricavare dal comparto del bergamotto, il settore è caratterizzato da andamenti incostanti di produzione e di prezzi, determinati per lo più dalle scelte dei grandi gruppi dell'industria profumiera.

L'industria profumiera, infatti, rappresenta la principale fruitrice dell'olio essenziale di bergamotto, che con i suoi 350 composti chimici risulta indispensabile non solo per fissare il bouquet aromatico dei profumi, ma anche per armonizzare le altre essenze contenute esaltando le note di freschezza e di fragranza.

L'olio essenziale di bergamotto oltre che nella vasta gamma di acque da toilette, profumi, deodoranti, lozioni rinfrescanti, antivorfora, contro la caduta dei capelli, saponi profumati ad alto potere disinfettante, protezioni solari, sali da bagno, bagnoschiuma, dentifrici, viene impiegato nell'industria farmaceutica per le sue proprietà antisettiche e antibatteriche, nella sepsi chirurgica, in odontoiatria, in oftalmologia, in ginecologia, in dermatologia tanto da essere inserito nelle Farmacopee di diverse nazioni.

Alcuni componenti dell'olio essenziale di bergamotto sono utilizzati con successo nella cura della psoriasi, della vitiligine, della sclerosi a placche e recenti ricerche hanno dimostrato l'esistenza di principi attivi di grande valore farmacologico nella terapia cardiovascolare, altre ricerche attribuiscono all'olio essenziale di bergamotto azioni antiinfiammatorie, antimicrobiche, antimicotiche, antivirali, antidepressive, neurosedative e sincronizzanti ritmi nictemerali.

Inoltre sono state eseguite anche proficue ricerche nel campo della lotta al Covid-19 e perfino delle ricerche finalizzate alla terapia dell'AIDS, che però sono state interrotte per esaurimento di fondi e non sono state rifinanziate, per mere scelte politiche, nonostante stessero producendo interessantissimi risultati.

L'olio essenziale di bergamotto è impiegato anche con successo in aromaterapia e in aromacosmesi, nonché in campo aromatiero per aromatizzare tabacchi, the, canditi, caramelle e liquori; questi ultimi vengono anche prodotti per macerazione delle scorze in soluzione alcolica.

Anche la recente utilizzazione del succo di bergamotto nell'industria alimentare, quale gastronomia e pasticceria, ha creato un indotto interessante sul mercato locale che è in fase di espansione; inoltre sempre per quanto riguarda il succo di bergamotto, che in passato veniva utilizzato empiricamente come bevanda ipocolesterolemizzante, la ricerca ha dimostrato proprietà antiossidanti e capacità di ridurre il tasso di colesterolo, trigliceridi e glicemia nel sangue.

Infine al già noto utilizzo della buccia di bergamotto per l'estrazione della pectina da usare come gelatinizzante, oggi si aggiunge quello a fini artigianali con la produzione di oggetti particolari come fiori, bambole, tabacchiere e scatolette manipolando le scorze riverse dell'agrume.

Senza tralasciare anche il cosiddetto pastazzo, ottenuto dai cascami trattati ed essiccati, che viene utilizzato principalmente come mangime per animali, ma anche come ammendante per il terreno.

2. Provvedimenti legislativi prima della creazione del Consorzio del Bergamotto

Poiché l'olio essenziale di bergamotto è particolarmente soggetto a contraffazioni essendo un'essenza pregiata prodotta in quantità relativamente piccole, il Legislatore è intervenuto a più riprese nel corso degli anni con varie norme per tutelare il mercato dell'olio di bergamotto e garantire la genuinità dello stesso.

Già nel 1819 per vietare le sofisticazioni nella produzione dell'olio essenziale di bergamotto l'Intendente della Calabria Ulteriore Prima su sollecitazione della Società Economica emanò una circolare con sanzioni pecuniarie e sequestro degli alambicchi, in quanto con questi strumenti venivano immesse sul mercato essenze di cattiva qualità⁸.

Dopo la crisi economica mondiale del 1929, in seguito a perturbazioni del mercato determinatesi con la commercializzazione di oli ricostituiti, il Governo italiano, su pressanti richieste dei produttori, istituì a Reggio Calabria, con Regio Decreto Legge 31 marzo 1930, n. 438, convertito in Legge 18 luglio 1930, n. 1089, un Magazzino Generale per il deposito dell'olio essenziale di bergamotto, che per essere esportato avrebbe dovuto essere certificato dai Regi Laboratori.

Sulla base di questi presupposti legislativi e di quelli determinati dal Regio Decreto Legge 15 ottobre 1931, n. 1330, venne costituito con Decreto Prefettizio n. 3492 il Consorzio Produttori di Bergamotto con la finalità del conferimento obbligatorio e la conseguente tutela della qualità dell'olio essenziale di bergamotto⁹.

Con un decreto ministeriale del 14 settembre 1934 il Ministero dell'Agricoltura istituì il Consorzio Provinciale dell'Agrumicoltura, al fine di difendere la produzione dell'olio di bergamotto, promuovere studi e ricerche per disciplinarne meglio il commercio ed elaborare piani organici di sviluppo.

Con due decreti ministeriali del 5 giugno e del 26 agosto 1936 venne autorizzata la costituzione del Magazzino Generale e della Sezione bergamotto per la gestione dell'ammasso¹⁰.

Con Regio Decreto Legge 3 febbraio 1936, n. 278, convertito in Legge 23 aprile 1936, n. 829 venne istituito l'ammasso obbligatorio dell'essenza di bergamotto, con divieto di vendita in Italia e all'estero, se non tramite il Consorzio Provinciale dell'Agrumicoltura Sezione bergamotto, sottoposto al controllo del Ministero dell'Agricoltura.

⁸ Francesca Tripodi, "Il Consorzio del Bergamotto di Reggio Calabria e il suo Archivio", in *Rivista Rassegna degli Archivi di Stato*, LIII, 1993, n. 2-3, p. 298.

⁹ Ivi, p. 300.

¹⁰ Ivi, p. 301.

In tal modo la Sezione bergamotto divenne la struttura amministrativa di un monopolio che operava in regime di ammasso obbligatorio e di esclusività delle vendite sia sul mercato interno, sia su quello estero, al fine di normalizzare la produzione, impedire le adulterazioni, limitare la concorrenza tra i produttori e la speculazione dei prezzi.

Più in generale il Consorzio Provinciale dell'Agrumicoltura assunse un ruolo di prim'ordine nell'intermediazione fra il mondo agrario calabrese e quello finanziario, poiché oltre ai finanziamenti statali, vi erano anche strumenti operativi finanziari di cui disponeva il Consorzio, che con le note di pegno e le fedi di deposito veniva autorizzato dai conferitori a prelevare dalle banche le somme necessarie per gli acconti¹¹.

Pertanto il Consorzio giocava un ruolo preminente nel disegno dell'architettura fascista, tesa ad estendere il controllo pubblico sul privato, suffragata anche dalla Legge 16 giugno 1938, n. 1008, recante il titolo: "Unificazione degli enti economici provinciali nel campo dell'agricoltura".

In seguito alla caduta del Fascismo e fino alla soppressione degli enti economici dell'agricoltura ad opera del Decreto Legge 26 aprile 1945, n. 367, la gestione dell'ammasso dell'essenza di bergamotto si svolse in forma autonoma, prima con un Commissario nominato con decreto prefettizio dell'11 dicembre 1943 e poi con una commissione consultiva¹².

¹¹ Ivi, p. 302.

¹². Ivi, p. 304.

3. Il ruolo del Consorzio del Bergamotto

Con decreto del Ministro dell'Agricoltura e delle Foreste del 29 maggio 1946, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 135 del 21 giugno 1946, il Governo italiano, sollecitato dalle pressanti richieste dei produttori per regolamentare un mercato in crisi, istituì il Consorzio del Bergamotto con sede a Reggio Calabria, al fine di difendere, promuovere, collocare i prodotti derivati dal bergamotto e limitare fenomeni di adulterazione e di concorrenza sleale fra i produttori¹³.

Per il raggiungimento di tali fini il Consorzio doveva promuovere tutte le iniziative necessarie per la tutela del bergamotto, provvedere alla disciplina della produzione e dell'utilizzazione dell'olio essenziale di bergamotto e attuare l'ammasso obbligatorio dell'essenza di bergamotto in conformità alla Legge 23 aprile 1936, n. 829.

Il Consorzio realizzò impianti di estrazione nel quartiere cittadino di San Gregorio e gestì l'ammasso e la commercializzazione dell'olio essenziale con un equilibrio ottimale tra produzione e vendita e con piena soddisfazione dei produttori, remunerati equamente, e dei consumatori, cui garantiva la genuinità del prodotto.

Questo assetto venne sconvolto dalla Sentenza 5 giugno 1962, n. 54 della Corte Costituzionale, che dichiarava l'illegittimità costituzionale del Regio Decreto Legge 3 febbraio 1936, n. 278, e della legge di conversione del 23 aprile 1936, n. 829 in riferimento all'art. 41 della Costituzione, che tutela la libertà di iniziativa economica privata, pur riconoscendo i fini di utilità generale perseguiti dal Consorzio¹⁴.

Per limitare le conseguenze di tale sentenza, l'Assemblea del Consorzio deliberò plebiscitariamente la continuazione dell'ammasso in forma volontaria e rivolse un appello affinché venisse formulata una nuova legge sull'ammasso obbligatorio con norme di attuazione in armonia con la Costituzione.

Con Decisione del 7 luglio 1964, n. 218 il Consiglio di Stato riconobbe al Consorzio del Bergamotto la natura giuridica di ente di diritto pubblico, in quanto non persegue fini di lucro, ma un interesse generale, è istituito con norme di legge ed è sottoposto alla vigilanza del Ministero dell'Agricoltura, che oltre a controllarne i bilanci, ha il potere di sciogliere il consiglio d'amministrazione e nominare un commissario¹⁵.

¹³ Ivi, p. 304.

¹⁴ Ivi, p. 305.

¹⁵ Ivi, p. 306.

Con la soppressione dell'obbligatorietà di ammasso dell'essenza di bergamotto, l'ammasso divenne volontario e il Consorzio si è dovette confrontare sui mercati internazionali con l'offerta di una massiccia esportazione clandestina di oli non genuini. Di conseguenza ci fu un forte calo della domanda di olio naturale e il crollo dei prezzi, culminati nella crisi del 1967-1968, durante la quale nei magazzini del Consorzio si accumularono giacenze invendute di cento tonnellate di essenza di bergamotto provocando un miliardo e mezzo di Lire di debito nei confronti delle banche, che avevano finanziato le anticipazioni del prodotto conferito.

Il 2 marzo 1969 per fronteggiare il blocco delle vendite i produttori di bergamotto costituirono al di fuori del Consorzio la Cooperativa a responsabilità limitata "Il Bergamotto" per poter continuare l'attività di ammassare e commercializzare l'olio di nuova produzione. Allo stesso tempo sollecitarono il Governo italiano a realizzare un intervento risolutivo.

Il Governo italiano dal canto suo, con un decreto ministeriale del 30 giugno 1969, provvide immediatamente a sciogliere il consiglio d'amministrazione del Consorzio del Bergamotto e a nominare un commissario.

Successivamente la Legge 29 novembre 1973, n. 835, rubricata "Norme sul consorzio e sull'ammasso obbligatorio della essenza di bergamotto" sancì nuovamente l'obbligatorietà dell'ammasso con sanzioni amministrative per i contravventori¹⁶. La legge prevedeva anche un contributo straordinario di un miliardo e mezzo di Lire per risanare i debiti del Consorzio del Bergamotto con le banche e normalizzare il mercato delle essenze (Art. 27); inoltre l'Art. 6 affidava il controllo della qualità dell'olio alla Stazione Sperimentale per le industrie delle Essenze e dei derivati dagli Agrumi di Reggio Calabria (ente istituito con Decreto Luogotenenziale n. 2131 del 20 giugno 1918 con l'intento di promuovere e favorire la produzione agricola della Calabria e della Sicilia), tale disposizione venne ribadita in seguito dalla Legge 4 maggio 1983, n. 170. La Legge 29 novembre 1973, n. 835 per sua stessa disposizione (Art. 29) rimase in vigore fino al 31 dicembre 1976, data a partire dalla quale la Regione Calabria avrebbe dovuto disciplinare la materia oggetto di tale legge con legge propria, poiché era stata conferita delega dello Stato Italiano in materia di agricoltura alle Regioni.

Così venne alla luce la Legge Regionale della Regione Calabria 5 febbraio 1977, n. 7, che ristabiliva l'obbligo dell'ammasso per i produttori, ribadiva le norme relative al controllo di qualità sancite dalla legge nazionale e riconosceva agli industriali trasformatori la libertà di commercializzare il 70% dell'olio essenziale conferito¹⁷.

¹⁶ Ivi, p. 307.

¹⁷ Ivi, p. 311.

Questa normativa, comunque, si rilevò negli anni insufficiente a tutelare il settore in quanto la polverizzazione dell'offerta, dovuta al mancato rispetto dell'ammasso, si scontrava sui mercati con una domanda oligopolistica, con conseguente caduta dei prezzi non più remunerativi per le aziende bergamotticole. Il mancato rispetto dell'ammasso doveva attribuirsi soprattutto alla carenza dei mezzi finanziari del Consorzio, impossibilitato, quindi, a fronteggiare le anticipazioni ai soci conferenti.

La Legge Regionale 14 febbraio 2000, n. 1 della Regione Calabria, rubricata "Norme per la tutela e la valorizzazione del bergamotto", pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Calabria n. 10 del 21.02.2000, affrontò, così, questo cruciale problema con l'istituzione di un Fondo di Rotazione finalizzato alla corresponsione delle anticipazioni ai soci conferenti ed alle spese di gestione. Le norme poi sul conferimento e sul controllo di qualità globale di tutta la filiera vennero ribadite in armonia con le direttive comunitarie, mentre i rapporti di contrattazione con i trasformatori e gli esportatori vennero regolamentati da un Comitato di settore.

Le finalità di tutela e valorizzazione del bergamotto vennero perseguite attraverso:

- il conferimento dei frutti del bergamotto al Consorzio;
- la concentrazione dell'offerta attraverso la gestione dell'ammasso dell'essenza e di ogni altro derivato;
- l'attuazione del sistema di certificazione della qualità di filiera secondo le norme vigenti in materia;
- l'emanazione di disciplinari di produzione finalizzati al miglioramento qualitativo e alla razionalizzazione dei processi produttivi di ottenimento della materia prima (frutti di bergamotto) e dei prodotti di trasformazione;
- la lavorazione collettiva dei frutti di bergamotto attraverso gli impianti consortili;
- la collocazione del prodotto sui mercati di consumo anche attraverso accordi professionali;
- la promozione del consumo di essenza e derivati del bergamotto attraverso l'attuazione di adeguate politiche di marketing;
- la riqualificazione del personale del Consorzio;
- la formazione professionale per addetti al settore;
- l'assistenza tecnica alle aziende di produzione;
- la promozione di studi e ricerche finalizzate all'innovazione dei processi tecnologici di ottenimento dei prodotti tradizionali e alternativi;

- la realizzazione di progetti settoriali e intersettoriali di sviluppo utilizzando i fondi all'uopo erogati per gli Enti di diritto pubblico dallo Stato e dagli Enti locali e tutti gli strumenti finanziari della Comunità Europea;
- il sostegno e la partecipazione ad iniziative mirate al recupero del valore aggiunto proveniente dall'impiego dell'essenza e di tutti gli altri derivati nell'industria di seconda trasformazione (profumeria, cosmesi, farmaceutica, agroalimentare, ecc.);
- la promozione e l'assistenza ai consorziati nell'utilizzo di tutti gli strumenti finanziari messi a disposizione dalla Comunità Europea.

Nel perseguimento delle elencate finalità il Consorzio poteva avvalersi dei servizi di assistenza tecnica, divulgazione e sperimentazione della Regione, della collaborazione tecnico scientifica delle strutture di ricerca (Università, Stazione Sperimentale per le industrie delle Essenze e dei derivati dagli Agrumi di Reggio Calabria, Stazione Sperimentale per l'Agrumicoltura di Acireale Sezione di Reggio Calabria, Centri regionali di Ricerca, CNR, ecc.) e di esperti del settore.

L'Unione Europea però trovò questa legge regionale in contrasto con le direttive comunitarie di libera concorrenza e invitò la Regione Calabria a non concedere finanziamenti al Consorzio per attività economiche di trasformazione e commercializzazione in quanto considerati aiuti di Stato.

Così dopo travagliate discussioni in Commissione Consiliare tra le organizzazioni professionali agricole e quelle industriali, finalmente vide la luce la Legge Regionale 14 ottobre 2002, n. 41 della Regione Calabria, rubricata "Norme per la salvaguardia della coltura e della qualità della produzione di bergamotto. Disciplina del Consorzio del Bergamotto.", pubblicata sul Supplemento straordinario n. 1 al Bollettino Ufficiale della Regione Calabria n. 19 del 17.10.2002, che abrogò la Legge Regionale 14 febbraio 2000, n. 1 della Regione Calabria.

La legge all'art. 1 delinea la natura del Consorzio del Bergamotto quale organismo di diritto pubblico che riunisce i produttori di bergamotto che ne facciano richiesta, tali produttori possono essere esclusivamente conduttori agricoli a qualsiasi titolo dei terreni coltivati a bergamotto che rientrano nel territorio delimitato nell'art. 3 del disciplinare approvato dalla Commissione Europea all'atto del riconoscimento della DOP "Bergamotto di Reggio Calabria – Olio essenziale".

Inoltre all'art. 2 delinea le finalità del Consorzio del Bergamotto: la promozione, l'incremento e la valorizzazione della produzione dell'essenza e di ogni altro derivato del bergamotto. Tali finalità vengono perseguite attraverso la formazione professionale per gli addetti al settore e l'assistenza alle aziende appartenenti alla filiera produttiva nell'utilizzo di

tutti gli strumenti finanziari messi a disposizione a livello regionale, nazionale ed eurounitario. La normativa, inoltre, affida al Consorzio del Bergamotto il ruolo di collaboratore alla programmazione agricola di settore attraverso l'elaborazione di piani di sviluppo.

Ma la vera innovazione legislativa è contenuta nel primo comma dell'art. 14 della Legge Regionale 41 del 2002, che recita testualmente: *“Al fine di incoraggiare il mantenimento della coltura del bergamotto, specie in relazione alle sue peculiari funzioni paesaggistiche, ambientali, storiche e di salvaguardia del territorio, la Regione riconosce a favore di tutti i produttori di bergamotto, indipendentemente dall'essere associati al Consorzio, un aiuto finanziario proporzionato alla superficie coltivata, nel rispetto di uno specifico disciplinare approvato dalla Giunta Regionale entro quattro mesi dall'approvazione della presente legge”*.

Le regolamentazioni delle attività del Consorzio del Bergamotto, ai sensi dell'art. 3 della suddetta Legge Regionale 41 del 2002 e dell'art. 34 del Trattato UE del 25 marzo 1957 57/01/TI, sono dettagliatamente riportate nel Regolamento Regionale 4 agosto 2009, n.10 della Regione Calabria, pubblicato il 07.08.2009 sul Supplemento straordinario n. 1 al Bollettino Ufficiale della Regione Calabria – Parti I e II n. 14 del 01.08.2009.

Indubbiamente la legge 41 ha profondamente cambiato la finalità e l'attività del Consorzio del Bergamotto rispetto al passato, affidandogli però un ruolo determinante per lo sviluppo e valorizzazione del bergamotto e dei suoi derivati, nonché per la salvaguardia ambientale e paesaggistica di tutto un territorio, tra i più suggestivi d'Italia, che si sviluppa lungo la costa della provincia di Reggio Calabria.

Per quanto riguarda il controllo della qualità e della genuinità dell'olio di bergamotto, va segnalata la Legge n. 170 del 4 maggio 1983, che disciplina l'esportazione delle essenze agrumarie e dei loro derivati e anche se pur non applicabile all'olio di bergamotto (art. 8), autorizza la Stazione Sperimentale per le industrie delle Essenze e dei derivati dagli Agrumi di Reggio Calabria al rilascio gratuito dei certificati di analisi concernente l'olio di bergamotto destinato all'esportazione, confermando in tal modo le norme previste nel Regio Decreto Legge 31 marzo 1930, n. 438, convertito in Legge 18 luglio 1930, n. 1089 e nel Regio Decreto Legge 3 febbraio 1936, n. 278, convertito in Legge 23 aprile 1936, n. 829, riguardanti l'esportazione dell'olio di bergamotto.

La validità delle suddette disposizioni, che richiedono l'obbligo del certificato di purezza dell'olio di bergamotto destinato all'esportazione, è tuttavia oggi limitata ai soli Paesi extracomunitari.

4. Il riconoscimento della DOP per l'olio essenziale di bergamotto

Il ruolo essenziale del Consorzio nella tutela e valorizzazione del bergamotto era già contenuto nella Legge 25 febbraio 2000, n. 39, rubricata “Norme per la tutela del bergamotto e dei suoi derivati”, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale n. 52 del 03.03.2000, che prevedeva il riconoscimento immediato della DOC, Denominazione di Origine Controllata, in attesa di riconoscimento ufficiale della DOP, Denominazione di Origine Protetta, ai sensi del regolamento (CEE) n. 2081/92, proposta all'Unione Europea dal Ministero delle Politiche Agricole.

La suddetta legge prevedeva che chi volesse porre in commercio la denominazione “Bergamotto di Reggio Calabria - olio essenziale” era tenuto al rispetto di tutte le condizioni previste dalla norma sulle etichette commerciali dei prodotti di profumeria e doveva sempre riportare la percentuale di essenza naturale o sintetica di bergamotto presente, pena la sanzione amministrativa di cui al comma 15 dell'articolo 8 della legge n. 713 del 1986.

La legge n. 39 prevedeva, inoltre, finanziamenti per complessivi 32 miliardi di Lire, delegando il Consorzio del Bergamotto alla predisposizione di piani organici relativi alla realizzazione dei seguenti interventi: espansione della coltura nell'ambito delle aree vocate, in sostituzione di altre specie agrumicole, anche al fine di contribuire al contenimento dell'anidride carbonica presente nell'atmosfera e al miglioramento delle condizioni climatiche e ambientali; reinnesto, reinnesto con diradamento e diradamento semplice; sviluppo dell'attività vivaistica e della meccanica aziendale; realizzazione di fabbricati rurali; realizzazione di opere infrastrutturali di piccole e media entità volte a favorire la riduzione dei costi di produzione e la ripresa della coltura; realizzazione di impianti di lavorazione e commercializzazione; realizzazione di studi e di ricerche e svolgimento di attività di assistenza tecnica; realizzazione di attività promozionale del settore commerciale.

Lo strumento legislativo di grande importanza per il rilancio e la valorizzazione del bergamotto, con cui l'Unione Europea riconosceva la DOP all'olio essenziale di bergamotto di Reggio Calabria fu il Regolamento (CE) n. 509/2001 della Commissione del 15 marzo 2001 che completava l'allegato del regolamento (CE) n. 2400/96 relativo all'iscrizione di alcune denominazioni nel «Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette» di cui al regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale - II Serie Speciale - Unione Europea, n. 38 del 17.05.2001.

Il provvedimento, che contiene il disciplinare di coltivazione del frutto, delle lavorazioni per l'estrazione dell'olio essenziale e della sua commercializzazione, prevedeva la costituzione del Consorzio di Tutela e di un organismo di controllo, affiancato allo storico Consorzio del Bergamotto, per la tutela e il rispetto di un rigoroso disciplinare di produzione al fine di offrire nei mercati un olio genuino e di alto pregio.

A tale riguardo il Ministero delle Politiche Agricole con decreto del 15 novembre 2005 (pubblicato nella Gazzetta Ufficiale, Anno 146, n. 278, del 29.11.2005, pag. 37) e con decreto 21 dicembre 2005 (pubblicato nella Gazzetta Ufficiale, Anno 147, n. 1 del 02.01.2006, pag. 22) ha designato la Stazione Sperimentale per le industrie delle Essenze e dei derivati dagli Agrumi di Reggio Calabria quale autorità pubblica incaricata di effettuare i controlli sulla DOP "olio essenziale di bergamotto di Reggio Calabria", registrata in ambito dell'Unione Europea ai sensi del Regolamento CEE n. 2081/92.

La valorizzazione finale di tutti i prodotti ricavati dal bergamotto, infine, era stata affidata ad un Istituto Superiore Internazionale di Profumeria Cosmetica ed Aromi Alimentari, finanziata con l'art. 3 del famoso Decreto Reggio (Decreto Legge 8 maggio 1989, n. 166, convertito con modificazioni nella Legge 5 luglio 1989, n. 246).

L'Istituto era destinato a sede di una Scuola di alta formazione professionale per profumieri e tecnici di settore, di un centro pilota per la produzione di fragranze innovative, nonché di un museo storico e di un centro congressuale specialistico del settore e sarebbe dovuto sorgere ad opera del Comune di Reggio Calabria su immobili del Consorzio del Bergamotto. Dopo un lungo percorso amministrativo, nel 2009 il Comune approvava il progetto esecutivo per la sua realizzazione e il Ministero stanziava un primo congruo importo per avviare la realizzazione del progetto accreditando oltre un milione di euro. Tuttavia l'Istituto, nonostante i numerosi solleciti da parte del Consorzio, non vide mai la luce, poiché cambiando l'Amministrazione di Reggio Calabria, il nuovo Sindaco, quale funzionario delegato del Governo alla attuazione del Decreto Reggio, decise di finanziare altre opere con le risorse stanziare.

Il Consorzio di Tutela del bergamotto di Reggio Calabria, invece, fu costituito nel 2007 da un gruppo di produttori di bergamotto, da qualche trasformatore e da alcuni confezionatori e nel 2008 venne riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole per adempiere ai compiti attribuiti dalla legge: vigilare che il prodotto venga fatto secondo le rigorose regole stabilite dal Disciplinare di produzione; tutelare il prodotto dalle sue imitazioni; promuovere e diffonderne la conoscenza e il consumo; perfezionare e migliorare la qualità del prodotto per salvaguardarne la tipicità e le caratteristiche peculiari.

Al Consorzio del Bergamotto e al Consorzio di Tutela del bergamotto di Reggio Calabria, sono stati, inoltre, affidati gli importanti e delicati incarichi della gestione dei marchi e contrassegni come segni distintivi della conformità al Disciplinare della Denominazione d'Origine Protetta.

La legge ha affidato ai Consorzi la vigilanza sulla produzione e sul commercio del prodotto, e per tale funzione i Consorzi si avvalgono di propri agenti vigilatori, che vigilano per tutelare il prodotto da eventuali contraffazioni e adulterazioni che sono state in passato e lo sono tuttora la causa, insieme alla instabilità del prezzo, della disaffezione da parte degli utilizzatori finali.

Capitolo III

Il futuro del bergamotto di Reggio Calabria DOP o IGP?

1. La tutela degli standard qualitativi dei prodotti agroalimentari

Le indicazioni geografiche e di provenienza assumono notevole importanza per tutelare gli standard qualitativi dei prodotti agroalimentari.

Da sempre, infatti, i fattori ambientali e quelli umani, come le tecniche di lavorazione, hanno un notevole rilievo sulla qualità e sulla ricercatezza dei prodotti agroalimentari e di conseguenza sulla loro capacità di orientare le scelte dei consumatori.

Questa rilevanza si è notevolmente accresciuta negli ultimi anni perché a causa della globalizzazione si è reso necessario difendere le eccellenze locali, che garantiscono una migliore qualità. Pertanto si è intensificata l'attività legislativa, soprattutto a livello eurounitario, in materia di indicazioni geografiche e denominazioni di provenienza che per tanti anni si è basata su pochi testi normativi molto risalenti.

Le norme che disciplinano le indicazioni geografiche e di provenienza si distinguono in due gruppi fondamentali: quelle che regolamentano l'uso di indicazioni sulla provenienza geografica dei prodotti senza istituire un nesso diretto fra l'origine territoriale e una particolare qualità, reputazione o caratteristica del prodotto; e, invece, quelle che regolamentano l'uso di indicazioni sulla provenienza geografica dei prodotti mettendo in risalto la località, che influisce direttamente sulle qualità e le caratteristiche del prodotto.

Poiché per identificare questi due gruppi di norme vengono spesso utilizzati termini poco precisi, che rappresentano fra loro dei sinonimi, ci si riferisce, infatti, ad indicazioni di provenienza per ricomprendere quelle del primo gruppo, mentre ci si riferisce a denominazioni di origine o a indicazioni geografiche per ricomprendere quelle del secondo gruppo, per meglio individuarli, è opportuno utilizzare le categorie mutuare dal diritto tedesco "indicazioni di provenienza semplici" in riferimento al primo gruppo e "indicazioni di provenienza qualificate" in riferimento al secondo.

Le fonti normative più risalenti ancora in vigore che disciplinano questa materia sono la Convenzione di Unione di Parigi per la protezione della proprietà industriale del 1883, l'Accordo di Madrid sulla repressione delle false o fallaci indicazioni di provenienza del 1891, la Convenzione di Stresa sull'uso dei nominativi di origine e delle denominazioni di formaggi

del 1951 e l'Accordo di Lisbona sulla protezione delle denominazioni d'origine e sulla loro registrazione internazionale del 1958.

A queste poche fonti si è aggiunto prima l'Accordo TRIPs del 1994, per poi intensificarsi un'attività normativa in ambito eurounitario tesa all'armonizzazione delle singole normative nazionali, che per la loro eterogeneità costituivano un forte freno alla libera circolazione delle merci all'interno del mercato comune europeo.

Si sono, quindi, succeduti negli anni il Regolamento (CEE) n. 2081/1992 del Consiglio, del 14 luglio 1992, sulla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari; il Regolamento (CEE) n. 2082/1992 del Consiglio, del 14 luglio 1992, sulle attestazioni di specificità dei prodotti agricoli e alimentari; il Regolamento (CE) n. 509/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, sulle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari; il Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, sulla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari; il Regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 gennaio 2008, sulle bevande spiritose; il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, del 29 aprile 2008, sull'organizzazione comune del mercato vitivinicolo; il Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, del 25 maggio 2009, sulle indicazioni geografiche dei vini; il Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari; il Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, sull'organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli; il Regolamento (UE) n. 787/2019 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 aprile 2019, sulle bevande spiritose e alcoliche; il Regolamento (UE) n. 1753/2019 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 23 ottobre 2019, sull'adesione all'accordo di Lisbona e, infine, il Regolamento (UE) n. 1143/2024 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 787/2019 e (UE) 1753/2019 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012.

A tutto questo fermento giuridico in ambito eurounitario si aggiungono anche le convenzioni internazionali sullo champagne e sul cognac e i trattati bilaterali sul tema ratificati dall'Italia con l'Austria il 01.02.1952, con l'Argentina il 25.06.1952, con la Germania il 23.07.1963, con la Francia il 28.04.1964 e con la Spagna il 09.04.1975. Infine sul piano interno la materia è anche disciplinata dal Codice della Proprietà Industriale agli artt. 11 e 13, che

contengono disposizioni in materia di provenienza geografica di prodotti o servizi e agli artt. 29 e 30, che danno attuazione ai TRIPs e dal Codice Penale all'art. 517 sulle frodi in commercio e all'art. 517-*quater* sulla contraffazione di indicazioni geografiche o denominazione di origine dei prodotti agroalimentari.

La Convenzione di Unione di Parigi per la protezione della proprietà industriale del 20 marzo 1883 è un accordo multilaterale che conta 173 Stati contraenti, tra cui l'Italia, che si sono costituiti in Unione per uniformare i vari ordinamenti nazionali. La Convenzione vieta l'utilizzo di false indicazioni di provenienza semplici e prevede il sequestro in dogana delle merci che rechino tale tipo di indicazioni.

L'Accordo di Madrid sulla repressione delle false o fallaci indicazioni di provenienza del 14 aprile 1891 è anch'esso un accordo multilaterale, che conta, però, solo 36 Stati contraenti, tra cui l'Italia. È molto simile alla Convenzione di Unione di Parigi, ma, oltre a vietare l'utilizzo di false indicazioni di provenienza semplici, vieta anche quelle fallaci dando più rilievo al requisito del pericolo di inganno per il pubblico e non si limita solo a prevedere il sequestro in dogana delle merci che rechino tale tipo di indicazioni, ma stabilisce che, nei casi in cui la legislazione di uno Stato aderente non preveda sanzioni specifiche contro questo tipo di illeciti, siano applicabili le sanzioni previste dalla normativa sui marchi o sui nomi commerciali.

L'Accordo di Lisbona sulla protezione delle denominazioni d'origine e sulla loro registrazione internazionale del 31 ottobre 1958 è un accordo multilaterale, che conta 32 Stati contraenti, tra cui l'Italia, e si riferisce alle indicazioni di provenienza qualificate, a differenza della Convenzione di Unione di Parigi e dell'Accordo di Madrid, che si riferiscono alle indicazioni di provenienza semplici. Le indicazioni di provenienza qualificate denotano le località che influiscono sulle caratteristiche del prodotto e nell'Accordo di Lisbona vengono definite come: “*denominazione protetta nella Parte contraente d'origine costituita dal nome di un'area geografica o contenente tale nome, o un'altra denominazione nota per far riferimento a tale area, che designa un prodotto che ne è originario e le cui qualità o caratteristiche sono dovute esclusivamente o essenzialmente all'ambiente geografico, inteso come insieme di fattori naturali e umani, e che ha conferito al prodotto la sua reputazione*”¹⁸. I fattori naturali possono essere la composizione del terreno, la latitudine del luogo di produzione, la sua esposizione al sole, la presenza di particolari correnti d'aria, ecc. I fattori umani possono essere rappresentati dalle lavorazioni artigianali specializzate.

¹⁸ Art. 2, comma 1 dell'Accordo di Lisbona sulla protezione delle denominazioni d'origine e sulla loro registrazione internazionale del 31 ottobre 1958.

L'Accordo di Lisbona prevede che la tutela delle denominazioni di origine sia subordinata al loro riconoscimento e alla loro protezione nello Stato di origine, in Italia ad esempio attraverso l'Ufficio Italiano Brevetti e Marchi, e che siano registrate presso l'Organizzazione Mondiale per la Proprietà Intellettuale di Ginevra, una delle agenzie specializzate delle Nazioni Unite. Il riconoscimento della denominazione protetta nello Stato d'origine avviene con la verifica della corrispondenza delle produzioni contraddistinte da tale denominazione alle regole specificate nel disciplinare, che ne definisce le caratteristiche.

L'Accordo di Lisbona non prevede norme sanzionatorie e in Italia vengono applicate le sanzioni previste dall'art. 30 del Codice della Proprietà Industriale, o quelle comuni in materia di concorrenza sleale.

La scarsa adesione all'Accordo di Lisbona rispetto alle altre due convenzioni internazionali è dovuta al fatto che sono pochi gli Stati interessati a tutelare le indicazioni di provenienza qualificate dei propri prodotti, poiché pochi sono gli Stati che in realtà ne posseggono, mentre sono molto più numerosi gli Stati che hanno interesse di promuovere le proprie attività produttive senza assoggettarle a troppe limitazioni non possedendo prodotti con indicazioni di provenienza qualificate.

L'Accordo relativo agli aspetti dei diritti di proprietà intellettuale attinenti al commercio, meglio noto come l'Accordo TRIPs (*The Agreement on Trade Related Aspects of Intellectual Property Rights*), di Marrakech del 15 aprile 1994 è un accordo multilaterale che conta 161 Stati contraenti, tra cui l'Italia, e agli artt. 22 e seguenti prevede una tutela per le indicazioni geografiche. Queste ultime sono definite a differenza dell'Accordo di Lisbona, pur riferendosi agli stessi concetti, come: *“le indicazioni che identificano un prodotto come originario del territorio di un Membro, o di una regione o località di detto territorio, quando una determinata qualità, la notorietà o altre caratteristiche del prodotto siano essenzialmente attribuibili alla sua origine geografica”*¹⁹. Pertanto l'Accordo TRIPs prevede una tutela più estesa dell'Accordo di Lisbona ampliandola oltre alle qualità anche alla notorietà e ad altre caratteristiche senza precisarle prescindendo da qualsiasi sistema di registrazione delle denominazioni di origine protette.

In ambito eurounitario il Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012 ha rappresentato fino a tre mesi fa il testo-base in materia, oggi, come detto, è stato abrogato dal Regolamento (UE) n. 1143/2024 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, che rappresenta una sorta di testo unico sulle indicazioni

¹⁹ Art. 22, comma 1 dell'Accordo TRIPs (*The Agreement on Trade Related Aspects of Intellectual Property Rights*) del 15.04.1994.

geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, finora suddivise in tre regolamenti, razionalizzando così l'attuale quadro normativo e conformandolo agli orientamenti della giurisprudenza della Corte di giustizia.

Il Regolamento (UE) n. 1143/2024 sostanzialmente ha mantenuto in piedi l'impianto del vecchio regolamento, che prevedeva quattro diversi regimi: il sistema DOP (Denominazione d'Origine Protetta), il sistema IGP (Indicazione Geografica Protetta), il sistema STG (Specialità Tradizionali Garantite) e il sistema IFQ (Indicazioni Facoltative di Qualità).

Questi quattro regimi hanno l'obiettivo di tutelare gli standard qualitativi dei prodotti agroalimentari, di salvaguardare i metodi di produzione e di fornire informazioni chiare al consumatore sulle caratteristiche che conferiscono valore aggiunto ai prodotti. Tutto ciò viene assicurato dal rispetto dei disciplinari di produzione.

I regimi DOP e IGP rientrano nella categoria delle indicazioni di provenienza qualificate, i regimi STG e IFQ, invece, presuppongono un legame meno stretto di quelli DOP e IGP con determinati territori e con le loro caratteristiche naturali o umane.

2. DOP e IGP

Il regime DOP (Denominazione di Origine Protetta), contraddistinto da un simbolo di colore giallo e rosso, rappresenta il livello più elevato della qualità certificata e protetta dall'Unione Europea e identifica un prodotto originario di un determinato luogo, di una determinata regione o di un determinato Paese, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico e ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata. Attualmente sono stati riconosciuti 578 prodotti con la denominazione DOP, di cui 170 prodotti agroalimentari e 408 vini.

Il regime IGP (Indicazione Geografica Protetta), contraddistinto da un simbolo di colore giallo e blu, identifica un prodotto anch'esso originario di un determinato luogo, regione o Paese, alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità; la reputazione o altre caratteristiche e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi in quella delimitata zona geografica. Attualmente sono stati riconosciuti 257 prodotti con la denominazione IGP, di cui 139 prodotti agroalimentari e 118 vini.

Il regime DOP e il regime IGP sono stati istituiti per aiutare i produttori di prodotti legati a una determinata zona geografica garantendo una giusta remunerazione per le qualità dei prodotti, una protezione uniforme dei nomi, in quanto diritto di proprietà intellettuale, e delle informazioni chiare ai consumatori sulle proprietà che conferiscono valore aggiunto ai prodotti.

La sostanziale differenza tra il regime DOP e quello IGP risiede nel fatto che i prodotti a Denominazione di Origine Protetta vengono elaborati e commercializzati totalmente nel territorio d'origine dichiarato includendo i fattori umani, cioè le tecniche produttive e artigianali tramandate dagli avi, i fattori naturali, le caratteristiche ambientali e climatiche, che mescolati consentono di arrivare ad un risultato originale ed esclusivo, il quale all'esterno di tale area geografica non può essere prodotto perché inimitabile, perciò tutte le fasi avvengono esclusivamente nella zona d'origine, mentre nei prodotti con Indicazione Geografica Protetta non tutte le fasi del processo produttivo e i componenti per la sua elaborazione provengono dal territorio dichiarato, ma almeno una.

Il terzo comma dell'art. 46 del Regolamento (UE) n. 1143/2024 prevede che siano ammessi al sistema DOP anche quei prodotti le cui materie prime provengano da una zona geografica più ampia di quella delimitata, purché sia ben definita, abbia le medesime condizioni particolari, ed esista un regime di controllo atto a garantire l'esistenza di tali condizioni.

L'Art. 49 del Regolamento (UE) n. 1143/2024 prevede che le DOP e le IGP debbano rispettare un disciplinare con il nome da proteggere, la descrizione del prodotto, senza tralasciare le materie prime, le varietà vegetali e le razze animali interessate, la denominazione commerciale della specie, il nome scientifico e le principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche e organolettiche che lo compongono, la definizione della zona geografica di provenienza, gli elementi che dimostrano che il prodotto è originario di tale zona, la descrizione del metodo di ottenimento del prodotto, gli elementi che stabiliscono il legame fra la qualità o le caratteristiche del prodotto e l'ambiente geografico di provenienza o il legame fra una data qualità, la reputazione o un'altra caratteristica del prodotto e l'origine geografica di provenienza.

L'art. 84 del Regolamento (UE) n. 1143/2024 prevede che il controllo sul rispetto del disciplinare sia effettuato da parte di autorità nominate dagli Stati membri. Il rispetto del disciplinare ha importanza fondamentale, l'art. 25, prevede, infatti, che qualora non venga rispettato, la Commissione europea debba provvedere alla cancellazione della registrazione di una DOP o di una IGP.

L'Art. 26 del Regolamento (UE) n. 1143/2024 prevede che le DOP e le IGP siano protette da *“qualsiasi impiego commerciale diretto o indiretto dell'indicazione geografica per prodotti che non sono oggetto di registrazione, qualora questi ultimi siano comparabili ai prodotti registrati con tale nome o l'uso di tale indicazione geografica per un prodotto o un servizio sfrutti, indebolisca, svigorisca o ancora danneggi la reputazione del nome protetto, anche quando tali prodotti sono utilizzati come ingredienti”*; da *“qualsiasi usurpazione, imitazione o evocazione, anche se l'origine vera dei prodotti o servizi è indicata o se il nome protetto è una traduzione, una trascrizione o una traslitterazione o è accompagnato da espressioni quali «genere», «tipo», «metodo», «alla maniera», «imitazione», «gusto», «come» o simili, anche quando tali prodotti sono utilizzati come ingredienti”*; da *“qualsiasi altra indicazione falsa o ingannevole relativa alla provenienza, all'origine, alla natura o alle qualità essenziali del prodotto usata sulla confezione o sull'imballaggio, nel materiale pubblicitario, sui documenti o nelle informazioni fornite su interfacce online relative al prodotto considerato, nonché l'impiego, per il confezionamento, di recipienti che possano indurre in errore sulla sua origine”* e da *“qualsiasi altra pratica che possa indurre in errore il consumatore sulla vera origine del prodotto”*.

In Italia le violazioni delle norme sulle DOP e sulle IGP sono punite dalle norme sulla concorrenza sleale, da quelle del Codice della Proprietà Industriale, da quelle del Codice del

Consumo, da quelle sulla repressione della pubblicità ingannevole o comparativa illecita e dalle sanzioni previste dall'art. 517-*quater* del Codice Penale.

L'Art. 28 del Regolamento (UE) n. 1143/2024 prevede che non possa essere registrato come IGP un termine generico e che per valutare la genericità di un termine si dovranno considerare due fattori: la situazione esistente nelle zone di consumo del prodotto oggetto di interesse e gli atti giuridici nazionali e dell'Unione rilevanti.

L'Art. 29 del Regolamento (UE) n. 1143/2024, ampliando la tutela rispetto alle indicazioni geografiche omonime, prevede che non possa essere registrata una indicazione geografica del tutto o parzialmente omonima ad altre già oggetto di registrazione o di domanda qualora:

- non sussista “*una differenziazione sufficiente tra le condizioni d’impiego e di presentazione locali e consolidate delle due indicazioni omonime o parzialmente omonime*”, tale da indurre in errore i consumatori sull’identità e l’origine dei prodotti;
- induca in errore i consumatori facendoli pensare che i prodotti siano originari di un territorio diverso benché sia corretto rispetto all’area geografica di cui sono effettivamente originari tali prodotti.

L'Art. 30 del Regolamento (UE) n. 1143/2024 prevede che non possa essere registrata una indicazione geografica qualora sia in contrasto con la notorietà, la reputazione e la durata di utilizzazione di un marchio e possa indurre in errore il consumatore sulla vera identità del prodotto.

L'Art. 31 del Regolamento (UE) n. 1143/2024 prevede che non si possano registrare marchi posteriori che interferiscano con una DOP o IGP anteriore.

L'Art. 48 del Regolamento (UE) n. 1143/2024 prevede che non si possa registrare una DOP o una IGP qualora sia in conflitto con il nome di una varietà vegetale o di una razza animale e possa indurre in errore il consumatore sull’origine del prodotto o possa creare confusione tra il prodotto e una varietà vegetale o una razza animale.

Il procedimento di registrazione di una DOP e di una IGP è disciplinato in modo unitario del Regolamento (UE) n. 1143/2024 ed è strutturato in due fasi, una fase nazionale di valutazione della richiesta di registrazione con eventuale opposizione alla stessa a livello locale e una fase a livello di Unione di cui resta esclusiva responsabile la Commissione europea.

Nella prima fase, che si svolge a livello nazionale nello Stato membro al quale appartiene la zona geografica individuata dalla DOP o dalla IGP, un gruppo di produttori richiedente, cioè un gruppo costituito da produttori del medesimo prodotto a prescindere dalla

sua forma giuridica, presenta all'autorità nazionale competente la domanda di registrazione, composta dal disciplinare, dal documento unico e dalla documentazione richiesta dall'Art. 12 del Regolamento (UE) n. 1143/2024.

Lo Stato membro interessato esamina se la domanda soddisfa le condizioni per la registrazione e contestualmente adotta una procedura nazionale di opposizione, che garantisca la pubblicazione della domanda e che conceda almeno un mese di tempo dalla sua pubblicazione durante il quale i soggetti interessati possano opporsi alla registrazione.

In assenza di opposizioni o nel caso in cui le opposizioni vengano superate, se lo Stato membro ritiene che la domanda soddisfi le previsioni del Regolamento, presenta elettronicamente con un sistema digitale nella fase a livello di Unione la domanda di registrazione, composta dal documento unico, dalla documentazione di accompagnamento già fornita a livello nazionale, da una dichiarazione che attesti il rispetto dei requisiti del Regolamento, da informazioni su eventuali periodi transitori e possibili opposizioni, nonché dal disciplinare aggiornato.

Gli Stati membri sono tenuti anche a informare la Commissione sull'avvio di eventuali procedimenti giudiziari o amministrativi nazionali che possano pregiudicare la registrazione.

A seguito dell'invio della richiesta alla Commissione, per evitare che in attesa della registrazione si verificano violazioni delle indicazioni geografiche, il singolo Stato membro può concedere a livello nazionale una protezione transitoria all'indicazione geografica.

Nella seconda fase, la Commissione europea valuterà entro sei mesi la sussistenza delle condizioni di ammissibilità della registrazione esaminando la documentazione inviata dallo Stato interessato con i requisiti di proteggibilità e il disciplinare di produzione.

Se la Commissione non riscontra irregolarità, pubblica nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea il documento unico e il disciplinare della DOP o della IGP.

Entro tre mesi dalla pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo, una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo potranno presentare alla Commissione una opposizione o una notifica di osservazioni rilevando eventuali errori o fornendo informazioni supplementari anche relativa a una possibile violazione del diritto UE.

Una volta concesse, le DOP o le IGP potranno essere utilizzate da qualsiasi produttore i cui prodotti soddisfino le condizioni previste nel provvedimento istitutivo e nel relativo disciplinare. La validità della registrazione di una DOP o di una IGP non è contestabile di fronte all'autorità giudiziaria. Ai sensi dell'art. 263 del Trattato sul Funzionamento dell'Unione europea è ammessa la possibilità di svolgere una impugnativa, mentre ai sensi dell'art. 267 del

medesimo Trattato la Corte di Giustizia UE si può occupare della questione in seguito a un rinvio pregiudiziale da parte del giudice nazionale.

3. STG e IFQ

I regimi STG e IFQ sono i due regimi di tutela degli standard qualitativi dei prodotti agroalimentari che in concreto non hanno avuto un particolare successo.

Il regime STG (Specialità Tradizionale Garantita), contraddistinto da un simbolo di colore giallo e blu, non richiama l'origine geografica, ma comprende una particolare preparazione riconosciuta e tutelata dall'Unione Europea, una composizione tradizionale del prodotto, una ricetta tipica o un metodo di produzione tradizionale. I prodotti riconosciuti STG seguono specifici metodi di produzione e ricette tradizionali, materie prime e ingredienti vengono utilizzati tradizionalmente e rendono questi prodotti delle specialità a prescindere dalla zona geografica di produzione. Attualmente sono stati riconosciuti 51 prodotti con la denominazione SGT: la Mozzarella Tradizionale, la Pizza Napoletana e l'Amatriciana Tradizionale. Negli altri Paesi fra le più famose vi sono in Lituania lo Skilandis, un salume affumicato, e in Spagna i Panellets, dei dolcetti catalani tipici della Festa di Tutti i Santi a base di pasta di mandorla e ricoperti da pinoli.

Il regime STG è istituito allo scopo di *“salvaguardare metodi di produzione e ricette tradizionali: aiutando i produttori di prodotti tradizionali a commercializzare i propri prodotti e a comunicare ai consumatori le proprietà che conferiscono alle loro ricette e ai loro prodotti tradizionali valore aggiunto; favorendo la generazione di valore aggiunto attraverso un contributo alla concorrenza leale nella catena di commercializzazione, a un reddito equo per i produttori e al conseguimento degli obiettivi della politica di sviluppo rurale.”*²⁰.

Il regime STG tutela il prodotto per le sue caratteristiche intrinseche, come risultato delle ricette tradizionali utilizzate e dei procedimenti di lavorazione adottati non necessariamente legati a un territorio, a differenza dei regimi DOP e IGP, che tendono a tutelare il legame fra il territorio e la qualità del prodotto, così come si evince dall'art. 53, per il quale *“Un nome è ammesso a beneficiare della registrazione come specialità tradizionale garantita se designa un prodotto: ottenuto con un metodo di produzione, trasformazione o una composizione che corrispondono a una pratica tradizionale per tale prodotto; oppure ottenuto da materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente. Affinché un nome sia registrato come specialità tradizionale garantita, esso deve: essere stato utilizzato tradizionalmente in riferimento al prodotto; oppure designare il carattere tradizionale del prodotto”*.

Il regime STG tutela il prodotto da qualunque pratica che potrebbe indurre in errore il consumatore estendendosi anche ai casi di evocazione, imitazione e usurpazione.

²⁰ Art. 52 del Regolamento (UE) n. 1143/2024 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024.

Anche il regime STG prevede un sistema di registrazione, che comprende l'indicazione dei soggetti legittimati, i requisiti di accesso alla tutela, il contenuto della domanda di registrazione, le caratteristiche del disciplinare, le eventuali opposizioni, i controlli e i casi di decadenza della tutela.

Il regime IFQ (Indicazioni Facoltative di Qualità) è istituito allo scopo di *“agevolare la comunicazione, da parte dei produttori, nel mercato interno delle caratteristiche o proprietà dei prodotti agricoli che conferiscono a questi ultimi valore aggiunto”*²¹. Fra le Indicazioni Facoltative di Qualità è prevista l'indicazione “prodotto di montagna” che connota le materie prime provenienti da zone montane o i prodotti trasformati, la cui trasformazione ha luogo sempre in zone montane. L'Art. 32 del Regolamento (UE) n. 1151/2012, prevedeva che entro il 4 gennaio 2014 la Commissione europea presentasse una relazione al Parlamento europeo e al Consiglio sull'opportunità di creare la nuova indicazione “prodotto dell'agricoltura delle isole”, che connotasse le materie prime provenienti dalle isole o i prodotti trasformati, la cui trasformazione avesse avuto luogo sempre nelle isole, tale ipotesi non è stata perseguita e il Regolamento (UE) n. 1143/2024 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024 non ne fa più menzione.

²¹ Art. 78 del Regolamento (UE) n. 1143/2024 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024.

4. Quale futuro per il bergamotto di Reggio Calabria, DOP o IGP?

Nel ventennio successivo al riconoscimento del Bergamotto di Reggio Calabria - olio essenziale DOP si è determinata l'esigenza di tutelare anche il frutto di bergamotto senza limitarsi solo alla sua essenza.

Infatti ogni anno vengono prodotte circa cinquantaduemila cinquecento tonnellate di bergamotto fresco, che sono in grado di garantire un'essenza di altissima qualità, molto apprezzata dal mercato mondiale. Questa qualità, però, viene danneggiata dalla concorrenza sleale che vanifica le ricadute economiche della produzione con adulterazioni.

Nell'area della Città Metropolitana di Reggio Calabria vengono prodotte da cento a centocinquanta tonnellate all'anno di essenza di bergamotto, ma nel mondo se ne commercializzano circa quattromila tonnellate, da qui la necessità di tutelare maggiormente il prodotto. La produzione ammonta ad un volume complessivo di affari di circa quarantadue milioni all'anno di cui trentasette milioni dalla vendita di essenza e la restante parte dal prodotto fresco, anche se quest'anno la crisi climatica ha fatto perdere tra il 60 e il 70% della produzione facendo scendere il potenziale volume d'affari a circa trenta milioni.

Questi numeri fanno comprendere la potenzialità della produzione che resta solo sulla carta a causa della concorrenza spietata di altre regioni, quali la Basilicata, la Puglia e la Sicilia, e a causa delle scelte delle lobby dell'industria dell'essenza che puntano a scontare un minor prezzo, garantito da tecniche sleali, quali l'adulterazione e le contraffazioni o da tagli di qualità inferiori.

Il prezzo del prodotto bergamotto è di ottanta centesimi al chilogrammo mentre un chilo di olio essenziale viene pagato 90 euro se tagliato e centottanta euro se puro. Per cui rafforzando la tutela del bergamotto di Reggio Calabria, si potrebbe garantire un nuovo sbocco sul mercato del prodotto fresco e un reddito maggiore con notevoli ricadute economiche per tutta la filiera che conta poco più di cinquecento bergamotticoltori.

Così più di trecento produttori di bergamotto hanno costituito il "Comitato promotore per l'IGP Bergamotto di Reggio Calabria e la sua tutela e valorizzazione", che il 5 giugno 2021 ha avviato l'iter per ottenere il regime di qualità per l'agrume. Il 12 dicembre 2023 è stato approvato dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste il disciplinare di produzione, per cui il Ministero avrebbe dovuto convocare la riunione di pubblico accertamento, ma l'iter ha subito un brusco rallentamento, poiché nel settembre del 2023 la Regione Calabria, che con gli stessi attori aveva già dato nel 2021 il parere favorevole alla richiesta per il Bergamotto di Reggio Calabria IGP, cambiando idea ha dato parere

favorevole anche al disciplinare presentato ad agosto 2023 dal Consorzio di Tutela del bergamotto di Reggio Calabria per chiedere l'estensione della DOP dall'olio essenziale al frutto, ritenendo la DOP la tutela migliore possibile.

Si è, quindi, innescata una querelle che ha visto contrapporsi e dividersi tutti i soggetti che gravitano intorno al mondo del bergamotto e più in generale a quello dell'agricoltura, dei sindacati e della politica, registrando giornalmente su tutti gli organi di informazione, giornali, televisioni e siti internet, posizioni diametralmente opposte all'interno dei partiti stessi.

Certo, quando un dibattito che dovrebbe avvenire fra una nicchia di esperti conoscitori di questioni giuridiche, agricole e commerciali assume una portata di siffatte dimensioni, ne perde sicuramente in qualità per lasciare il posto a idee dettate da simpatie estemporanee, dalla stima verso un sostenitore di una tesi piuttosto che di un'altra o, peggio ancora, può essere distorto da interessi lobbistici o di mera opportunità politica per ingraziarsi potenziali fasce numerose di elettori. Per cui, ormai da quasi un anno in Calabria si assiste quotidianamente alle più disparate dichiarazioni in merito ai vantaggi derivati dal riconoscimento di una DOP o di una IGP per l'agrume dell'estrema punta della Penisola.

Tralasciando centinaia di opinioni folkloristiche rilasciate anche da personaggi di spicco del panorama politico-culturale, le due principali ragioni portate avanti dai due schieramenti, si possono sintetizzare per lo più nel seguente modo.

Per il Comitato promotore per l'IGP Bergamotto di Reggio Calabria e la sua tutela e valorizzazione, appoggiato tra gli altri dal Comitato dei Bergamotticoltori Reggini, da Copagri Calabria, da Liberi Agricoltori-ANPA, da Conflavoro Agricoltura, da Nuova Ucci Calabria, da USB Lavoro Agricolo, oltre che da numerosi sindaci ed esponenti politici, l'IGP per il bergamotto potrà finalmente contribuire a risolvere il problema atavico dell'assoggettamento dell'agricoltura all'industria dell'essenza di bergamotto, l'IGP è una potente leva di marketing territoriale in chiave anche turistica ed è strategico pure per rafforzare l'export calabrese, il cui principale elemento è costituito da quello enogastronomico, che in percentuale è tra i più alti in Italia. I mercati più sviluppati e attenti alle produzioni di qualità richiedono sempre più produzioni a regime IGP per l'ortofrutta e DOP per i prodotti trasformati. L'attribuzione del regime IGP per il Bergamotto di Reggio Calabria e per i suoi innumerevoli derivati contribuirà a conquistare importanti aree di mercato europee ed extraeuropee. Da non dimenticare, inoltre, l'importanza turistica e di indotto economico offerti dal sistema prodotto-territorio, le cosiddette "terre del bergamotto" costituiscono di fatto un vero e proprio Distretto del Cibo che possiede tutti i fattori di attrazione per il turismo integrato e quindi per la crescita del mercato in Italia e all'estero. Infine bisognerà attivarsi con un grande progetto complessivo che in pochi

anni possa consentire l'approvazione europea delle indicazioni nutrizionali e salutistiche del bergamotto quale frutto della salute con statine naturali, biomolecole che combattono il colesterolo cattivo, l'iperglicemia e i radicali liberi in quanto ottimo cibo funzionale antiossidante. Ultimo elemento da sottolineare riguarda il disciplinare dell'IGP "Bergamotto di Reggio Calabria", che di fatto è stringente come un disciplinare DOP, perché prevede la produzione e la trasformazione del prodotto esclusivamente all'interno dell'area vocata e si estende ai derivati dell'industria agroalimentare e del cibo.

Per il Consorzio di Tutela del bergamotto di Reggio Calabria, appoggiato tra gli altri dal Consorzio del Bergamotto, dalla Camera di Commercio di Reggio Calabria, dall'Università Mediterranea di Reggio Calabria, da Confagricoltura, da Coldiretti, da Copagri Provinciale Reggio Calabria, dalla Stazione Sperimentale per le industrie delle Essenze e dei derivati dagli Agrumi di Reggio Calabria, e da Unionberg OP, oltre che da altrettanto numerosi sindaci ed esponenti politici, invece, per il bergamotto l'unica via perseguibile è la DOP, nonché la migliore per garantire un futuro sempre più prospero al bergamotto di Reggio Calabria ed ai suoi produttori, perché si garantirebbe per ora e per sempre, non solo la territorialità, ma anche il rispetto dei metodi di produzione, grazie a cui si ottiene un prodotto inimitabile al di fuori dell'area vocata. Questa dovrebbe essere la massima aspirazione e ambizione di ogni produttore di bergamotto, che nel corso degli anni potrebbe vedere riconosciute nuove IGP per il frutto prodotto in Sicilia o in Puglia, ma mai una nuova DOP con il termine bergamotto, la cui origine è storicamente dimostrabile solo nella ristretta fascia della Città Metropolitana di Reggio Calabria. Inoltre, la DOP per il bergamotto rappresenta la soluzione più veloce e sarebbe stata suggerita anche dagli uffici della Commissione Agricoltura a Bruxelles, poiché è oggettivamente più semplice modificare il disciplinare dell'olio essenziale di bergamotto di Reggio Calabria, vecchio di ventitre anni, estendendo la tutela a tutto il frutto e ai suoi derivati, procedura che, senza intralci potrebbe durare pochi mesi, piuttosto che portare a compimento la registrazione di una IGP in presenza di una DOP preesistente, che con molta probabilità potrebbe essere rigettata dalla Commissione o quanto meno potrebbe essere prolungato l'iter.

Conclusioni

Rileggendo unitariamente questo lavoro per poter meglio elaborare delle conclusioni, mi sono reso conto che tutti gli argomenti delle materie trattate sono sottesi da un unico sostrato e mi è balenato in mente un ricordo liceale di uno dei concetti filosofici che, più degli altri, ha arricchito il mio bagaglio di studi classici: il divenire di Eraclito, dal quale abbiamo mutuato il famoso aforisma πάντα ῥεῖ. Tutto scorre, come nelle acque di un fiume, in un continuo divenire rinnovandosi e trasformandosi, anche se apparentemente sembra rimanere sempre tutto identico.

Così la storia del bergamotto di Reggio Calabria dalle sue origini, che si perdono nel mito e nelle leggende e si intrecciano con la storia della città dello Stretto per attraversare secoli in un continuo divenire che, pur rinnovandosi continuamente, sembra esser sempre rimasto ancorato ai suoi stessi cliché.

E anche i suoi innumerevoli usi e applicazioni in campo profumiero, farmacologico, medico e alimentare si rinnovano in un continuo divenire di formule e ricette, che appaiono sempre quelle sviluppate dagli antichi.

Per non parlare del continuo divenire della nostra legislazione e di quella comunitaria, che si rinnovano ad un ritmo serrato per cercare di essere sempre più perfettibili rimanendo sempre apparentemente uguali e comunque fedeli ai principi che le animano.

E che dire, poi, della querelle bergamotto di Reggio Calabria, DOP o IGP, solo chi vive a Reggio Calabria essendo continuamente bombardato dai comunicati stampa e dalle notizie giornalistiche può comprendere al volo che il divenire eracliteo si confà perfettamente alla situazione ancor più degli altri esempi, un continuo divenire di dichiarazioni, notizie e novità, che ingrossano il lento e quasi immobile fiume, o meglio trovandoci sulle coste calabresi circondate dalle ripide montagne dell'Aspromonte, la similitudine è ancor più pregnante con il costante, ma lento divenire di una fiumara che alterna fasi impetuose e distruttive a fasi calme e tranquille, ma senza interrompere mai il suo divenire.

Dopo questa lunga digressione filosofica, non posso che soffermarmi sull'interrogativo posto nell'ultimo capitolo per dire che, sebbene da giurista bisognerebbe esprimere un parere favorevole verso l'una o verso l'altra soluzione, da novello filosofo non posso che tirarmi fuori dall'agone politico lasciando al lettore il compito di capire quale sia la tutela più valida e auspicare la migliore soluzione a questa annosa vicenda che possa finalmente concedere la meritata tutela a un frutto tanto prezioso per le sue qualità quasi divine, ma altrettanto sfortunato per i continui attacchi sleali della concorrenza e nello stesso tempo che possa apportare benefici

ai suoi produttori, in modo da contribuire a risollevere l'economia di una città che, pur trovandosi in una posizione strategica al centro del Mediterraneo, a due passi dal mare e dalla montagna, con un clima che permette la realizzazione di miracoli come quelli del bergamotto, purtroppo negli ultimi centocinquant'anni è sprofondata agli ultimi posti delle classifiche di vivibilità, stretta dalla morsa della malapolitica e della 'ndrangheta.

Bibliografia

- Fortunato Aloi, *Il bergamotto di Reggio Calabria: una pianta un prodotto una risorsa - (la legge per la tutela e la valorizzazione di un bene agricolo e culturale)*, Litografia Diaco, Bovalino (RC), 2001.
- Pasquale Amato, *Storia del Bergamotto di Reggio Calabria*, Città del Sole Edizioni, Reggio Calabria, 2005.
- N. Barbera - F. Pendino A. Trifiletti - R. Scamardi - L. Bagnato - G. Sotolotta, “Il succo di bergamotto nella ipercolesterolemia”, in Consorzio del Bergamotto – Provincia di Reggio Calabria, *Bergamotto '98. Stato dell'arte. Atti del Congresso Internazionale in Reggio Calabria novembre-dicembre 1998*, Laruffa Editore, Reggio Calabria, 2003, pp. 179-180.
- Salvatore Battaglia, “Bergamotto”, in *Grande dizionario della lingua italiana*, UTET, Torino, 1967.
- G. Bisignano - A. Marino - H. Reale - M.P. Furneri - P. Dugo, “Attività antimicoplasmatica «in vitro» dell'essenza di bergamotto”, in Consorzio del Bergamotto – Provincia di Reggio Calabria, *Bergamotto '98. Stato dell'arte. Atti del Congresso Internazionale in Reggio Calabria novembre-dicembre 1998*, Laruffa Editore, Reggio Calabria, 2003, p. 183.
- Giacomo Bonelli, “Indicazioni geografiche e di provenienza”, in Giorgio Rusconi (a cura di), *Diritto Alimentare*, IPSOA Editore, Milano, 2017.
- Francesco Calabrò Anzalone, *Della balsamica virtù dell'essenza di bergamotto nelle ferite*, Messina, 1804.
- Sebastiano Campolo, “L'economia della provincia di Reggio nel periodo 1880-1908”, in Renato G. Laganà (a cura di), *130 Anni. Catalogo della mostra celebrativa nel 130° anno di fondazione, Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura*, Tipolitografia Ramondini, Reggio Calabria, 1993, pp. 20-27.
- Sebastiano Campolo, “L'agrumicoltura. La Crisi agrumaria”, in Renato G. Laganà (a cura di), *130 Anni. Catalogo della mostra celebrativa nel 130° anno di fondazione, Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura*, Tipolitografia Ramondini, Reggio Calabria, 1993, pp. 33-40.
- Irene Canfora, “La tutela delle indicazioni geografiche di qualità ai margini della normativa comunitaria sulle denominazioni di origine e indicazioni geografiche

- protette”, in Giorgio Resta (a cura di), *Diritti esclusivi e nuovi beni immateriali*, UTET Giuridica, Torino, 2010.
- Francesco Chrisam, “L’evocazione attraverso il prisma del potere discrezionale della commissione nella valutazione della sussistenza delle condizioni di ammissibilità della registrazione di una DOP O IGP [nota a Tribunale Ue, 12 luglio 2023, in causa n. T-34/22, Cunsorzio di i Salamaghji Corsi – Consortium des Charcutiers Corsescon c. Commissione europea]”, in *Alimenta - Rivista di Diritto e Scienze dell’Agricoltura, Alimentazione e Ambiente*, Anno IV, n. 1, 2024.
 - Consorzio del Bergamotto – Provincia di Reggio Calabria, *Bergamotto ‘98. Stato dell’arte. Atti del Congresso Internazionale in Reggio Calabria novembre-dicembre 1998*, Laruffa Editore, Reggio Calabria, 2003.
 - Consorzio del Bergamotto – Reggio Calabria, *Il Bergamotto di Reggio Calabria*, Laruffa Editore, Reggio Calabria, 2015.
 - Luigi Costato, *Nuove norme sull’ ammasso obbligatorio dell’essenza di bergamotto*, 1974.
 - Francesco Crispo - Giovanni Dugo, “Il bergamotto: coltivazione, tecnologie di estrazione, aspetti storici, economici, e legislativi”, in Consorzio del Bergamotto – Provincia di Reggio Calabria, *Bergamotto ‘98. Stato dell’arte. Atti del Congresso Internazionale in Reggio Calabria novembre-dicembre 1998*, Laruffa Editore, Reggio Calabria, 2003, pp. 163-178.
 - Giuseppe Cucuzza - Giuseppe Timpanaro, *L’industria di trasformazione degli agrumi minori in Italia: il bergamotto*, Coniglione, Catania, 1996.
 - Vincenzo De Domenico, *Sulla virtù medicamentosa della essenza di bergamotto*, Reggio Calabria, 1854.
 - Angelo Di Giacomo, *Cenni storici sullo sviluppo della coltivazione degli agrumi e dei metodi di estrazione degli oli essenziali*, Eppos, Reggio Calabria, 1970.
 - Angelo Di Giacomo - Carlo Mangiola, *Il Bergamotto di Reggio Calabria*, Laruffa Editore, Reggio Calabria, 1989.
 - Angelo Di Giacomo - Biagio Mincione (a cura di), *Gli oli essenziali agrumari in Italia*, Laruffa Editore, Reggio Calabria, 1994, pp. 95-102.
 - Angelo Di Giacomo - Biagio Mincione (a cura di), *Olio essenziale di bergamotto (Citrus Bergamia, Risso)*, Laruffa Editore, Reggio Calabria, 1994.

- Alessandra Di Lauro, “Le denominazioni d’origine protette e le indicazioni geografiche protette di fronte alla sfida dello sviluppo sostenibile”, in *Rivista di diritto agrario*, Anno 97, Fasc. 3, Giuffrè, Firenze - Milano, 2018, pp. 381-410.
- Pietro Familiari, *La vera storia del brigante Marlinò Zappa*, Qualecultura, Vibo Valentia, 1971.
- Paolo Felice, Elio Enrico Palumbieri, Massimo Zortea, *Riqualificare le filiere agroalimentari*, IPSOA Editore, Milano, 2020.
- Marina Ferrara Pignatelli, *Viaggio nel mondo delle essenze. Aromi e rimedi di ieri e di oggi*, Franco Muzzio Editore, Padova, 1991.
- Felipe Ferré, *Il caffè*, Silvana Editoriale, Milano, 1988.
- Alfredo Focà, “Francesco Calabrò, medico, il primo a rilevare le proprietà balsamiche del bergamotto”, in *Helios Magazine*, Anno II, n. 5, Reggio Calabria, 1997, pp. 21-22.
- Alfredo Focà, (a cura di), *Sull’azione anti-microbica dell’essenza di bergamotto*, SEAL Libri, Reggio Calabria, 2000.
- Cesare Galli, “Tutela e valorizzazione dei beni culturali pubblici e privati attraverso la proprietà intellettuale”, in AA.VV., *Proprietà intellettuale e beni culturali*, Wolters Kluwer Italia, 2021.
- Alberto Germanò - Eva Rook Basile, *Manuale di diritto agrario comunitario*, Giappichelli Editore, Torino, 2022.
- Giulia Iofrida, “Figure affini al marchio collettivo: marchio di qualità, denominazione di origine, protetta e controllata, ed indicazione geografica protetta”, in Francesco Antonio Genovese - Gustavo Olivieri (a cura di), *Proprietà Intellettuale*, UTET Giuridica, Torino, 2021.
- Alp Kunkar - Ennio Kunkar, *Il bergamotto e le sue essenze*, Edizioni AZ, Reggio Calabria, 1997.
- Laura La Torre - Marco Cerreto, *La tutela delle DOP e delle IGP*, Graus Edizioni, Napoli, 2010.
- Renato G. Laganà (a cura di), *130 Anni. Catalogo della mostra celebrativa nel 130° anno di fondazione, Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura*, Tipolitografia Ramondini, Reggio Calabria, 1993.
- Edward Lear, *Diario di un viaggio a piedi – Reggio Calabria e la sua provincia (25 luglio – 5 settembre 1847)*, Edizioni Parallelo 38, Reggio Calabria, 1973.

- Nicola Lucifero, “La comunicazione simbolica nel mercato alimentare: marchi e segni del territorio”, in Luigi Costato, Alberto Germanò, Eva Rook Basile (diretto da), *Trattato di diritto agrario - Il diritto agroalimentare*, Volume III, UTET Giuridica, Torino, 2011, pp. 321-423.
- Carlo Mangiola - Giuseppe Polimeni (a cura di), *Un agrume molto colto. Il bergamotto, mito e storia*, Culture, Reggio Calabria, 1997.
- Vincenzo Mollace, “The discovery of bergamot juice’s antioxidant properties”, in *First International Conference Herbal & antioxidant derivates in health and diseases: focus on bergamot*, Reggio Calabria, 2011.
- Giovanni Mottareale, “Il bergamotto”, in *L’Italia agricola*, Anno LXV, 1928, p. 1042.
- Francesco Saverio Nesci - Natalia Sapone, “Tutela e sviluppo del bergamotto reggino”, in *XXXII Conferenza Italiana di Scienze Regionali*, Torino, 2011.
- Giuseppe Pensabene, *Nella regione dello Stretto sotto l’Impero Romano le radici della lingua italiana – Mezza Toscana presente nel Reggino*, Edizioni AZ, Reggio Calabria, 2003.
- F. Pizzimenti - G. Tulino - A. Marino - A. Cotroneo - A. Verzera - A. Trozzi, “Attività antimicrobica e antifungina dell’essenza di bergamotto”, in Consorzio del Bergamotto – Provincia di Reggio Calabria, *Bergamotto ‘98. Stato dell’arte. Atti del Congresso Internazionale in Reggio Calabria novembre-dicembre 1998*, Laruffa Editore, Reggio Calabria, 2003, p. 181.
- Danilo Reato, *L’esprit des cafés en Europe*, Ed. Plume, Parigi, 1999.
- Vito Rubino - Giovanni Stangoni, “Osservatorio di giurisprudenza alimentare 2/23 - Rigetto di una domanda di DOP per rischio di evocazione di nomi registrati in precedenza: la Commissione dispone di un ampio margine di valutazione discrezionale a prescindere dalle decisioni (amministrative e giudiziarie) adottate a livello nazionale”, in *Alimenta - Rivista di Diritto e Scienze dell’Agricoltura, Alimentazione e Ambiente*, Anno III, n. 2, 2023, pp. 462-465.
- Massimo Scuffi - Mario Franzosi, *Diritto Industriale Italiano*, CEDAM, Padova, 2013.
- Andrea Sirotti Gaudenzi (diretto da), *Proprietà intellettuale e diritto della concorrenza*, UTET Giuridica, Torino, 2010.
- Roberto Spinelli - Mariella Sandicchi, *Il bergamotto ed altri agrumi in gastronomia*, Laruffa Editore, Reggio Calabria, 2000.

- Trevisan & Cuonzo Avvocati, *Proprietà industriale, intellettuale e IT*, IPSOA Editore, Milano, 2017.
- Francesca Tripodi, “Il Consorzio del Bergamotto di Reggio Calabria e il suo Archivio”, in *Rivista Rassegna degli Archivi di Stato*, LIII, 1993, n. 2-3, pp. 294-322.
- Emilio Vasco, “Beni intellettuali: un patrimonio aziendale da proteggere e valorizzare”, in AA.VV., *Manuale di commercio internazionale*, IPSOA Editore, Milano, 2008.