

# INDICE-SOMMARIO

## INTRODUZIONE

## CAPITOLO I

### LA TUTELA DEL PRODOTTO ALIMENTARE IN FUNZIONE DELLA SUA PROVENIENZA GEOGRAFICA: INDICAZIONI GEOGRAFICHE E DENOMINAZIONI D'ORIGINE

1. La definizione dei segni e il <i>milieu</i> .....	1
2. Requisiti necessari alla registrazione.....	6
3. Tutela internazionale, comunitaria e nazionale. Il caso Parmesan.....	10
4. Fra normativa nazionale e normativa comunitaria: la libera circolazione delle merci.....	24
5. Il modello europeo e il modello statunitense.....	28
6. Considerazioni finali.....	33

## CAPITOLO II

### LE SPECIALITÀ TRADIZIONALI GARANTITE

1. Dalla sentenza Cassis de Dijon al Reg. UE n. 1151/2012.....	35
2. Nozione e funzione.....	39
3. I requisiti delle S.T.G. e il relativo disciplinare.....	40
4. Il diritto discendente dalla registrazione.....	43

5. Rapporti con altri istituti.....	44
6. Note conclusive.....	45

### **CAPITOLO III**

#### **I MARCHI NEL SETTORE ALIMENTARE**

1. Premessa.....	47
2. Le funzioni del marchio.....	47
3. Il marchio collettivo.....	49
4. Il modello statunitense dei marchi e caratterizzazione collettiva.....	54
5. Il marchio di selezione e raccomandazione .....	57
6. Il marchio di forma .....	60
7. (Segue) Esperienza statunitense .....	67
8. La disciplina generale applicabile al marchio collettivo e al marchio di impresa.....	69
9. Considerazioni finali.....	78

### **CAPITOLO IV**

#### **FOOD DESIGN, CONFEZIONAMENTO E PREPARAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

1. Premessa.....	79
2. Disegni e modelli.....	79
3. (Segue) Rapporti con il marchio di forma.....	86
4. Applicabilità dei disegni e modelli al settore enogastronomico.....	87
5. Brevetti per invenzione e per modelli di utilità.....	88
6. (Segue) Rapporto fra istituti.....	93

7. Applicabilità dei modelli di utilità e dei brevetti per invenzione al settore enogastronomico.....	94
8. La brevettabilità nell'ordinamento statunitense (cenni).....	98
9. Riflessioni finali.....	100

## **CAPITOLO V**

### **BREVETTI PER NUOVE VARIETÀ VEGETALI ED INVENZIONI BIOTECNOLOGICHE AD USO ALIMENTARE**

1. Varietà vegetali e invenzioni biotecnologiche: cosa sono?.....	101
2. Rilevanza nel mercato alimentare.....	103
3. Le nuove varietà vegetali: fonti, requisiti, tutela.....	104
4. Le invenzioni biotecnologiche: fonti, requisiti, tutela.....	110
5. Nuove varietà vegetali, invenzioni biotecnologiche ed altri istituti del diritto industriale.....	112
6. Varietà vegetali e biotecnologie negli Stati Uniti (cenni).....	113

## **CAPITOLO VI**

### **RICETTE E PRESENTAZIONI D'AUTORE. RICETTE SEGRETE**

1. Premessa.....	116
2. Funzioni e fonti del diritto d'autore.....	116
3. Il diritto d'autore e i diritti connessi.....	117
4. Il rapporto con altri istituti.....	120
5. Il diritto d'autore nella presentazione e nella espressione del prodotto edibile...	121
6. Il segreto come strumento di tutela di una creazione culinaria.....	125
7. La tutelabilità delle creazioni culinarie negli Stati Uniti.....	131

<b>CONCLUSIONI</b> .....	132
<b>Bibliografia</b> .....	136
<b>Sitografia</b> .....	141