

Sull'utilizzo in etichetta di riferimenti numerici relativi al metodo di elaborazione del prodotto e in particolare alla percentuale di mosto d'uva cotto e/o concentrato utilizzata (Aceto Balsamico di Modena IGP)

Cons. Stato, Sez. III 12 luglio 2021, n. 5277 - Corradino, pres.; Veltri, est. - Acetifici Italiani Modena S.r.l., Acetificio Marcello De Nigris S.r.l. (avv.ti Abbamonte, Zanchetta) c. Ministero delle politiche agricole alimentari forestali e del turismo (Avv. gen. Stato).

Produzione, commercio e consumo - Prodotti alimentari - Aceto Balsamico di Modena IGP - Utilizzo in etichetta di riferimenti numerici relativi al metodo di elaborazione del prodotto e in particolare alla percentuale di mosto d'uva cotto e/o concentrato utilizzata.

(*Omissis*)

FATTO

1. La Acetifici Italiani Modena s.r.l. (d'ora innanzi anche AIMO) e la società Acetificio Marcello De Nigris s.r.l. hanno impugnato, dinanzi al TAR Lazio, la nota prot. n. 85278 del 05/12/19 con cui il Ministero delle politiche agricole forestali alimentari e del turismo ha ribadito che l'art. 8 del disciplinare dell'Aceto Balsamico di Modena IGP non consente l'utilizzo in etichetta di riferimenti numerici relativi al metodo di elaborazione del prodotto e in particolare alla percentuale di mosto d'uva cotto e/o concentrato utilizzata; nonché la nota 13/12/19 con la quale la medesima amministrazione ha revocato la proroga temporale di un anno, originariamente concessa ai ricorrenti per adeguarsi all'indicazione interpretativa del 5/12/2019 (pur a fronte di una richiesta di proroga triennale).

2. Il TAR, accogliendo un'eccezione del Consorzio aceto balsamico di Modena (di seguito anche Consorzio ABM) ha preliminarmente dichiarato il difetto di legittimazione ad agire della Società Acetificio Marcello De Nigris s.r.l. Nel merito, pur ritenendo il ricorso tardivo per mancata tempestiva impugnazione della nota del 19/02/19 (rispetto alla quale gli atti impugnati costituirebbero mera conferma), lo ha comunque esaminato nel merito, respingendolo in *parte qua*. 2.1. Ha ritenuto, in particolare, che l'interpretazione propugnata dal Ministero fosse condivisibile e che *“La percentuale di mosto, pertanto, non identifica una caratteristica analitica ed organolettica del prodotto e, quindi, la sua indicazione in etichetta mira semplicemente a qualificare o, meglio, a distinguere il prodotto ovvero proprio al risultato precluso dall'art. 8 del disciplinare”*.

2.2. Ha invece accolto il ricorso nella parte relativa alla disposta decadenza delle proroga annuale, che inizialmente era concessa agli interessati per adeguarsi alla nuova interpretazione. Ha chiarito, il TAR, che *“pertanto, la proroga continua ad avere efficacia sino al 05/12/2020 con decorrenza dalla data indicata nell'atto del 05/12/19”*.

3. Avverso la sentenza gli originari ricorrenti hanno interposto appello. I medesimi:

a) deducono innanzitutto che la società Marcello De Nigris s.r.l., è titolare del marchio DE NIGRIS 1889, e con tale marchio commercializza l'aceto balsamico di Modena acquistato da AIMO, utilizzando una propria etichetta che ripete le caratteristiche del sistema di etichettatura AIMO;

b) contestano poi la statuizione di tardività del ricorso, evidenziando come la nota impugnata (13/12/19) contenga importanti elementi di novità e precisazione rispetto alla pregressa e generica nota del 19.2.2019, tra l'altro non indirizzata agli appellanti e conosciuta solo incidentalmente;

c) deducono altresì la mancata pronuncia in ordine alla generale censura di difetto di motivazione afferente la richiesta proroga triennale di utilizzo delle etichette (evasa dapprima con la nota del 5.12.2019 a mezzo della concessione di una moratoria per mesi 12 e poi addirittura negata in radice con il successivo provvedimento del 13.12.2019, quest'ultimo annullato in prime cure). Secondo gli appellanti il giudice di prime cure avrebbe dovuto non solo annullare il provvedimento di decadenza della proroga concessa, ma dichiarare altresì illegittimo il provvedimento del 5/12/2019 nella parte in cui ha consentito di utilizzare le vecchie etichette per un anno anziché per tre anni;

d) nel merito della vicenda gli appellanti insistono nel sostenere che l'indicazione in etichetta della percentuale di mosto utilizzata, integrerebbe un descrittore numerico avente la finalità di informare il consumatore, esulante dal concetto di “aggettivazione numerica” vietato dall'art. 8 comma 3 in quanto avente carattere laudativo. Per altro verso non avrebbe senso – secondo gli appellanti – sostenere, come pur ha fatto il Ministero e il primo giudice, che l'utilizzo del descrittore numerico sia consentito solo per le caratteristiche analitiche ed organolettiche del prodotto (contemplate dall'art. 2 del disciplinare) e non già per gli altri elementi utilizzati nel processo produttivo (contemplate invece dall'art. 5 del disciplinare). L'indicazione, in etichetta, della percentuale di mosto avrebbe l'effetto di informare i consumatori circa la maggiore densità del prodotto, sì da orientarne la scelta rispetto agli usi o ai gusti.

4. Nel giudizio si è costituito il Consorzio di tutela dell'aceto balsamico di Modena. Il medesimo ribadisce la tardività del

ricorso, citando la plurima corrispondenza intercorsa tra il Consorzio ABM, il CSQA e il MIPAF, e le circolari inviate da CSQA a tutti i confezionatori di aceto balsamico IGP, in particolare la nota n. 16213 dell'11 ottobre 2019. Insiste sulla mancanza di fondamento, nel merito, delle contestazioni in ordine alla divieto di inserimento di descrittori numerici che ricadano su elementi non ricompresi nell'art. 2 del disciplinare.

4.1. Il Consorzio ABM impugna a sua volta la sentenza nella parte in cui ha accolto le censure del ricorso introduttivo avverso dirette a contestare la legittimità della decisione – assunta dal MIPAF con la nota prot. n. 87932 del 13 dicembre 2019 – di ritirare la moratoria annuale concessa alla AIMO con la precedente nota prot. n. 85278 del 5 dicembre 2019. Secondo l'appellante incidentale il TAR non avrebbe considerato che la proroga annuale concessa il 5 dicembre 2019 era già di per sé del tutto illegittima, perché eventuali deroghe ai disciplinari di produzione possono essere concesse solo dalla Commissione Europea al termine di una procedura ad hoc prevista dalla legislazione comunitaria. D'altro canto, chiosa l'appellante incidentale, sulla proroga nessun affidamento poteva essere maturato poiché tra la concessione e la revoca è intercorso un periodo pari a circa una settimana, inidoneo a radicare qualsiasi aspettativa delle Società appellanti.

5. Nel giudizio si è altresì costituito il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali. Quest'ultimo evidenzia la natura meramente interpretativa delle indicazioni fornite con le note impugnate, in quanto tali non immediatamente lesive degli interessi delle appellanti, e semmai impugnabili unitamente ad atti applicativi (se fondati sul contenuto delle stesse). Nel merito insiste per la reiezione del gravame.

6. La causa, dopo la parentesi cautelare, è stata trattenuta in decisione all'udienza del 17 giugno 2021.

DIRITTO

1. L'Aceto Balsamico di Modena costituisce un'eccellenza della produzione agroalimentare europea, frutto della combinazione di caratteristiche proprie dei territori delle province di Modena e di Reggio Emilia, ed è stato perciò registrato come Indicazione Geografica Protetta ("IGP") su istanza del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (autorità nazionale competente e ai sensi del Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012) con il Regolamento della Commissione europea 3 luglio 2009, n. 583/2009. Per l'effetto, la sua produzione e la sua commercializzazione sono sottoposte ad un disciplinare *ad hoc* approvato dal MIPAF.

2. Il disciplinare di produzione contiene l'insieme delle indicazioni e le prassi operative a cui il produttore del prodotto certificato deve attenersi. Per assicurare il rispetto dello stesso è predisposto un Piano dei controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto.

3. Nel caso di specie, per quanto rileva, il disciplinare ha dettato specifiche indicazioni per l'etichettatura del prodotto. Segnatamente l'art. 8 (rubricato "*Designazione e Presentazione*") al comma 4 ha previsto che "*Alla denominazione «Aceto Balsamico di Modena» è vietata l'aggiunta di qualsiasi aggettivo qualificativo, anche sotto forma numerica, diverso da quelli esplicitamente previsti nel disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato», «riserva», «superiore», «classico» od altro similare*".

4. Il Piano dei Controlli della IGP "Aceto Balsamico di Modena", nell'ultima versione approvata il 9 luglio 2019 sulla base del precitato disciplinare, al punto 11, relativo all'etichettatura, ha prescritto che: "*In riferimento alle indicazioni specifiche da apporre sulle confezioni, gli utilizzatori della denominazione "Aceto Balsamico di Modena" I.G.P. devono attenersi al rispetto di quanto richiesto, previsto o ammesso in applicazione del disciplinare di produzione e del presente Piano dei Controlli (punto 12.5). Le etichette da impiegare per l'immissione al consumo dell'Aceto Balsamico di Modena dovranno essere preventivamente trasmesse al Consorzio di Tutela incaricato che, previa convalida, provvede all'invio a CSQA per la verifica della presenza delle indicazioni disciplinate. Ogni eventuale altra ulteriore indicazione o informazione presente in etichetta viene apposta sotto la diretta responsabilità del confezionatore e sarà soggetta alla vigilanza delle Autorità preposte in materia di etichettatura e pubblicità dei prodotti alimentari*".

5. L'organismo deputato a svolgere i controlli per la IGP "Aceto Balsamico di Modena", è stato individuato nel CSQA Certificazioni S.r.l. (di seguito CSQA).

6. Questo il contesto fattuale e normativo in cui si innesta la vicenda contenziosa oggetto dell'odierno giudizio.

7. E' accaduto che le appellanti hanno indicato sulle etichette di alcuni prodotti immessi in commercio, la percentuale di mosto ivi contenuta, dando ad esso prevalente risalto anche grafico, con l'asserita funzione di "indirizzare i consumatori all'acquisto di prodotti confacenti ai propri gusti e alle proprie esigenze" sull'assunto che sussista una correlazione tra la quantità di mosto impiegata nel processo produttivo e le "caratteristiche anche gastronomiche di ciascuna produzione", com'anche evidenziato nell'ambito della campagna pubblicitaria avente come protagonista il famoso chef Gianfranco Vissani, attraverso lo slogan "*Più mosto, più gusto*".

8. Sia l'organismo di controllo che il Consorzio di tutela hanno dubitato della compatibilità di una siffatta indicazione con le prescrizioni limitative contenute dell'art. 8 del disciplinare, e hanno chiesto in proposito un parere al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

8.1. Il Ministero ha ritenuto che l'indicazione della percentuale di mosto in etichetta dovesse considerarsi inibita. In particolare in una prima fase ha chiarito che l'aggettivo qualificativo anche in forma numerica vietato "*è quello finalizzato*

a creare dei primati di prodotto/denominazione. Sono pertanto da intendersi nel divieto di cui all'art. 8 del disciplinare i numeri primo, secondo, terzo (apposti in etichetta sia sotto forma di testo che di numero e/o in qualsivoglia carattere (es. 1. 1° I, il migliore etc.) e che siano comunque colti a qualificare la denominazione e/o il prodotto. ...". Successivamente ha altresì chiarito che "l'utilizzo in etichetta di riferimenti numerici espressi anche in forma percentuale, che descrivano caratteristiche ovvero ingredienti previsti dal disciplinare di produzione dell'Aceto Balsamico di Modena IGP, può configurarsi quale informazione al consumatore, e dunque legittima, esclusivamente nel caso dei parametri di cui all'articolo 2 – Caratteristiche al consumo del suddetto disciplinare. Tale condizione, viceversa, si ritiene non si realizzi nel caso dei parametri di cui al citato metodo di elaborazione, in quanto connessi alle diverse variabili che intervengono nel ciclo produttivo e, dunque, non rappresentativi delle caratteristiche finali del prodotto".

9. E' su quest'ultima affermazione che le parti hanno discusso in primo grado e continuano a discutere anche in appello per il tramite del gravame interposto dalle Acetifici Italiani Modena s.r.l. e la società Acetificio Marcello De Nigris s.r.l.

10. La vicenda è tuttavia processualmente caratterizzata da una serie di questioni preliminari che il Collegio è chiamato a risolvere prima di entrare in *medias res*.

10.1. La prima concerne la legittimazione a ricorrere della società Acetificio Marcello De Nigris s.r.l. Il giudice di prime cure ne ha escluso la sussistenza.

Sul punto il Collegio condivide le censure degli appellanti, essendo pacifico che la De Nigris srl utilizzasse, nella vendita di prodotto ABM, lo stesso sistema di etichettatura di AIMO e che dunque anch'essa risultasse pregiudicata dall'assunto esegetico del Ministero avente, anche nei suoi confronti, effetto sostanzialmente inibitorio. La sentenza di prime cure deve dunque essere rettificata sul punto.

10.2. E' invece infondata l'eccezione di inammissibilità dell'impugnativa, avanzata dal MIPAAF sul presupposto che la nota impugnata, così come le altre note che l'hanno preceduta, non abbiano contenuto provvedimento ma meramente esegetico. La portata delle indicazioni "generalì" provenienti dal MIPAAF ha avuto un effetto definitivamente inibitorio su tutte le etichettature contenute la indicazione di mosto cotto, le quali, a seguito dei chiarimenti, non sono state più approvate dal CSQA. In ogni caso è evidente che l'interpretazione di una clausola dubbia, seppur scaturente da un'attività esegetica, può assumere natura provvedimento se l'interprete è una pubblica amministrazione e l'esegesi è vincolante per i soggetti chiamati ad applicare la regola nei confronti di terzi, nell'ambito di un sistema di controllo presidiato da sanzioni.

10.3. Pure infondate sono le contestazioni degli appellanti relative al capo della sentenza con la quale il giudice di prime cure dichiara irricevibile l'impugnativa della nota del 19/02/19.

In proposito è convincente la difesa del Consorzio, la quale evidenzia che AIMO era ben a conoscenza della posizione ostativa del Ministero sin dalle prime risposte fornite, risalenti al febbraio del 2019. Lo sviluppo e l'affinamento della prospettazione esegetica, su sollecitazione del legale di AIMO e in risposta alle obiezioni dello stesso non possono essere considerate quali elementi di un processo di formazione progressiva dell'atto, quanto piuttosto qualificate quale arricchimento motivazionale di una posizione esegetica già originariamente lesiva nel suo portato. In ogni caso la *quaestio iuris* è stemperata dalla circostanza che il giudice di prime cure non si è affatto arrestato alla statuizione di irricevibilità, ma ha comunque sentito la necessità di vagliare nel merito la domanda, giungendo a conclusioni reiettive. E poiché il Collegio è convinto della bontà di dette conclusioni reiettive, sarebbe invero ultroneo indugiare su una questione la cui soluzione, finanche se positiva, non gioverebbe comunque all'appellante.

Queste le ragioni che spingono il Collegio in tale direzione.

11. Giova ricordare che l'Indicazione Geografica Protetta è istituto del diritto comunitario, strumentale a designare un prodotto agricolo o alimentare, come originario di una regione, di un luogo determinato o di un paese, dal quale discendono qualità, reputazione o altre caratteristiche e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella detta zona geografica delimitata (art. 2 del regolamento (CE) n. 510/2006 del consiglio del 20 marzo 2006).

Il regolamento n. 510/2006, nei suoi considerando, ha cura di spiegare i motivi per i quali l'ordinamento comunitario si occupa di IGP nonostante il carattere localistico del fenomeno: "È opportuno prevedere un approccio comunitario per le denominazioni d'origine e le indicazioni geografiche. Un quadro normativo comunitario che contempli un regime di protezione consente di sviluppare le indicazioni geografiche e le denominazioni d'origine poiché garantisce, tramite un approccio più uniforme, condizioni di concorrenza uguali tra i produttori dei prodotti che beneficiano di siffatte diciture, migliorando la credibilità dei prodotti agli occhi dei consumatori" (cfr. considerando 6 reg. cit.).

11.1. All'art. 4 il regolamento prescrive che per beneficiare di un'indicazione geografica protetta (IGP), un prodotto agricolo o alimentare deve essere conforme ad un disciplinare, il quale, oltre a descrivere gli elementi essenziali del prodotto e del metodo di produzione, stabilisca "qualsiasi regola specifica per l'etichettatura del prodotto agricolo o alimentare in questione".

12. E' quanto ha fatto il disciplinare dell'Aceto Balsamico di Modena, i cui contenuti essenziali sono stati riportati nella scheda allegata al regolamento n. 583/2009 della Commissione UE che ne ha disposto la registrazione quale IGP. Ivi si legge: "4.8. Etichettatura: Sulle confezioni la denominazione «Aceto Balsamico di Modena» deve essere accompagnata dalla dicitura «Indicazione Geografica Protetta» scritta per esteso o in forma abbreviata, in lingua italiana e/o nella lingua del paese di destinazione. È vietato aggiungere alla denominazione «Aceto Balsamico di Modena» qualsiasi

aggettivo qualificativo, anche sotto forma numerica, diverso da quelli esplicitamente previsti nel presente disciplinare, inclusi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato», «riserva», «superiore», «classico» od altro simile. È consentita soltanto la dicitura «invecchiato», senza alcuna aggiunta supplementare, qualora l'invecchiamento si sia prolungato per un periodo non inferiore a 3 anni in botti, barili o altri recipienti in legno”.

12.1. Questa parte del disciplinare ha grande importanza perché ha consentito alla Commissione UE di superare alcune obiezioni provenienti da altri Stati membri (tra i quali la Francia) circa il fatto che l'«Aceto Balsamico di Modena» non disporrebbe di reputazione propria, distinta da quella dell'«Aceto balsamico tradizionale di Modena», già registrata come denominazione d'origine protetta con regolamento (CE) n. 813/2000 del Consiglio.

12.2. La Commissione ha chiesto in proposito il parere del Comitato scientifico per le denominazioni d'origine, le indicazioni geografiche e le attestazioni di specificità, istituito con decisione 93/53/CE,

12.3. Nel suo parere, emesso all'unanimità il 6 marzo 2006, il Comitato ha affermato che la denominazione «Aceto Balsamico di Modena» gode di fama indiscussa sia sul mercato nazionale che su quelli esteri, come testimoniano il suo frequente utilizzo in numerose ricette culinarie di diversi Stati membri, la sua forte presenza su Internet e nella stampa o nei media. Ha altresì osservato, quanto alle specifiche differenze tra «Aceto Balsamico di Modena» e «Aceto balsamico tradizionale di Modena», che *“tali prodotti sono coesistiti sui mercati per centinaia di anni le caratteristiche, la clientela, l'utilizzo, le modalità di distribuzione, la presentazione ed il prezzo dell'«Aceto Balsamico di Modena» e dell'«Aceto balsamico tradizionale di Modena» ne hanno fatto dei prodotti diversi l'uno dall'altro, il che consente di garantire un trattamento equo ai produttori interessati e di non indurre in errore il consumatore”.*

12.4. A presidio e rafforzamento di tale differenziazione, la Commissione UE ha valorizzato proprio la circostanza che nel disciplinare è stato precisato che *“i qualificativi numerici erano inclusi nel divieto di ordine generale di utilizzare qualificativi distinti da quelli esplicitamente previsti nel disciplinare”.*

13. E' alla luce di tale quadro che la fattispecie oggetto di giudizio dev'essere esaminata.

13.1. Ebbene non v'è dubbio che, applicando il disciplinare di produzione sulla base del quale l'IGP è stata registrata, il riferimento in etichetta, a fianco alla denominazione «Aceto Balsamico di Modena», di un qualificativo numerico quale senz'altro è la percentuale superiore di mosto d'uva (cotto e/o concentrato) utilizzato, rispetto a quella minima richiesta dal metodo di produzione (almeno 20%), debba considerarsi vietata in quanto suscettibile di tradursi in una qualificazione del prodotto finale in termini di densità (questo, almeno nella tesi degli appellanti), tale da rendere non “uguali” le condizioni di concorrenza tra i produttori dei prodotti che beneficiano della dicitura IGP (sul punto cfr considerando 6 del reg. n. 510/2006 cit.) e comunque da creare una qualche connessione o interferenza con il diverso prodotto Aceto balsamico tradizionale di Modena d.o.p.

13.2. E' questo il senso della clausola del disciplinare che, con carattere di originalità rispetto a quanto previsto in altri casi, ha cura di specificare che è vietato aggiungere alla denominazione «Aceto Balsamico di Modena» qualsiasi aggettivo qualificativo “anche sotto forma numerica” con l'unica eccezione, espressamente contemplata, della dicitura «invecchiato», qualora l'invecchiamento si sia prolungato per un periodo non inferiore a 3 anni in botti, barili o altri recipienti in legno.

13.3. La suggestiva obiezione degli appellanti secondo la quale sarebbe contraddittorio consentire l'utilizzo di descrittore numerici per le caratteristiche analitiche ed organolettiche del prodotto (contemplate dall'art. 2 del disciplinare) e non già per gli altri elementi utilizzati nel processo produttivo (contemplate invece dall'art. 5 del disciplinare) quali l'indicazione della percentuale di mosto, non convince il Collegio.

13.4. Innanzitutto nel caso di specie si sta discorrendo dell'aggiunta di un descrittore numerico alla denominazione «Aceto Balsamico di Modena», possibilità esclusa dal disciplinare sia che trattasi di caratteristiche organolettiche, sia che trattasi di elementi utilizzati nel processo produttivo. Giova precisare che le etichette coniate e utilizzate dagli appellanti fanno proprio questo: aggiungono alla denominazione «Aceto Balsamico di Modena» una qualificazione aggiuntiva, graficamente evidente, legata alla “percentuale di mosto utilizzata” e alle conseguenti caratteristiche di “densità” e “intensità”.

13.5. Cosa diversa è l'informazione al consumatore contenuta nella controetichetta, sulla quale, in assenza di indicazioni specifiche contenute nel disciplinare (diversamente da quanto previsto ad es. dal disciplinare dell'Aceto balsamico tradizionale di Modena d.o.p. che consente in controetichetta indicazioni relativi alla modalità di elaborazione, seppur con alcuni *caveat*) e soprattutto, in mancanza di rilevanza della questione (si ribadisce che nel caso di specie trattasi di un'aggiunta alla denominazione IGP in etichetta) ai fini del decidere, il Collegio non è chiamato a valutare, nè ritiene opportuno pronunciarsi.

14. Dev'essere infine decisa la questione relativa alla concessione di un congruo periodo di moratoria. Gli appellanti principali ritengono che il periodo di un anno, ritenuto congruo in prime cure (in conseguenza dell'annullamento del provvedimento di decadenza da tale beneficio, emanato da ultimo dall'amministrazione), sia insufficiente; l'appellante incidentale difende invece il provvedimento di decadenza pronunciato dall'amministrazione asserendo che nessuna moratoria, neanche minima, sia giustificabile atteso il chiaro tenore del disciplinare.

14.1. Ritiene il Collegio che il giudice di prime cure abbia fatto buon governo del principio di ragionevolezza e di quello di proporzionalità, che ne costituisce corollario, essendo pacifico che gli appellanti hanno per un certo periodo ottenuto

l'approvazione delle etichette, investendo sulle stesse in termini di produzione e campagne promozionali. La precisazione esegetica e i conseguenti comportamenti attuativi hanno dunque inciso sull'affidamento ingeneratosi in capo agli appellanti, adeguatamente considerato e tutelato, in prima battuta, dall'amministrazione attraverso la concessione della moratoria di un anno, poi immotivatamente revocata.

Come rilevato dal Tribunale di prime cure, infatti, con la nota del 05/12/19 il Ministero ha concesso all'Aimo, a decorrere da quella data, *“al fine di consentire l'adempimento degli accordi commerciali già formalizzati”*, un *“termine di adeguamento di un anno...nel corso del quale potranno essere utilizzati i materiali di confezionamento riportanti la percentuale di mosto d'uva cotto e/o concentrato utilizzata”*.

La successiva nota del 13/12/19 ha dichiarato la decadenza dalla proroga in esame in considerazione dell'insufficienza del termine prospettata dall'Aimo nell'istanza del 12/12/19; la motivazione dell'atto del 13/12/19, sul punto, risulta, però – secondo quanto accertato in prime cure - non logica e svincolata dai necessari canoni di coerenza, non contraddittorietà e proporzionalità cui deve ispirarsi l'azione amministrativa.

Conclusioni, com'anzi detto, condivise dal Collegio.

15. L'appello principale deve pertanto essere respinto, salvo per la parte relativa alla legittimazione della società Acetificio Marcello De Nigris s.r.l. ; così come dev'essere respinto l'appello incidentale.

16. Avuto riguardo alla novità della questione appare comunque equo compensare le spese del grado d'appello.

(Omissis)

