

RIDA

REVUE
INTERNATIONALE
DES DROITS
DE L'ANTIQUITÉ

63²⁰¹⁶



Presses Universitaires de Liège

(Anciens) Directeurs de la RIDA

Fernand De Visscher (1952-1964), Jacques Pirenne (1952-1964), Lucien Caes (1965-1977), René Dekkers (1965-1976), Roger Henrion (1965-1988), Maurice Michaux (1965-1985), Aristide Théodoridès (1978-1994), Jacques Henri Michel (1986-2012), Roger Vigneron (1989-2002), Huguette Jones (1997-), Jean-François Gerkens (2003-), Gilbert Hanard (2011-).

Rédacteur en chef

Jean-François Gerkens, rue du XIII Août 89, BE – 4050 Chaudfontaine

Comité de rédaction

Alonso (J.L.), Paseo Manuel de Lardizábal 2, ES – 20018 San Sebastián
Ankum (J.A.), Kennemerweg 24 (App. 21), NL – 2061 JH Bloemendaal
Cascione (C.), via Aniello Falcone 376, IT – 80127 Napoli
Chevreau (E.), 53, Rue de l'Amiral Mouchez, FR – 75013 Paris
Démare-Lafont (S.), 12, Place du Panthéon, FR – 75005 Paris
Dimopoulou (A.), Rue Akadimias 45, EL – 10672 Athènes
Famerie (E.), Place du 20 août 7, BE – 4000 Liège
Masi Doria (C.), via Niccolò Tommaseo 2, IT – 80121 Napoli
Modrzejewski (J.), 7, allée des Mouille-Bœufs, FR – 92290 Châtenay
Pichonnaz (P.), Beaugard 11, CH – 1700 Fribourg
Pugsley (D.), Rockhaven, St. George's Well, Cullompton, Devon, UK – EX 15 1AR
Ruelle (A.), Boulevard du Jardin Botanique 23, BE – 1000 Bruxelles
Rüfner (Th.), Universität Trier, DE – 54286 Trier
Urbanik (J.), Jaracza 3/10, PL – 00-378 Varsovie
Wallinga (T.), Sint Jacobsplaats 132, NL – 3011 DD Rotterdam

Envoi de manuscrits

Jean-François Gerkens, Université de Liège
Quartier Agora, Place des Orateurs 1
Bâtiment B33 (boîte 11), BE – 4000 Liège
jf.gerkens@ulg.ac.be

Diffusion et vente

Editions De Boccard

4, rue de Lanneau, FR - 75005 Paris (France)
Tél. +33 1 43 26 00 37 / Fax +33 1 43 54 85 83 / <http://www.deboccard.com>
Information, abonnement et commandes : orders@deboccard.com

Table des matières

Éditorial, par Jean-François GERKENS 7

Droit des papyrus

Lothar THÜNGEN, *Neuedition von PL II/38 aus einem griechischen
Index zu Papinians libri definitionum* 9

Droit chinois

Geoffrey MACCORMACK, *Physical Injury and Insult in Early Chinese
Law with Comparative Annotations from Other Early Laws* 43

Droit romain

Carlos AMUNATEGUI, *Market and Ownership in Iron Age Latium* 79

Maria Vittoria BRAMANTE, *A proposito di D.12.1.3 (Pomp. 27 ad
Sab.): per una interpretazione del concetto di bonitas* 109

Rachele HASSAN, *Bees, Slaves, Emperors, Tyrants: Metaphors of
Constitutional Change in Rome Between the Republic and the
Principate* 143

Aldona Rita JUREWICZ, *Bürgerschaft eines Sklaven für seine Herrin?
Bemerkungen zur fidepromissio servi in TP. 59
(=TPSulp. 58=TPN 48)* 161

Carmen LÁZARO GUILLAMON, *El silencio del demandado en el
proceso civil: aproximación histórico-crítica al aforismo “quien
calla, otorga”* 177

Lyuba RADULOVA, *Iura sepulcrorum nella Moesia Inferior: la
realizzazione di un fenomeno romano in un ambito greco-trace* 197

Carlos SARDINHA, *Rechtsvergleichendes zur Sicherungsübereignung
in der antiken Vertragspraxis* 213

Jop SPRUIT, *Aulus Gellius als Richter. Eine Betrachtung zu Gellius,
Noctes Atticae XIV, 2* 227

Droit byzantin

| | |
|--|-----|
| Marko PETRAK, <i>Nobile hoc Romani Imperii monumentum: Laudes imperiales in Byzantine Dalmatia</i> | 263 |
|--|-----|

Droit romain aux temps modernes

| | |
|--|-----|
| Osvaldo SACCHI, <i>La regula iuris e i casi perplexi di Leibniz: algoritmo di buona decisione o presidio di verità nel diritto?</i> | 279 |
| Ipek SOGUT, <i>Precautions against interventions creating environ- mental effects in Roman Law and its reflection of Turkish Law</i> | 311 |

Chroniques

| | |
|--|-----|
| Procès verbal du X ^e prix Boulvert | 327 |
| Jean-François GERKENS, <i>La SIHDA à Paris</i> | 335 |
| Ouvrages reçus par la direction | 379 |

Éditorial

Jean-François GERKENS

Voici déjà le troisième volume de la RIDA dans son nouvel emballage... auquel nous espérons que les lecteurs se sont désormais habitués. Après un numéro 62 (en hommage à Jacques Henri Michel) finalement paru en janvier 2017, cette année pourrait bien devenir l'année des trois RIDA, dès lors que d'après nos prévisions (faut-il écrire espoirs ?), le numéro 64 devrait encore paraître avant la fin de l'année 2017.

Le présent numéro comporte les rubriques habituelles, avec un retour d'une chronique de la SIHDA plus complète que dans le numéro précédent, incluant à nouveau les résumés de la plupart des conférences prononcées. Comme le lecteur peut l'imaginer, la différence vient ici en partie de la discipline des conférenciers et des organisateurs de la SIHDA. J'ai dès lors fourni une traduction en français de tous les résumés dont je disposais.

Rendez-vous est maintenant donné pour la 71^e session de la SIHDA à Bologne et Ravenne, dont le thème central sera : La liberté et les interdictions dans les droits de l'Antiquité. Elle se tiendra du 12 au 16 septembre 2017. Dans l'espoir de vous y rencontrer nombreux, je souhaite à chacun une bonne lecture !

Chaufontaine, le 15 juin 2017
Jean-François Gerkens

A proposito di D.12.1.3 (Pomp. 27 *ad Sab.*): il mutuo di *res fungibilis*, il *vinum* e la *bonitas**

Maria Vittoria BRAMANTE

Université Federico II (Naples)

1. Introduzione

Nella prospettiva di distinguere della *regula iuris* le radici fattuali e giurisprudenziali, da un lato, e le ricadute applicative, dall'altro, il brano conservato in D.12.1.3, in tema di mutuo di *res fungibilis*, appare di grande interesse, per due ordini di motivi. L'analisi del testo consente, infatti, di implementare il novero delle *definitiones mutui* restituite dalle fonti tecniche romane e testimonia il contributo esegetico del sapere tradizionale *de re rustica*.

In D.12.1.3, tratto dai libri di commento *ad Sabinum*, Pomponio, attivo nel II secolo, a proposito del *vinum* dato in prestito, utilizza il lemma *bonitas*, del quale difetta *sub specie iuris* una enunciazione.

Nell'esegesi e nell'interpretazione del brano — da cui può ricavarsi una astratta definizione del contratto reale avente ad oggetto beni fungibili — si impone la necessità di cogliere il significato della parola *bonitas*, presente anche in altri frammenti dei *Digesta* giustiniane.

Nel brano considerato il portato semantico e contenutistico di *bonitas* — che assolutamente il giurista è tenuto ad acclarare ai fini della valutazione dell'esatto adempimento (implicante così la liberazione del *solvens* dal *vinculum iuris*) — e che è strettamente connesso alla *condicio vini naturaliter* può essere correttamente inteso secondo nozioni, concetti e pratiche extragiuridiche, di pretta marca *de re rustica*. Tecniche routinarie e standardizzate di curare la vite e il vitigno, procedere alla vendemmia, alla vinificazione e alla conservazione del vino, in recipienti e luoghi appositi, in qualche modo, si 'giuridicizzano'.

Ausilio correntemente praticato a fini ermeneutici in letteratura, le fonti agronomiche possono fornire un utile ed efficace contributo allo storico del diritto anche nell'esame di D.12.1.3.

* È la traccia, ampliata e corredata da una bibliografia essenziale, della relazione svolta al LXVIII Congresso della S.I.H.D.A. su «*Regulae iuris*. Radici fattuali e giurisprudenziali, ricadute applicative» (Napoli, 16–20 settembre, 2014).

2. Il prestito di *vinum vetus* in D.12.1.3 e il novero delle definizioni di mutuo

In tema di prestito¹ di *res fungibiles*, D.12.1.3 si presta, a mio avviso, ad implementare il novero delle definizioni di mutuo, sollecitando, al contempo, riflessioni sulla ammissibilità nell'esperienza giuridica romana di un fenomeno di ricezione del sapere tradizionale *de re rustica* testimoniato dalla presenza di lemmi che tipicamente evocano significati a quell'ambito conferenti.

Tratto, come risulta dall'*inscriptio*, dal XXVII libro del commento che Sesto Pomponio, giurista attivo nel II secolo, dedicò ai *libri iuris civilis* di Sabino,

-
1. G. APICELLA, s.v. «*Mutuuum*», in *DI* XV/2 (1904–1911), p. 1161–1210, part. p. 1167–1174; E. BETTI, *La struttura dell'obbligazione romana e il problema della sua genesi*, Milano, 1955; R. GAMAU, s.v. «*Mutuuum*», in H. CANCIK, H. SCHNEIDER (Hrsg.), *DNP. Der Neue Pauly. Enzyklopädie der Antike*, Mer-Op 8, Stuttgart-Weimar, 2008, p. 566; V. GIUFFRÈ, s.v. «*Mutuuum* (Storia)», in *ED* 27 (1977), p. 414–444; ID., *La «datio mutui». Prospettive romane e moderne*, Napoli, 1998; ID., *Istituzioni di diritto romano. Corso*, Napoli, 2001, p. 190; E. GÓMEZ ROYO, *El mutuo en las fuentes postclásicas bizantinas*, Valencia, 1992; G. GROSSO, *Il sistema romano dei contratti*³, Torino, 1963; M. KASER, «*Mutuuum*» und «*stipulatio*», in *Eranion in honorem G.S. Maridakis* I, Athenis, 1963, p. 155–163 ora in ID., *Ausgewählte Schriften* II, Napoli, 1976, p. 271–300; J.M. KELLY, «A hypothesis on the origin of *mutuum*», *IJ* 5 (1970), p. 156–184; F. KRELLER, s.v. «*Mutuuum*», in *PWRE. Suppl.* VI (1935), p. 571–573; G. LONGO, s.v. «*Mutuuum* (Diritto romano)», *NNDI* 10 (1964), p. 1048–1049; C.A. MASCHI, *La categoria dei contratti reali. Corso di diritto romano*, Milano, 1973; ID., «La gratuità del mutuo classico», in *Studi Ballardori Pallieri*, I, Milano, 1978, p. 289–299; J. MICHEL, *Gratuité en droit romain*, Bruxelles, 1962; M.S. REVUELTA, *La gratuidad del mutuuum en el derecho romano*, Jaén, 1999; G. SACCONI, «*Conventio e mutuuum*», *Index* 15 (1987), p. 423–438; E. SARAY TAPIA, *El mutuo en derecho romano*, Santiago del Cile, 1968; F. SCHWARZ, *Die Grundlage der conditio im klassischen römischen Recht*, Münster-Köln, 1952; G. SEGRÈ, «Mutuo e *stipulatio* nel diritto romano classico e nel diritto giustiniano», in *Studi in onore di V. Simoncelli*, Napoli, 1917, p. 333–364, ora in ID., *Scritti vari di diritto romano*, Torino, 1952, p. 141–198; E. SEIDL, «Der Eigentumsübergang beim Darlehen und “depositum irregulare”», in *Festschrift F. Schulz* I, Weimar, 1951, p. 373; O. STANOJEVIĆ, «La *mutui datio* du droit romain», *Labeo* 15 (1969), p. 311–326; P.E. VIARD, *La mutui datio. Contribution à l'histoire du fondement des obligationes à Rome*, Paris, 1939, con l'elencazione di tutte le locuzioni sul mutuo, p. 14–32; U. VON LÜBTOW, *Beiträge zur Lehre von der Conditio nach römischem und geltendem Recht*, Berlin, 1952; ID., *Die Entwicklung des Darlehensbegriffs in römischen und im geltenden Recht mit Beiträgen zur Delegation und Novation*, Berlin, 1965; M. KASER, *Das römische Privatrecht* I², München, 1971, p. 523; M. TOCCI, *Il diritto obbligatorio nell'antica Roma, con appendice sull'antico diritto obbligatorio greco*, Civitavecchia, 2001, p. 32–33. Con riferimento ai documenti di mutuo della prassi, testimonianze di prima mano della vita quotidiana, si veda: G. CAMODECA, *L'archivio puteolano dei Sulpicii* I, Napoli, 1992, p. 165–198; ID., *Tabulae Pompeianae Sulpiciorum. Edizione critica dell'archivio puteolano dei Sulpicii* I–II, Roma, 1999, part. II, p. 133–150; J.G. WOLF, *Neue Urkunden aus Pompeji. Tabulae Pompeianae Novae. Lateinisch und deutsch*, Darmstadt, 2010, TPN 39–TPN 48, p. 70–84; M.V. BRAMANTE, «Il formulario dei contratti di mutuo nei documenti della prassi», in C. CASCIONE – C. MASI (cur.), *Fides, Humanitas, Ius. Studii in onore di L. Labruna* I, Napoli, 2007, p. 465–494; EAD., «Il formulario dei contratti di mutuo in lingua greca nell'Egitto di epoca romana», in R. GRISOLIA, G. MATINO (cur.), *Forme e modi delle lingue e dei testi tecnici antichi*, Napoli, 2012, p. 31–53.

D.12.1.3² è inserito dai Compilatori nel I titolo *De rebus creditis si certum petetur et de conditione* del XII libro:

Cum quid mutuum dederimus, etsi non cavimus, ut aequae bonum nobis redderetur, non licet debitori deteriores rem, quae ex eodem genere sit, reddere, veluti vinum novum pro vetere. Nam in contrahendo quod agitur pro cauto habendum est: id autem agi intelligitur, ut eiusdem generis et eadem bonitate solvatur, qua datum est.

Il tenore del testo — sospettato di interpolazioni, ma sostanzialmente genuino³ — è il seguente:

«Quando diamo qualcosa a mutuo, anche se non abbiamo previsto che ci fosse restituito un bene egualmente buono, non è consentito al debitore restituire una cosa *deterior* sia pure tratta dal medesimo genere di quella prestata, come vino nuovo in luogo di vino d'annata. Infatti, nel concludere un contratto ciò che si compie deve essere considerato per convenuto. Il mutuo (*id*), dunque, va inteso concluso in modo che sia restituita, adempiendo l'obbligazione, una cosa del medesimo genere e secondo la medesima *bonitas* di quella che è stata data»⁴.

Insegnava Giulio Paolo che «*regula est, quae rem quae est breviter enarrat. Non ex regula ius sumatur, sed ex iure quod est regula fiat. Per regulam igitur brevis rerum narratio traditur*» (D.50.17.1, 16 *ad Plautium*). Come 'chiave di lettura' la regola in D.12.1.3 opera come strumento di collegamento tra la valutazione pratica la fattispecie da parte del giurista e la 'potenziale applicazione casistica'.

Nel testo di Pomponio, il caso pratico, riferito dal creditore mutuante (in prima persona plurale), è enunciato in modo chiaro: alla *datio mutui* di *res fungibilis* non si accompagna un accordo sulla restituzione dell'*aeque reddere*. Trattandosi di mutuo, per il solo fatto della dazione, come è noto, sorge l'obbligo della restituzione del *tantundem*. Una convenzione sulla restituzione è di fatto ultronea.

La radice giurisprudenziale è costituita dal parere di Pomponio sull'inidoneità della dazione di una *res deterior eiusdem generis* di quella data a mutuo a liberare il debitore, analogamente a quanto, ad esempio, avviene in tema di comodato: da D.13.6.3.1 (Ulp. 28 *ad ed.*) risulta che la *res deterior*, la stessa (*ipsa*) di quella oggetto della *datio ad utendum*, non si considera restituita⁵. In particolare, si

2. Non segnala il testo R. ASTOLFI, *I libri tres iuris civilis di Sabino*², Padova, 2001, né B. ABATINO, *Alle radici delle obbligazioni generiche. Le «emptiones venditiones» di «res quae pondere numero mensura constant»*. *Riflessioni dei giuristi e della prassi*, Napoli, 2012.

3. Cf. P. BERETTA, «*Qualitas e bonitas nell'obbligazione di genere*», *SDHI* 9 (1943), p. 202–226.

4. S. SCHIPANI, *Iustiniani Augusti Digesta seu Pandectae. Digesti o Pandette dell'Imperatore Giustiniano. Testo e Traduzione III*. Libri 12–19, Milano, 2007, p. 6, traduce: «che l'adempimento avvenga con cose dello stesso genere e della stessa qualità di quelle date».

5. Nel mutuo, come è noto, ai fini della *solutio*, si restituisce un'*alia res*, fisicamente diversamente da quella ricevuta. Il che è ovviamente cosa diversa dalla questione che *aliud pro alio invito creditori solvi non potest* desumibile da D.12.1.2.1 (Paul. 28 *ad ed.*). Tuttavia, l'eventuale configurabilità dell'adempimento 'per equivalente' nelle obbligazioni da mutuo non mi pare

può ritenere che in D.12.1.3, pur in assenza dell'inciso esplicativo «*veluti vinum novum pro vetere*», la ricorrenza del lemma *deterior*, che esprime il significato di una cosa 'di minore valore', avrebbe comunque orientato l'interprete del brano a compiere (nell'operazione di ricostruzione del ragionamento del giurista) una considerazione non sulla *eadem qualitas*, ma sulla 'diversità di pregio' che la *res data ex mutuo* e la *res restituenda solvendi causa* non devono avere perché si abbia esatto adempimento.

In D.12.1.3 «*in contrahendo quod agitur, pro cauto habendum est*» è la *regula*⁶ di carattere generale riguardante il compimento degli atti negoziali, ritenuta espressione e affermazione del principio consensualistico nella riflessione giuridica di epoca classica (o attribuita dai Compilatori ai classici) ed ancora oggi richiamata dai giuspositivisti, sia pure con significati opposti: «Si reputa convenuto tutto ciò che concorre in un contratto» o «Nel contrarre bisogna stare attenti a ciò che si fa». La ricaduta applicativa, che dalla regola si può ricavare in tema di mutuo di *res fungibilis*, è che la *bonitas* connaturata al prodotto concorre ad identificare l'oggetto del prestito nel momento genetico della conclusione del negozio reale, da un lato, e la *bonitas* della *res restituenda mutui solvendi causa*, dall'altro, deve essere la medesima di quella della *res* data in prestito; e deve essere, per ovvi motivi, ben nota al creditore ed al debitore.

In questa prospettiva, si può allora implementare il novero delle fonti definitorie del mutuo romano, conservate nelle Istituzioni di Gaio (3.90)⁷ e di

la prospettiva né di Pomponio né tantomeno dei commissari giustiniane, interessati questi ultimi a collazionare, nella *sedes materiae* di riferimento, testi sull'istituto del mutuo appunto. Nulla esclude che nel caso pratico di D.12.1.3 il creditore avrebbe potuto accettare con effetto liberatorio un adempimento non soddisfacente, e, quindi, *vinum novum* al posto di *vinum vetus*, una *res* del medesimo genere, ma con una diversa *bonitas* rispetto a quello che era stato consegnato, o magari qualsiasi altra *res*. A. SACCOCCIO, *Aliud pro alio consentiente creditore in solutum dare*, Milano, 2008; adde, G. MELILLO, In *solutum dare. Contenuto e dottrine negoziali nell'adempimento inesatto*, Napoli, 1970.

6. A. LOVATO (cur.), *Tra retorica e diritto. Linguaggi e forme argomentative nella tradizione giuridica. Incontro di studio Trani, 22-23 maggio 2009*, Bari, 2011, p. 19-41.
7. *Re contrahitur obligatio uelut mutui datione; mutui autem datio proprie in his fere rebus contingit, quae res pondere, numero, mensura constant, qualis est pecunia numerata, uinum, oleum, frumentum, aes, argentum, aurum; quas res aut numerando aut metiendo aut pendendo in hoc damus, ut accipientium fiant et quandoque nobis non eadem, sed aliae eiusdem naturae reddantur. unde etiam mutuum appellatum est, quia quod ita tibi a me datum est, ex meo tuum fit.* Il testo è stato parafrasato da Teofilo (3.14pr.) e sintetizzato molto schematicamente sotto il nome di Paolo nei *Basilici* (23.1.2).

Giustiniano (3.14pr.)⁸, in D.44.7.2.2 (Gai. 2 *r. cott.*)⁹, nell'Epitome Gai 2.9(17).1¹⁰, e in D.12.1.2pr.–4 (Paul. 28 *ad ed.*)¹¹.

La comparazione di questi testi tradisce una struttura compositiva pressoché standardizzata: all'inquadramento della *datio mutui* nella categoria del *re contrahere* segue l'indicazione e l'esemplificazione delle *res fungibiles*, quali quelle che si individuano con la pesatura, la conta o la misurazione (*pondere, numero mensura consistant*); dopo la menzione dei caratteri della *datio ad credendum* vi è il riferimento alla restituzione del *tantundem*. In chiusura, troviamo l'etimologia dell'istituto.

La definizione del *mutuum* che si può trarre da D.12.1.3 è la seguente: *Cum quid mutuum datur, licet debitori aequae bonum nobis reddere ut eiusdem generis et eadem bonitate solvatur*. Si tratta di una enunciazione dell'*obligatio* reale *ex latere debitoris*, che può essere ancora succintamente riferita secondo la più stringata formulazione restituita dal *Lexicon Totius Latinitatis*, s.v. *bonitas*, che è *mutuum eadem bonitate solvatur qua datum est*¹².

La proposta *definitio mutui* segue la 'costruzione giurisprudenziale' restituita da D.12.1.3 e concerne, in senso tecnico, il prestito di *res fungibiles* di pretta marca *de re rustica*, a meno di voler ritenere — come pure a rigore può essere — che *bonitas* riguardi ed indichi il conio delle monete date a credito; essa, inoltre, pone in evidenza, con l'*aeque*, l'esattezza dell'adempimento dell'obbligazione del mutuario, in un contratto che, nell'esperienza giuridica romana, nasce e mantiene un carattere di stretto diritto.

-
8. *Re contrahitur obligatio veluti mutui datione. Mutui autem obligatio in his rebus consistit quae pondere, numero mensurave constant, veluti vino, oleo, frumento, pecunia numerata, aere, argento, auro, quas res aut numerando aut metiendo aut adpendendo in hoc damus ut accipientium fiant, et quandoque nobis non eadem res, sed aliae eiusdem naturae et qualitatis reddantur. Unde etiam mutuum appellatum sit, quia ita a me tibi datur, ut ex meo tuum fiat.*
 9. *Re contrahitur obligatio mutui datione. Mutui autem datio consistit in his rebus, quae pondere numero mensurave constant, veluti vino oleo frumento pecunia numerata, quas res in hoc damus, ut fiant accipientis, postea alias recepturi eiusdem generis et qualitatis.*
 10. *Re contrahitur quotiens aliqua cuicumque mutuo dantur, quae in his rebus contingunt, quae pondere, numero, mensura continentur; hoc est, si pecunia numeretur, vel frumentum detur, vinum aut oleum, aut aes, aut ferrum, argentum vel aurum. Quae omnia numerando aut pensando aut metiendo ad hoc damus, ut eorum fiant, qui ea accipiunt, et ad nos statuto tempore non ipsae res, sed aliae eius naturae, quales datae sunt, atque ipsius ponderis, numeri vel mensurae reddantur. Propter quod mutuum appellatum est, quasi a me tibi ita datum sit, ut ex meo tum fierit.*
 11. *Mutui autem datio proprie in his rebus, quae pondere numero mensura consistunt; quoniam eorum datione possumus in creditum ire (...) 2. Appellata est autem mutui datio ab eo, quod de meo tuum fit et, ideo, si non fiat tuum non nascitur obligatio (...) 4. In mutui datione oportet dominum esse dantem.*
 12. Ae. FORCELLINI *et alii*, s.v. *bonitas*, in *Lexicon Totius Latinitatis* I, A–C (rist. Anast.⁴, Patavii, 1965), p. 458.

L'ausilio grafico di una tabella consente di rappresentare gli elementi strutturali delle definizioni di mutuo contenute nelle Istituzioni di Gaio e di Giustiniano, in D.44.7.2.2, nell'Epitome Gai., in D.12.1.2pr.-4 riguardanti l'adempimento, e cioè la restituzione del *tantundem*. Composta da 4 colonne, nella I è indicata la fonte giuridica, nella II la *res mutuata restituenda*, nella III le caratterizzazioni (qualitative e genetiche) dell'oggetto prestato, nella IV il riferimento *sub specie temporis* al momento dell'adempimento (è noto che il prestito reale è un contratto, cd. a richiesta, per cui in difetto di convenzione sul *dies* il mutuante può esigere, non appena sia stata fatta la *numeratio pecuniae* o la *datio rei fungibilis*, il *reddere* del denaro o delle cose fungibili).

| Fonte | <i>Res restituenda solvendi causa</i> | Caratterizzazioni della <i>res</i> | Riferimento temporale alla <i>solutio</i> |
|--------------------------------|--|---|---|
| Gai. 3.90 | <i>alia res</i> | <i>eadem natura</i> | <i>Quandoque</i> |
| Inst. 3.14 | <i>alia res</i> | <i>eadem natura et qualitas</i> | <i>Quandoque</i> |
| D.44.7.2.2, Gai. 2 r. cott. | <i>alia res</i> | <i>idem genus et (eadem) qualitas</i> | <i>Postea</i> |
| Ep. Gai. 2.9 (17).1 | <i>alia res</i> | <i>eius naturae, quales datae sunt, atque ipsius ponderis, numeri vel misurae</i> | <i>statuto tempore</i> |
| D.12.1.3 | (<i>aliud</i>) <i>aeque bonum</i> | <i>idem genus et (eadem) bonitas</i> | <i>cum datur ... licet reddere</i> |

La tabella pone ben in evidenza un comune denominatore delle suddette fonti: 1. che *alia res*, fisicamente diversa da quella ricevuta in prestito, verrà riconsegnata in sede di adempimento: e ciò ad accezione di D.12.1.3, dove pure però può ammettersi un sottinteso (*aliud*); 2. l'identità della *alia res* a quella prestata nella *natura, qualitas, genus, bonitas* e nella *quantitas*.

Se vogliamo rappresentare la caratterizzazione della *res* per ciascuna fonte, si ha il seguente prospetto.

| <i>Natura</i> | <i>Qualitas</i> | <i>Quantitas</i> <i>pondus, numerus, misura</i> | <i>Genus</i> | <i>Bonitas</i> |
|--|--------------------------|--|------------------------|----------------|
| Gai. 3.90 Inst. 3.14 Ep. Gai. 2.9 (17).1 | D.44.7.2.2 Inst. 3.14 | Ep. Gai. 2.9 (17).1 | D.44.7.2.2 D.12.1.3 | D.12.1.3 |

3. Lemmi 'agronomici' in D.12.1.3: sulla nozione (giuridica) di *vinum*

L'interesse che suscita l'esegesi di D.12.1.3 non si esaurisce, a mio avviso, nel contributo allo studio del processo di razionalizzazione giurisprudenziale del contratto reale di mutuo, ma coinvolge, come detto, anche il tema della rilevanza del sapere agronomico *sub specie iuris*.

Pomponio, nel II secolo, per esemplificare l'obbligo del mutuatario di restituire una *res* che sia di una *qualitas* non *deterior* rispetto a quella connaturata al bene prestatato (sinteticamente enunciato nell'*aeque reddere*) si riferisce al *vinum novum* e al *vinum vetus*, negando al primo la *bonitas* dell'altro, ed escludendo, con ciò, l'esatto adempimento di chi restituisce un vino novello quando abbia ricevuto vino d'annata. A quale nozione di *vinum* il giurista si riferiva? In che modo distingueva il vino *novum* da quello *vetus*? Cosa intendeva per *bonitas*?

La *quaestio principis* che si pone all'interprete è la seguente: *sub specie iuris* era conosciuta ed applicata a Roma una nozione di *vinum*, astrattamente conferente a tutte le fattispecie pratiche in cui di vino testualmente si parlava o ad esso ci si riferiva? Oppure il concetto andava precisato di volta in volta, e, per l'effetto identificato in modo assolutamente particolare con ciò che l'autore o gli autori del negozio intendevano in concreto come vino? O ancora *tertium datur*?

Un solo brano dei *Digesta* di Giustiniano contiene indicazioni utili, e direi ragionevolmente sufficienti, per cercare di dare una risposta, che giudico plausibile, all'interrogativo introduttivo. Si tratta di D.33.6.9pr. (Ulp. 23 *ad Sab.*), contenente un frammento escerpito dal commento ulpiano ai *libri tres iuris civilis* di Sabino, dal cui tenore testuale si ricava una duplice definizione giuridica di *vinum* ed inserito nel titolo D.33.6 *De tritico vino vel oleo legato*¹³. La parte iniziale del *principium* di D.33.6.9 è la seguente:

Si quis vinum legaverit, omne continetur, quod ex vinea natum vinum permansit. Sed si mulsum sit factum, vini appellatione non continebitur proprie, nisi forte pater familias etiam de hoc sensit. Certe zythum, quod in quibusdam provinciis ex tritico vel ex hordeo vel ex pane conficitur, non continebitur: simili modo nec camum nec cervesia continebitur nec hydromeli. Quid conditum? Nec hoc puto, nisi alia mens testantis fuit. Oenomeli plane id est dulcissimum vinum continebitur: et passum, nisi contraria sit mens, continebitur: defrutum non continebitur, quod potius conditurae loco fuit. acinaticium plane vino continebitur. Cydoneum et si qua alia sunt, quae non ex vinea fiunt, vini appellatione non continebuntur. Item acetum vini appellatione non continebitur.

In apertura del *principium* Ulpiano propone una definizione di vino in ragione della provenienza della *potio* dalla pigiatura di uva (fresca) fermentata, *quod ex vinea natum*, e della conservazione dello stato così acquistato, *vinum permansit*,

13. Nel titolo D.33.6 sono collazionati brani di sette giuristi, attivi dall'epoca del principato al tardoantico: Proculo (D.33.6.6, D.33.6.15, D.33.6.16pr.-2), Giavoleno (D.33.6.7pr.), Giuliano (D.33.6.5), Pomponio (D.33.6.2pr.-1, D.33.6.8, D.33.6.14), Paolo (D.33.6.12), Ulpiano (D.33.6.1, D.33.6.3pr.-1, D.33.6.9pr.-4, D.33.6.11, D.33.6.13) ed Ermogeniano (D.33.6.10). I testi giurisprudenziali sono tratti da: a. commenti (*ad Sabinum, ex posterioris Labeonis*), ma anche in questo caso il taglio è sicuramente pratico; b. raccolte di preta marca casistica (*digesta, epistulae*); e c. da un manuale istituzionale, sia pure in versione di ragguglio (*iuris epitome*). In cinque frammenti vi sono citazioni indirette delle posizioni di altri *prudentes*: uno è di Proculo, D.33.6.16pr.-2; uno di Giavoleno, D.33.6.7pr.-1, e tre sono di Ulpiano, D.33.6.3, D.33.6.9, D.33.6.13.

individuando così due (distinti e concorrenti) requisiti *naturaliter* fisionomici del vino. Esclude che sia ricompreso nel legato di vino lo *zythum*, il *camum*, la *cervesia*, l'*hydromeli*, il *defrutum* (che è più un condimento, *potius conditurae loco*, precisa), il *cydoneum et qua alia sunt quae non ex vinea fiunt*, e da ultimo l'*acetum*. Ritiene che il *mulsum* e il *conditum* non siano ricompresi, salvo un diverso intendimento del disponente (rispettivamente *nisi forte pater familias etiam de hoc sensit* e *nisi alia mens testantis fuit*). Non ha dubbi il giurista severiano nell'includere (*plane*) l'*oenomele* e l'*acynaticium*, oltre al passito *nisi contraria sit mens*.

Già *prima facie*, dal frammento ulpiano apprendiamo che la denominazione di vino (*appellatio vini*) era generalmente adoperata con più significati: il giurista enumera in tutto 13 esempi¹⁴. Infatti, risulta da D.33.6.9, il lemma identificava, nella pratica dei consumi quotidiani, una pluralità di *potiones*, 1. tra loro eterogenee; 2. aventi ciascuna un proprio *nomen* tipico; 3. e non sempre riconducibili al *vinum* nella sua ontologica natura di *potio ex uva nata et permansit talis*.

Quest'uso lessicale della parola *vinum* era ovviamente improprio rispetto alla *definitio* introduttiva del prodotto; e ciò, come è noto, è confermato anche dagli *scriptores de re rustica*.

Per cercare di escludere dubbi di sorta, il giurista severiano, quindi, cerca di tenere distinti, nell'ambito della *vini appellatio*, ciò *quod proprie continebitur* da quello *non (proprie) continebitur*, per il difetto di uno dei due o di entrambi i requisiti *de re rustica* costituenti il criterio *naturaliter* identificativo: se la *potio* è ottenuta dal mosto fermentato di uva e conserva quello stato di natura, allora sarà vino. Diversamente, in senso oggettivo, non sarà *vinum*, a meno che, come vedremo, non sia, sulla base di una valutazione prettamente subiettiva, considerata così.

Sulla base di tanto, poiché la bevanda non si ottiene da uva, Ulpiano spiega l'esclusione dal novero dei *vina* dello *zythum*, del *camum*, della *cervesia*, dell'*hydromele*, del *cydoneum* e, con una formulazione ampia (e giuridicamente di rinvio ad un accertamento *in factum*), tutte le *potiones qua alia sunt quae non ex vinea fiunt*. Ed ancora, atteso che la *potio*, pur provenendo dalla pigiatura dell'uva, *vinum non permansit*, il giurista esclude il *defrutum* e l'*acetum in numero vini*, subendo un procedimento di cottura finalizzato alla riduzione alla metà, il primo, e, per l'intervenuto inacidimento, il secondo.

Ad avviso di Ulpiano solo due *potiones* sono riconducibili al *genus* del *vinum* in senso proprio, l'*oenomele* e l'*acynaticium*, che conserverebbero, diciamo, un certo '*sapor vini*'.

Il giurista severiano però si sta occupando della *quaestio* in tema di *successio mortis causa*, e segnatamente di legati alimentari. Il che implica, di fatto, uno

14. A questi dovrebbe aggiungersi anche il *vinum vetus* (D.33.6.9.4) ed escludersi ovviamente i *vina testatoris et peculiare* (D.33.6.9.3) in quanto traggono la loro denominazione dal soggetto che ne fa uso, per cui potrebbe trattarsi indifferente di un vino naturalmente autentico o di una *potio* impropriamente chiamata così.

spostamento della valutazione giuridica da un piano oggettivo e naturalistico ad un piano evidentemente personale ed individuale riferibile esclusivamente all'intendimento del testatore. Non a caso Ulpiano dice che anche il passito era, di regola, ricompreso tra i vini, ma non esclude che il testatore possa essere di diversa opinione, con ciò lasciando intendere che la *solutio* del caso pratico — di cui si stava occupando o comunque dal quale aveva preso le mosse — era, di fatto, suscettibile di variazioni in base alla *mens testatoris*. Molto probabilmente, inoltre, in questo caso, il giurista severiano teneva presente che il *passum* poteva essere considerato dal testatore anche tra i *dulcia*, caratterizzati da un sapore particolarmente zuccherino e che ricomprendevano non solo bevande a base di vino: da D.33.6.16.1 apprendiamo, infatti, che nel legato di *dulcia* erano ricompresi anche il *mulsum*, il *defrutum et similes potiones, item uvas ficos palmas caricas*¹⁵. Analogo discorso vale per il *mulsum* e il *vinum conditum*, che Ulpiano esclude in senso proprio dal novero dei *vina*, ovviamente perché il primo era un composto di vino e miele, che assumeva consistenza e sapore del tutto diversi da quelli tipici dell'uno o dell'altro componente, e non proveniva, quindi, dal mosto di sole uve fermentate, ed il secondo era una bevanda in cui era alterato il sapore naturale e la consistenza di vino a seguito dell'aggiunta di aromi, in base al condimento aggiunto.

Evidenziata l'impostazione classificatoria cui tende il giurista severiano, a rigore non si può non intravedere una certa contraddizione, quanto agli esempi proposti, rispetto alla definizione naturalistica di *vinum*. Invero, Ulpiano adopera l'avverbio *plane* per affermare l'inclusione *in numero vini* dell'*oenomele* e dell'*acinaticium*, ancorchè, è noto, *sub specie naturae*, l'*oenomele* si otteneva aggiungendo miele al mosto, e l'*acinaticium* era prodotto da succo d'uva passita, e non appena vendemmiata. L'inclusione appare, dunque, poco razionale in relazione alla *definitio vini de re rustica*, e più dettata da determinazioni soggettive, sollecitate forse (e proprio) dal sapore della *potio* o da una preferenza del giurista stesso, così mostrando una certa propensione a considerare vino e chiamare impropriamente in tal modo bevande che non sono tali quali, in via generale, aveva poco prima definito: in questa prospettiva, vino è ciò che soggettivamente è ritenuto e qualificato con l'*appellatio vini*.

Prosegue così Ulpiano, sempre nel *principium* di D.33.6.9:

Haec omnia ita demum vini nomine non continentur, si modo vini numero a testatore non sunt habita: alioquin Sabinus scribit omnia vini appellatione contineri, quae vini numero pater familias habuit: igitur et acetum, quod vini numero pater familias habuit, et zythum et canum et cetera, quae pro hominum affectione atque usu vini numero habebuntur.

Traendo le conclusioni di quanto detto, il giurista di Tiro afferma che tutte le bevande appena citate (il *mulsum*, lo *zythum*, il *canum*, la birra, l'idromele, il vino condito, il *defrutum*, il cidoneo o altre bevande che non sono a base d'uva,

15. Cf. PS. 3.6.77.

e l'aceto) non sono contenute sotto la denominazione di vino (*vini nomine non continentur*), per l'ovvia considerazione, aggiungeremo noi, che non si ravvisava una naturale corrispondenza tra il *vinum* in senso proprio, e cioè *de re rustica*, e quelle *potiones* caratterizzate dall'assenza di uno o di entrambi i requisiti implicati dalla definizione oggettiva di vino, e cioè la provenienza da mosto di una fermentato e la conservazione dello stato.

Ciò non di meno, apprendiamo dal testo ulpiano che nella vita di tutti i giorni queste bevande erano annoverate *abitualmente* (l'avverbio è nostro) tra i *vina*, pur non essendolo affatto (conseguendone che, disposto un legato di vino, queste *potiones*, se dal testatore venivano considerate e chiamate con l'*appellatio vini*, erano incluse nell'oggetto del lascito). E lo stesso Ulpiano tradisce, a proposito dell'*enomele* e dell'*acynatium*, la questa sua personale propensione a qualificare impropriamente *potiones* come *vina*. Le ragioni restano ovviamente del tutto sconosciute e difficilmente rintracciabili.

Sta di fatto che il giurista severiano prosegue nel suo discorso introducendo, e lo fa esplicitamente, il generale criterio personale ed individuale di definizione di *vinum*, non più *proprie de re rustica, sed secundum mentem patris familias*, per poi applicarlo, ma sempre in termini generali, a proposito degli atti *mortis causa* a titolo particolare, ai *legata*. La pratica, di qualificare *potiones* impropriamente col *nomen* di *vinum*, era forse già diffusa all'epoca di Sabino. Ulpiano mostra di ritenere particolarmente conferente l'opinione del *prudens*. Dei Libri di diritto civile del giurista augusteo, al cui commento attendeva, cita, infatti, un passaggio, premettendo proprio l'espressione *Sabinus scribit*. La citazione indiretta è la seguente: *omnia vini appellatione contineri, quae vini numero pater familias habuit*. Nell'appellativo di vino sono ricomprese tutte quelle bevande che il *pater familias* considerava come tali. Gli esempi (meramente esplicativi) sono in tutto quattro: tre specifici sono quelli dell'aceto, dello *zythum* e del *camum*. L'ultimo, ampio e omnicomprendente, consiste nel richiamo a quant'altro, per gusto personale o uso locale, fosse considerato *vinum* dal *pater familias*. Questa formulazione (è una sorta di clausola di chiusura) implica, ovviamente, nel caso pratico, un accertamento *in factum* che consente di ampliare *per relationem* il novero dei *vina* soggettivamente ritenuti tali.

Riporto in tabelle i dati che si ricavano dal *principium* del frammento ulpiano D.33.6.9: nella prima sono indicate le due *definitiones* di vino, oggettiva e soggettiva; nell'altra è un prospetto di tutti gli esempi proposti dal giurista di Tiro di riconducibilità o meno della *potio* enumerata al *vinum proprie naturaliter*, con le esclusioni o le inclusioni di alcune *potiones* in adesione al criterio subiettivo di definizione.

3.1. *Definitiones vinorum*

| | |
|---|--|
| Criterio oggettivo Proprie (= <i>naturaliter, plane, de re rustica</i>) | <i>omne quod ex vinea natum et vinum permansit</i> |
| Criterio soggettivo ex mente / ex usu / ex affectione (= <i>non naturaliter, improprie</i>) | <i>omne quod vini numero pater familias habuit</i> |

3.2. *Exempla vinorum*

| | |
|------------------------------|---|
| Si | <i>Oenomele, acynaticium</i> |
| Si, salvo diversa volontà | <i>Passum</i> |
| No | <i>Defrutum, acetum zythum, camum, cervesia, hydromeli, cydoneum, qua alia sunt quae non ex vinea fiunt</i> |
| No, salvo diversa volontà | <i>Mulsum, conditum</i> |

La paternità della duplice definizione giurisprudenziale di vino è stata discussa in dottrina¹⁶. Del *principium* di D.33.6.9pr. il periodo *si quis vinum legaverit omne continentur, quod ex vinea natum vinum permansit*¹⁷ è stato attribuito all'opinione di Sabino. Al giurista augusteo si deve sicuramente (*Sabinus scribit*), e sempre per il tramite di Ulpiano, nel prosieguito del *principium* stesso, il criterio *alioquin omnia vini appellatione contineri, quae vini numero pater familias habuit*, da cui deriva il generale enunciato *haec omnia ita demum vini nomine non continentur, si modo vini numero a testatore non sunt habita*.

Il *principium* di D.33.6.9 conserverebbe secondo Astolfi¹⁸ la traccia della costruzione di questa parte del commento di Ulpiano a Sabino intorno ai due criteri, oggettivo e soggettivo, entrambi attribuibili al giurista augusteo: «I criteri fondamentali per determinare il contenuto della categoria del vino si trovano fissati in maniera definitiva in Sabino. La giurisprudenza successiva non aggiunge nulla di nuovo; di quella precedente, che forse permise a Sabino di giungere al risultato definitivo, non restano tracce. I criteri sono due e si leggono entrambi nel commento di Ulpiano a Sabino (...) Non vi è contrasto fra le due proposizioni. Con la prima Sabino definisce cosa debba intendersi per vino in senso proprio (...) i Romani chiamavano vino dei liquidi ricavati da materie diverse dall'uva (...) Sabino dà rilievo giuridico a questo stato di fatto, apportando una limitazione alla definizione di vino in senso proprio ed ammettendo che con questa parola il testatore possa

16. R. ASTOLFI, *Studi sull'oggetto dei legati* II, Padova, 1969.

17. Cf. D.33.1.17.1, *vini Falerni, quod domi nasceretur*; D.33.6.13, *vini Falerni, quod domi nasceretur*; D.33.6.5 (...) *numerus amphorarum vini (...) ex eo, quod in fundo Semproniano natum esset*.

18. R. ASTOLFI, *o.c.* (n. 16), p. 137.

indicare liquidi diversi dal vino (...) 2. Tutto il commento di Ulpiano a Sabino (...) si svolge, naturalmente, sulla traccia di queste due proposizioni».

La sicura riferibilità a Sabino di entrambe le nozioni di vino non può, però, essere affermata in modo assoluto, perché non può escludersi in radice la congettura che Ulpiano — probabilmente su una definizione dello stesso Sabino (che però non cita testualmente) — abbia cercato, invece, di mettere ordine sull'argomento, e di chiarire cosa si intendesse (o intendesse), in termini generali *sub specie iuris*, col *nomen vini* e che l'incipit del frammento (*omne quod ex vinea natum et vinum permansit*) sia attribuibile al giurista severiano.

Mi spiego meglio. Alla *definitio vini secundum rem rusticam* (*omne quod ex vinea natum et vinum permansit*) corrispondono citazioni esemplificative di bevande prive dell'uno (della sola composizione a base di mosto d'uva fermentato: *mulsum* e *conditum*) o dell'altro fattore naturalistico (dell'alterazione del liquido dopo la fermentazione: *acetum* e *defrutum*) o di entrambi (*zythum*, *camum*, *cervesia*, *hydromeli*, *cydoneum* et si qua alia sunt, quae non ex vinea fiunt).

Ora, sebbene — come risulta dall'*inscriptio* — Ulpiano stesse commentando Sabino (23 *ad Sabinum*) la struttura del *principium* di D.33.6.9, caratterizzata dagli *exempla*, può (astrattamente) derivare dalle modalità o cui Ulpiano attese o con cui i Compilatori operarono sui *libri ad Sabinum* del giurista severiano, escerpando un passaggio originale ovvero indicando un tipo di bevanda, di volta in volta, suggerito dalla riflessione sul punto o da qualche *quaestio facti*. Chi ha confezionato il testo aveva ben chiaro che, nonostante si chiamasse pure vino bevande che tali non erano, occorre privilegiare, *sub specie iuris* in materia successoria, l'intendimento del testatore: *nisi forte pater familias etiam de hoc sensit, nisi alia mens testantis fuit, nisi contraria sit mens*.

Inoltre, dal dato testuale restituito nel *principium* di D.33.6.9 risulta che Ulpiano abbia chiaramente enunciato, nel discorso che andava conducendo, il parere del giurista augusteo in ordine al solo criterio soggettivo, introducendolo appunto con un *Sabinus scribit*, per contrapporlo al criterio oggettivo, cui si era precedentemente riferito. La circostanza che il giurista severiano non citi prima Sabino, a proposito del criterio oggettivo, non esclude, ovviamente, che il riferimento possa essere stato espunto o dallo stesso giurista o dai Compilatori, ma nemmeno lo conferma in modo del tutto sicuro. Probabilmente a Sabino non era sfuggito — e forse l'aveva scritto, ed Ulpiano l'aveva letto — che vino, dal punto di vista naturale, è ciò che si produceva dall'uva della vigna e manteneva inalterata la sua natura, ma del giurista augusteo risulta solo l'altra definizione (forse prevalente, nella pratica o nella pratica successoria) di conferire rilievo decisivo alla determinazione del disponente in ordine all'*appellatio vini*¹⁹.

Nella vita quotidiana, secondo la chiara testimonianza del brano ulpiano, D.33.6.9, erano diffuse del vino sia una nozione oggettiva e rigorosa *sub specie*

19. M.A. LIGIOS GARBARINO, *Nomen negotiationis: Profili di Continuità e di autonomia nella negotiatio nell'esperienza giuridica romana*, Roma, 2013, p. 20.

naturae sia una nozione soggettiva e del tutto individuale e personale. Un profilo di indagine interessante mi pare possa essere quello orientato a verificare, nelle fonti giuridiche, di volta in volta, quale nozione venga in rilievo²⁰.

20. Ad esempio, in D.33.1.17.1, *vini Falerni, quod domi nasceretur*; D.33.6.13, *vini Falerni, quod domi nasceretur*; D. 33.6.5 (...) *numerus amphorarum vini (...) ex eo, quod in fundo Semproniano natum esset* mi pare venga in rilievo una nozione oggettiva di *vinum*. Nell'Editto di Diocleziano sotto l'unica denominazione di *vinum* (Ed. 2) erano invece ricomprese *potiones* da *uvae* fermentate che mantenevano inalterato il sapore di vino e bevande che vino *naturaliter* non erano, di fatto riconducendo ad unità, se non un contrasto di posizioni giurisprudenziali precedenti, una pluralità di bevande tra loro eterogenee e probabilmente, nell'uso quotidiano, generalmente conosciute come vino: cf. M. GIACCHERO, *Edictum Diocletiani et Collegarum de pretiis rerum venalium in integrum fere restitutum et Latinis Graecisque fragmentis*, Genova, 1974. Non propone classificazioni, ma parla generalmente di *potio*, Isidoro di Siviglia: cf. rubrica *De potu* del Capitolo XX 1–21. *Potio a Graeca derivatione vocata; hanc enim illi πότος dicunt. Aqua generaliter vocata, quod superficies eius aequalis sit: hinc et aequora. Quam inde recentem dicimus quia non est utilis vetusta, ut vinum, sed statim sublata de flumine et fonte vel puteo; fetescit enim vetusta. 2. Vinum inde dictum quod eius potus venas sanguine cito repleat. Hoc alii, quod nos cura solvat, Lyaeum appellant. Veteres vinum venenum vocabant; sed postquam inventus est virus letiferi sucus, hoc vinum vocatum, illud venenum. Unde et Hieronymus in libro quem de virginitate servanda scripsit: 'Adolescentulas' inquit 'ita vinum debere fugere ut venenum, ne pro aetatis calore ferventi bibant et pereant.' Inde est quod apud veteres Romanos feminae non utebantur vinum, nisi sacrorum causa certis diebus. 3. Merum dicimus cum vinum purum significamus; nam merum dicimus quidquid purum atque sincerum est, sicut et aquam meram, nulli utique rei mixtam. Hinc et merenda, quod antiquitus id temporis pueris operariis quibus panis merus dabatur; aut quod meridient eo tempore, id est soli ac separatim, non, ut in prandio aut in cena, ad unam mensam. Inde credimus etiam illud tempus, quod post medium diem est, meridiem appellari, quod purum sit. 4. Mustum est vinum e lacu statim sublatum. Dictum autem creditur mustum quod in se limum et terram habeat mixtam; nam mus terra, unde et humus. Cuius tanta vis fervoris est ut vasa quamvis grandia ex eo repleta absque spiramine ilico disrumpat. 5. Roseum vinum, id est cum rubore; rosa enim rubet. Amineum vero quasi sine mineo, id est sine rubore; nam album est. Sucinacium sucinae gemmae simile est, id est fulvi coloris. 6. Limpidum vinum, id est perspicuum, ab aquae specie dictum, quasi lymphidum; lympham enim aqua est. Turbidum, quasi terbidum, id est terra commixtum, quod est faece. Falernum vinum vocatum a Falerna regione Campaniae, ubi optima vitia nascuntur. 7. Colatum vas proprium nuncupavit in quo deportatur: Gazeum vero regio, unde defertur; Gaza enim oppidum est Palaestinae. Infertum vinum dicitur quod altario libatur atque offertur. Spurcum, quod offerri non licet, aut cui aqua admixta est, quasi spurium, hoc est immundum. 8. Honorarium vinum, quod regibus et potentibus honoris gratia offertur. Cato de innocentia sua (1): 'Quum essem in provincia legatus, quamplures ad praetores et consules vinum honorarium dabant: numquam accepi, ne privatus quidem.' 9. Crucium vinum est insuave quod servi potant. Acetum, vel quia acutum, vel quia aquatum; vinum enim aqua mixtum cito in hunc saporem redigitur. Unde et acidum, quasi aquidum. Conditum vocatum, quod non sit simplex, et commixtione pigmentorum compositum. 10. Lactatum est potio e lacte. Mulsum ex melle mixtum; est enim potio ex aqua et melle, quod Graeci μέλικρατον vocant. 11. Oenomelum mustum melle admixtum vehementerque agitata atque commotum. Hydromelum, quod fiat ex aqua et malis Matianis. Saccatum liquor est aquae faece vini admixtus et sacco expressus. Lorea. 12. Oxymeli appellatum quod aceti et mellis permixta conficitur materia, unde et dulcedinem retinet et acorem. Rhodomelum dicitur eo quod in succo rosae mel admisceatur. 13. Melicratum vinum melle mixtum. Medus, quasi melus, quia ex melle fit; sicut calamitas pro cadamitas. Faecula uva pinguis, decocta usque ad crassitudinem mellis ac refrigerata, utilis*

In questa prospettiva, limitando il discorso a D.12.1.3, sono propensa a ritenere che Pomponio abbia inteso riferirsi al vino *sub specie naturae* non tanto e non solo perché si tratta di un contesto sostanzialmente definitorio del mutuo di *res fungibiles* in relazione all'obbligo di restituzione del *tantundem eiusdem generis et bonitatis*, e il *vinum* è una *res fungibilis*, quanto e piuttosto dall'interpretazione letterale e logico-giuridica del frammento stesso, in cui si menzionano vino d'annata e vino novello. Già *prima facie* il *vinum vetus* e il *vinum novum* richiamano alla mente il concetto di *potio uvarum*. Non va trascurato peraltro che, di certo, anche Pomponio conosceva le due nozioni e la posizione di Sabino, avendo commentato — come poi farà Ulpiano — i *libri tres iuris civilis* di Sabino²¹, da cui appunto è tratto D. 12.1.3.

4. Riferimenti 'agronomici' in D. 12.1.3: *vinum vetus* e *vinum novum*

Tenendo presente che nella pratica della vita quotidiana sotto la generale denominazione di *vinum* erano ricondotte bevande alcoliche anche non ottenute dalla fermentazione del mosto d'uva e che i giuristi recepiscono questo comune apprezzamento, confrontandosi ora con una nozione *sub specie naturae* ora con una nozione soggettiva di *vinum* (soprattutto in contesti successivi), occupiamoci, nell'analisi di D.12.1.3, delle espressioni *vinum vetus* et *vinum novum*.

Congetturando che Pomponio abbia tenuto presente del vino una concezione oggettiva, ne consegue che il *vinum* sia novello o sia d'annata secondo le regole

stomacho. 14. Passum, quidquid ex uva passa compressum effluxerit. Dicitur autem passum a patiendo: nam percutitur uva siccior et decoquitur, et inde fit passum. De fructu dictum est quod defrutatur, et quasi fraudem patiatur. 15. Caroenum, eo quod fervendo partem careat; tertia enim parte musti amissa quod remanserit carenum est. Cui contraria sapa est, quae fervendo ad tertiam redacta descenderit. 16. Sicera est omnis potio quae extra vinum inebriare potest. Cuius licet nomen Hebraeum est, tamen Latinum sonat pro eo quod ex suco frumenti vel pomorum conficiatur, aut palmarum fructus in liquorem exprimantur, coctisque frugibus aqua pinguior, quasi succus, colatur, et ipsa potio sicera nuncupatur. 17. Cervisia a Cerere, id est fruge vocata; est enim potio ex seminibus frumenti vario modo confecta. 18. Caelia a calefaciendo appellata; est enim potio ex suco tritici per artem confecta. Suscitatur enim igne illa vis germinis madefactae frugis ac deinde siccatur et post in farinam redacta molli suco admiscitur, quo fermentato sapor austeritatis et calor ebrietatis adicitur. Quae fit in his partibus Hispaniae cuius ferax vini locus non est. Fex dicta, quod sese vasis emergendo adfigat. 19. Garum est liquor piscium salsus, qui olim conficiebatur ex pisce quem Graeci γάρου vocabant; et quamvis nunc ex infinito genere piscium fiat, nomen tamen pristinum retinet a quo initium sumpsit. 20. Liqamen dictum eo quod soluti in salsamento pisciculi eundem humorem liquant. Cuius liquor appellatur salsugo vel muria. Proprie autem muria dicitur aqua sale commixta, effectaque gustu in modum maris. 21. Sucus dicti quod sacco exprimantur, ut ptisanae. Ptisana, zema, apozema Graeca vocabula sunt.

21. Cf. O. LENEL, *Palingenesia iuris civilis* II, Lipsiae, 1889, p. 136 colloca D.12.1.3 sotto la rubrica *De verborum obligatione*.

tradizionali *de re rustica*²². Si può ravvisare, anche in questo caso, una nozione soggettiva?

Nei *Digesta* di Giustiniano, nel titolo D.33.6 de *De tritico vino vel oleo legato* si trova menzionato il *vinum vetus* in quattro brani²³, successivi tra loro a formare quasi un *unicum*: l'unico di Giulio Paolo (D.33.6.12)²⁴ e i due di Ulpiano (D.33.6.9.4 e D.33.6.11, 23 *ad Sab.*) sono escerpiti dal commento all'opera civilistica di Sabino, che si era evidentemente occupato dei legati aventi ad oggetto il vino d'annata. Segue quello attribuito ad Ermogeniano, D.33.6.10, databile al IV secolo, e tratto dall'Epitome di diritto.

In D.33.6.9.4 si legge *Item si vinum vetus sit legatum*. Viene menzionato il caso di legato di vino vecchio. L'*item* introduttivo appare di un certo interesse esegetico. Sebbene si possa discutere se sia stato apposto da Ulpiano o inserito dai Compilatori, esso realizza, dal punto di vista logico-giuridico, un collegamento con quanto già affermato. In che modo intenderlo? Il contenuto del *principium* l'abbiamo già esaminato. Nei §1 e 2 si menzionano rispettivamente il legato di aceto e il legato di vino che inacidisce; non ritengo che con l'utilizzo dell'avverbio *item* operi un richiamo a questi paragrafi, ancorchè in qualche modo anche l'*acetum* tende ad invecchiare, assumendo un sapore sempre più acre. Se riferiamo l'*item* introduttivo di D.33.6.9.4 al § precedente 3, in cui sono menzionati il *vinum peculiare* ed il *vinum paternum*, si può ritenere inconferente il richiamo al primo tipo di vino che assume tale denominazione in quanto il *vinum* è nella disponibilità di uno schiavo dotato di peculio, ma pertinente il secondo, cioè *vino autem paterno legato id demum legatum videtur, quod testator vini numero habuit, non quod pater*, per cui ne conseguirebbe che il *vinum vetus* andrebbe identificato, in materia successoria, con quello che il disponente considerava tale²⁵.

In accordo con il *principium* (relativo al più generale discorso ulpiano in ordine al duplice criterio, oggettivo e subiettivo, di individuazione del *vinum*), l'*item* potrebbe operare un collegamento con l'ultimo passaggio del ragionamento del

22. Columella (*de re rust.* 12.19) dice che ci sono qualità di vino capaci di invecchiare senza condimenti; le valuta ottime, proprio perché non si deve aggiungere nulla che possa alterare il sapore naturale (*quaecumque vini nota sine condimento valet perennare, optimam esse eam censemus, nec omnino quidquam permiscendum, quo naturalis sapor eius infusctur*).

23. Segnala questi testi R. ASTOLFI, *I libri tres iuris civilis di Sabino*², Padova, 2010, p. 107 e 223.

24. O. LENEL, *Palingenesia* I, cit. *supra* n. 21, Paul. 1681. Al riguardo S. ZAZZERA, «Brevi note sul legato divino», *Labeo* 18/3 (1972), p. 352, n. 34, non si spiega l'operato dei Compilatori che si sarebbero serviti di passi di autori differenti, appartenenti per di più alla stessa massa. Cf. F. BLUHME, «Die Ordnung der Fragmente in den Pandectentiteln (ristampa)», *Labeo* 6 (1960), p. 50-96.

25. A mio modo di vedere, in D.33.6.9.3 Ulpiano, però, testimonia il caso in cui fosse legato, senza altra ulteriore precisazione e/o indicazione, *vinum* da parte del *pater*: la qualificazione *paternum* mi sembra più apposta dal giurista per riferire in termini generali la fattispecie, su cui forse, come ipotesi di studio, avevano ragionato i *prudentes* (*do/lego meum vinum paternum*).

giurista, e quindi quello relativo alla definizione soggettiva, a proposito della quale Ulpiano aveva enunciato gli esempi del legato di aceto e del vino paterno.

In questa prospettiva, essendo plausibile un rinvio al comune denominatore tanto del §3 quanto del *principium*, apparirebbe così coerente il posizionamento da parte dei Compilatori, dopo D.33.6.9.4, del frammento di Ermogeniano, analogo sotto l'aspetto contenutistico. Dal brano di epoca postclassica, D.33.6.10, ove si legge *Ex usu testatoris legatum aestimabitur, id est quot annorum vino pro vetere utebatur. quod si non appareat*, risulta che il legatario di vino vecchio ha diritto a riceverne secondo l'uso del testatore, e cioè — è appunto la nota di Ermogeniano (*id est*) — quanto vino d'annata consumava (*quot annorum vino utebatur*) come vecchio (*pro vetere*)²⁶.

Dalla lettura complessiva di D.33.6.9.4 e D.33.6.10 risulterebbe che due criteri, entrambi, soggettivi concorrerebbero a qualificare il *vinum* come *vetus*: la considerazione del testatore di un vino come vecchio, secondo Ulpiano, e l'uso che il disponente ne faceva in vita, a giudizio di Ermogeniano.

Che decisiva sia la determinazione subiettiva sarebbe confermato dalla chiusura di D.33.6.10, che col *quod si non appareat* opera una sorta di collegamento logico-giuridico col successivo frammento ulpiano, D.33.6.11, dove invece è riferito un criterio opposto (per l'effetto, sussidiario), meramente oggettivo: il *vinum novum* sarebbe quello prodotto nell'ultima vendemmia; tutto il restante è da ritenersi vecchio.

26. In particolare, è stato sostenuto che Sabino, *apud* Ulpiano in D.33.6.9.4, desse del vino vecchio la medesima definizione risultante dal brano del giurista postclassico D. 33.6.10, per cui il testo del giurista severiano viene integrato con <*id continebitur quod testar veteris numero habuit*> da F. SCHULZ, *Sabinus-Fragmente in Ulpianus Sabinus-Commentar*, Halle, 1906, p. 11, il quale individua tutti i frammenti dell'opera di Ulpiano in cui è possibile ritrovare frasi o frammenti dei *'Iuris civilis libri III'* di Masurio Sabino. Probabilmente furono due le edizioni del commentario ulpiano: cf. §3 della *Praefatio de emendatione codicis* del *Codex* da cui risulta che: *in antiquis etenim libris non solum primas editiones, sed etiam secundas, quas repetitae praelectionis veteres nominabant, subsecutas esse invenimus, quod ex libris Ulpiani, viri prudentissimi, ad Sabinum scriptis promptum erat quaerentibus reperire*. Il commentario di Ulpiano ai *'Libri iuris civilis'* di Masurio Sabino, dalla dottrina meno recente, si è congetturato composto, con molta probabilità, all'epoca di Antonino Caracalla, cf. P. JÖRS, s.v. «*Domitius*», in *RE V* (Stuttgart, 1903), col. 1441: «Buch, ohne Frage aber in seinem ganzen Umfange, nach Severus Tode unter Caracalla (211–217) veröffentlicht worden»; F. SCHULZ, o.c. (n. 26), in particolare p. 5; ID., *Geschichte der römischen Rechtswissenschaft*, Weimar, 1961. Sull'opera in generale e la sua datazione vedi anche G. CRIFÒ, «Ulpiano. Esperienze e responsabilità del giurista», in *ANRW II.15* (1976), p. 708–789. Sulle altre opere del giurista vedi: T. HONORÉ, *Ulpian*, Oxford, 1982; F. MERCOGLIANO, «*Tituli ex corpore Ulpiani*». *Storia di un testo*, Napoli, 1997; ID., «Le "regulae iuris" del "Liber singularis" ulpiano», *Index* 26 (1998), p. 353–357; M.U. SPERANDIO, «*Inci(i)nti Tituli ex corpore Ulpiani*'. Il 'liber singularis regularum' pseudoulpiano e il codex Vaticanus reginae», *RIDA* 58 (2011), p. 1128 ss.; V. MAROTTA, *Ulpiano e l'Impero*, I, Napoli, 2000; ID., *Ulpiano e l'Impero*, II, Napoli, 2004; F. MATTIOLI, «Un tentativo di messa a punto riguardo alla più recente dottrina sui *Tituli ex corpore Ulpiani*», in G. PURPURA (cur.), *Revisione ed integrazione dei FIRA. Studi preparatori II, auctores – negotia*, Torino, 2012 (*AUPA, Fontes* 3.2), p. 85–117 (ivi bibliografia).

L'opinione — attribuita a Sabino, sarebbe poi stata ripresa nel commento — di Ulpiano è enunciata con formulazione negativa, *Vetus accipietur, quod non est novum*, precisando (*id est*) che andava considerato già vecchio anche (*et*) il vino della precedente annata: *id est et anni prioris vinum appellatione veteris*.

Sebbene non si possa escludere in via assoluta la genuinità sostanziale del *quod si non appareat* nell'originario testo di Ermogeniano, e che esso sia stato mantenuto proprio per privilegiare, sul punto, un accertamento soggettivo, non si può negare che la suggestione di un mero refuso risolverebbe in radice la questione. E l'ipotesi non sarebbe del tutto peregrina considerato che nell'opera monumentale di riorganizzazione del diritto le commissioni di Triboniano hanno molto lavorato sui testi.

In vero, la sussidiarietà del criterio temporale rispetto a quello soggettivo in ordine alla definizione del *vinum vetus*, su cui si era formato uno *ius controversum* non mi pare nelle corde di Ulpiano né nell'intento dei Compilatori. Il giurista severiano attendeva, almeno in linea di principio, come risulta da D.33.6.9 ad una definizione *de re rustica* della fattispecie ponendo, come inizio o comunque a base del suo discorso in ordine al *vinum*, un criterio oggettivo, e tale, ritengo, sia quello accolto anche a proposito del *vinum vetus*. Il parametro oggettivo mi pare condiviso anche dai Giustinianei²⁷, che avrebbero appunto accolto un criterio temporale per chiudere la questione, riportando un frammento, conferente, del giurista Paolo, D.33.6.12, che (concorde sul punto) si interrogava — in modo, per così dire, retorico — ragionando sul fatto che 'diversamente' (*aliter*) non si potrebbe effettivamente (*nam*) dire quando un vino sia vecchio, senza indicare un *initium* ed una *fnis*: *Nam aliter observantibus quis fnis aut quod initium veteris vini sumeretur?*

Non valorizzando le abitudini in vita del *de cuius* (come, invece, propone Ermogeniano²⁸, ancorando con ciò la determinazione della *res legata* ad una valutazione, per così dire, meno rigorosa e più opinabile, e forse circoscritta a contesti provinciali), Sabino, Paolo e Ulpiano (che, forse, aveva tenuto presente nella questione la determinazione del disponente) — il dato è testuale — prediligono il criterio oggettivo dell'anno di produzione del vino, in corso o il precedente, per negarne o affermarne la *vetustas*, in ciò recependo implicitamente pratiche *de re rustica*.

Se, come emerge da D.33.6.9, l'abitudine nel consumo di una bevanda come vino era idonea a mutare, nella valutazione della fattispecie da parte dei *prudentes*, la qualificazione di una *potio* come *vinum*, da ciò che è tale *naturaliter* a ciò che è tale in considerazione dell'*habere in numero vini*, intorno alle discussioni sul *vinum vetus* la compromissione del criterio oggettivo, costituito dall'anno di produzione, non può logicamente avvenire.

27. Diversamente opina S. ZAZZERA, o.c. (n. 24), p. 351.

28. Cf. F. SCHULZ, *Storia della giurisprudenza romana*, trad. it., Firenze, 1968, p. 401. S. ZAZZERA, o.c. (n. 24), p. 352, lo definisce «un giurista dallo spirito sostanzialmente postclassico».

Lo stesso Sabino (e poi Paolo e Ulpiano) aveva probabilmente inteso che solo nella pratica si poteva distinguere, nel novero dei *vina vetera*, il prodotto in ragione dell'anno di produzione, quello vecchio di un solo anno o quello di più anni. Altra cosa, ovviamente — e qui il parere di Ermogeniano riacquista piena rilevanza — è individuare l'oggetto del legato di *vinum vetus*, quando il testatore non abbia chiaramente enunciata l'annata, e magari avesse più vini invecchiati: in tal caso andava apprezzata, ove risultasse o fosse comunque desumibile, la *voluntas* del disponente, per verificare semmai se fosse stato legato tutto il vino delle precedenti vendemmie o di una in particolare. Si può dire che *vinum vetus* indichi, nella pratica, sia il *vinum naturaliter de re rustica* sia quello che si riteneva tale.

Astolfi, nel suo studio sull'oggetto dei legati, non discute questi frammenti, D.33.6.9.4, D.33.6.10, D.33.6.11, D.33.6.12, in cui si menziona il vino vecchio, ma solo li segnala²⁹. Qualche breve osservazione propone, invece, Zazzera, ad avviso del quale «Per la determinazione del *vinum vetus*, dunque, Giustiniano stabilisce che si tenga conto, in primo luogo, dell'*usus testatoris*, e, se questo non risulta, che si consideri *vetus* anche il vino della precedente annata»³⁰.

Senza render conto del proprio ragionamento, lo studioso — che maggiore attenzione avrebbe potuto riservare al complessivo portato dei brani (unitariamente tra loro, e in relazione a D.33.6.9pr., in ordine al contenuto ed alla struttura espositiva), tenuto presente che secondo Schulz³¹ forse i criteri desumibili da D.33.6.9.4, D.33.6.10, D.33.6.11, D.33.6.12, erano conosciuti già all'epoca di Sabino — e questa opinione è condivisa anche da Astolfi³² — osserva che «Ermogeniano è un giurista lontano dagli schemi di Sabino», e che «se il criterio esposto da Ermogeniano fosse stato conosciuto da Sabino, esso sarebbe stato noto anche ad Ulpiano, che ne commenta l'opera; di conseguenza, i Compilatori lo avrebbero trovato nei suoi *libri*

29. R. ASTOLFI, *o.c.* (n. 23), p. 107 e 223.

30. Secondo S. ZAZZERA, *o.c.* (n. 24), p. 352, i Giustinianeî hanno privilegiato il criterio soggettivo, opinione anche di Cuiacio, *Opera ad parisiensem fabrotianam editionem diligentissime exacta in tomos XI distribuita*, Venetiis/Mutinae, 1758–1783; cf. VII 1010 e 1011, che introduce il tema a proposito del commento di D.12.1.3 in tema di mutuo di *vinum vetus* «*quoto anno vinum sit vetus habendum, vino forte vetere legato: nam si vinum vetus legatum sit, aut ex usu testatoris legatum aestimari, et si non appareat quis fuerit usus testatoris, quidve is senserit, non tantum bienii, trienni, quadrienni vel longoris aevi, sed etiam prioris omne vinum legatario deberi: denique pro vetere etiam accipi natum proximo anno: recte etiam utrumque forsitan veteres definivissent ex vaso rum frequentiore usu novum quod esset in doliis, vetus quod in cados vel urnalia, vel in amphoras diffunderetur. Nam ut veterem morum paucis explicem (...) vinum quod collegerant omne coniciebant statim in dolia non ut in iis diutis esset, sed cum deferbiusset, id forte in cados aut in amphoras diffunderent. Dolia enim quotannis evacuare solebant, et inde auctoribus vinum de dolio aut vinum doliare, id est novum: vinum amphorarium, vinum diffusum, id est vetus*». Il vino è vecchio, si dice, se non si trova più a fermentare nei *dolia*.

31. F. SCHULZ, *o.c.* (n. 25), p. 57.

32. R. ASTOLFI, *o.c.* (n. 23), p. 143, n. 20

ad Sabinum, e non avrebbero avuto bisogno di ricorrere ai *libri iuris epitomarum* di quello»³³.

Al riguardo, innanzitutto, proprio la provenienza dall'epitome del giurista postclassico di un siffatto parere potrebbe dimostrare che la questione non era pacifica ancora a cavallo tra la fine del III e l'inizio del IV secolo, ed era rilevante al punto da farne menzione in un ragguaglio di diritto: l'aspetto controverso (come inducono a ritenere i commentatori ai *Digesta* e ai *libri iuris epitomarum*) derivava forse dalla diffusione, nella pratica (romana o, più spesso, provinciale, e nella quale è ragionevole supporre abbiano avuto la loro genesi i *libri iuris epitomarum*), di considerare, da parte di qualche *pater familias*, vecchio il vino nuovo.

L'esigenza di una *reductio ad unitatem* avrebbe indotto, quindi, i Giustiniani a definire *sub specie iuris* il *vinum vetus*, come quello non nuovo, e già della precedente annata, superando l'impostazione soggettiva accolta da Ermogeniano.

Inoltre, non mi pare si possa escludere (come, invece, fa Zazzera) che Sabino avesse ragionato intorno ad un criterio soggettivo di individuazione del *vinum vetus*: probabilmente il giurista augusteo si pose la questione, ma la superò agevolmente. Sul punto non c'era molto da dire: il vino in senso proprio, quello *naturaliter de re rustica* prodotto, *naturaliter* invecchia; *vetus accipietur quod non est novum*. Il fluire del tempo opera una trasformazione del vino, lasciandolo sostanzialmente inalterato (ancorché lo renda, *vulgo populi*, più gustoso), e ciò si verifica in modo del tutto estraneo ed incontrollabile dal punto di vista soggettivo. A rigore, non può un soggetto qualificare nuovo ciò che naturalmente è vecchio, incidendo su una condizione definita *sub specie naturae et temporis*, salvo esso si riferisca, in dettaglio, all'individuazione specifica di uno dei *vina vetera* in virtù dell'*usus testatoris*.

Sul punto ancora Zazzera, a proposito della precisazione ulpiana conservata in D.33.6.11 (*Id est*) secondo cui andava considerato già vecchio anche il vino della precedente annata, suppone si tratti di una vera e propria «soluzione (...) al problema», che in vero, mi pare, insussistente, atteso che è vecchio ciò che non è nuovo, ed all'inverso non è vecchio ciò che è nuovo. Si potrebbe dire, al più, che si tratta di un falso problema, ma è convinto del contrario lo studioso, il quale arriva a desumere ritenendo «(...) indicativa la congiunzione *et*) che del *vinum vetus* vi fosse una concezione naturalistica che escludeva quello '*anni prioris*' ed una giuridica che invece lo includeva». Il problema, deduco — se ben intendo quanto sottinteso da Zazzera — sarebbe stato quello di definire una nozione di vino vecchio rilevante *sub specie iuris*, in presenza di una concezione naturalistica in cui nel *vinum vetus* non rientrava quello dell'anno prima, che era invece da intendersi come *vinum novum*. Ulpiano avrebbe risolto il problema includendo nel vino d'annata quello dell'anno precedente.

Ne troverebbe conferma Zazzera in alcuni ritrovamenti anforici provenienti da Pompei: in *CIL IV 5588* è menzionato vino *de anno superiore* e in *CIL IV 5605*,

33. S. ZAZZERA, *o.c.* (n. 24), p. 352.

5607, 5610 vino *vetus annorum trium*. La mancanza di *vetus* per indicare il vino dell'anno precedente in *CIL IV 5588* provverebbe, ad avviso di Zazzera, che l'esistenza di una concezione naturalistica di vino vecchio, in cui non andava ricompreso il vino dell'anno precedente. L'ipotesi è sicuramente suggestiva ed avrebbe meritato una maggiore e più approfondita riflessione. Zazzera, ritenendo che nella concezione naturalistica del vino vecchio non sia compreso il vino dell'anno precedente finisce implicitamente per qualificarlo come *vinum novum*, il vino novello. La concezione naturalistica non appare *ictu oculi* strettamente fondata su elementi *de re rustica*, che invece viene recepita a proposito della nozione di ciò che è vino *naturaliter*. L'affermazione di ricomprendere nella concezione naturalistica del *vinum novum* quello dell'anno precedente non è però chiarita dallo studioso.

Si potrebbe, tuttavia, congetturare che essa si basi sull'osservazione del calendario *de re rustica*: come è noto, la vendemmia aveva inizio già nel mese di agosto e si concludeva al più in ottobre. Il vino novello, appena fermentato, era pronto ad aprile dell'anno successivo alla raccolta delle uve. Se ciò è vero, allora appare corretto dire, come fa Zazzera, che il vino ottenuto dall'ultima vendemmia non è *vinum vetus*, ancorchè sia *anni prioris*. Ma la netta distinzione con una definizione giuridica di *vinum vetus*, della cui esistenza ricercano tracce nei ritrovamenti archeologici, non mi pare favorevole a questa ricostruzione del ragionamento dello studioso.

La questione sta tutta nell'intendere il riferimento temporale, *anni prioris*, conservato in D.33.6.11, nel senso riconosciuto da Ulpiano. In vero, Ulpiano mostra di conoscere bene le questioni agronomiche, attento com'è a distinguere i vari tipi di vino, tra quelli *proprie naturaliter* e quelli *ex vinea non nati*. Ritengo, dunque, che il giurista severiano ben sapesse cosa fosse il *vinum novum*, che appunto distingue dal *vinum vetus* (riprendendo o meno — non torno su questo aspetto — una precedente opinione di Sabino), per cui nell'utilizzare l'espressione *anni prioris* intende il vino che non è più novello, *quod non est novum*, e cioè quello prodotto dalla fermentazione delle uve raccolte nella vendemmia precedente all'ultima.

Non è configurabile, dunque, una distinzione tra concezione giuridica e concezione naturalistica: il *vinum novum* è quello pronto nel mese di aprile dell'anno in corso; il *vinum* pronto nel mese di aprile dell'anno precedente non può dirsi *novum*, per cui è da qualificarsi *vetus*, poiché è invecchiato di un anno. Secondo questa prospettiva esegetica una ulteriore lettura si può offrire delle iscrizioni anforiche rispetto a quella proposta da Zazzera: in *CIL IV 5588* è menzionato vino *de superiore (anno)* e non risulta la qualificazione *vetus*, come invece in *CIL IV 5605, 5607. 5610* a proposito del vino *vetus annorum trium*.

Innanzitutto va osservato che si può sottintendere comunque in *CIL IV 5588* la qualificazione *vetus*; inoltre, il lemma *superior* (in caso ablativo) è la forma comparativa dell'aggettivo *superus*, -a, -um, che traduce il significato di 'superiore', 'che si trova sopra'. Per cui il comparativo esprime, *ratione temporis*, l'idea di

‘ulteriore precedenza’ rispetto al termine cui l’aggettivo è riferito che è ‘*annus*’. Ne consegue che nella pratica l’utilizzo dell’espressione *de superiore* (*anno*) a proposito del vino avrebbe indicato un prodotto dell’anno precedente a quello appena trascorso, ottenuto cioè dalla vendemmia avvenuta due anni prima, quindi, in tutto e per tutto *vinum vetus*.

Che Ulpiano utilizzi, al contrario, il comparativo *prior*, *prius*, risulta una mera variante, poiché l’aggettivo esprime al medesimo effettivo il concetto dell’anteriorità rispetto al *tempus* attuale: e poiché di fatto il tempo attuale va individuato in quello in cui si valuta se un vino è novello oppure non lo è, deve ritenersi che il giudizio sia operato con riguardo al vino dell’anno precedente, ottenuto dalla vendemmia avvenuta cronologicamente l’anno prima.

In conclusione, mi pare si possa ritenere che una ricostruzione di ordine logico-sistematico dei frammenti conservati in D.33.6.9.4, D.33.6.10, D.33.6.11, D.33.6.12 consenta di propendere per l’affermazione secondo cui i Compilatori hanno accolto una definizione oggettiva (cd. *naturaliter*, *de re rustica*) di *vinum vetus*, atteso che diversamente l’opinione di Giulio Paolo restituita da D.33.6.12 sarebbe stata meramente pleonastica. Avrebbero così i Giustinianeî composto un conflitto giurisprudenziale in cui si era fatta strada la posizione di valutare secondo l’*usus testatoris* (o comunque in virtù di *quod is sensit*) il *vinum* d’annata.

Più in dettaglio, e sempre concludendo, mi pare plausibile, la questione se il vino fosse *vetus* andava apprezzata caso per caso, anche perché, affermata una nozione puramente temporale, in concreto la *vetustas* dipendeva, come insegnano gli agronomi, dai tempi e dalle diverse procedure di invecchiamento, naturale³⁴ o con artifici³⁵) cui era sottoposto il mosto e variava a seconda del tipo di vitigno, del luogo di origine, e della modalità prescelta: il vino Falerno³⁶, ad esempio,

34. Alcune qualità di vino erano giudicate ottime per la capacità di invecchiare senza condimenti che potessero alterarne il sapore naturale: Col., *de re rust.* 12.19, *quaecumque vini nota sine condimento valet perennare, optimam esse eam censemus, nec omnino quidquam permiscendum, quo naturalis sapor eius infuscetur*.

35. Un espediente per accelerare l’invecchiamento era l’aggiunta di *defrutum*, una riduzione del mosto che abbia riposato un anno e di cui era stata verificata la *bonitas* allo scopo di non rovinare il vino novello (Col., *de re rust.* 12.21). Ed in ogni caso, diversi tipi di accorgimenti (*de pluribus generibus conditurarum, quibus vinum confirmatur* (s.h.l. 12.19) erano necessari (*cura [...] adhibenda est*) anche affinché il mosto durasse a lungo — dal momento che la caratteristica propria dei vini invecchiati era quella di trasformarsi in una sorta di miele amaro, da stemperarsi in altri, più giovani (Pl., *n.h.* 14.55) — o comunque si mantenesse inalterato con certezza sino alla vendita (*ut expressum mustum perenne sit aut certe usque ad venditionem durabile*).

36. Cf. la dissertazione di C.F. WEBER, *De agro et vino Falerno*, Marburg, 1865. Una raccolta di fonti letterarie relative al *vinum Falernum* fu proposta da R. BILLIARD, *La vigne dans l’antiquité*, Lyon, 1913. Il Falerno è un vino assai rinomato, secondo Catullo, che lo cita nel *carmen* 27.1 (cf. Mart., *epigr.* 1.18); Cesare lo offrì nei suoi trionfi, Pl., *n.h.* 14.61; imitato sul mercato (Pl., *n.h.* 14.38, Scio e Falerno agro tralatas vocari Falernas [uvas], *celerrime ubique degenerantis*), è menzionato da Ateneo, *Deipn.* 1.26–27, e Galeno, *De Ant.* 14.15 e 77 Kühn. I Romani denominavano *Falernum* il vino prodotto o da una qualità particolare di uva proveniente da una zona precisa del territorio (Liv. 8.11.13–14, 23.15.4, 10.21.8; Pl., *n.h.* 14.62); o nell’ambito territoriale

doveva invecchiare a lungo, non meno di una quindicina d'anni, per acquistare un ottimo sapore. Ed ancora i *prudentes* potevano tener conto del *locus* in cui si trovava il vino, vinaria o nell'*horreum vinarium* o del recipiente, poiché quello *novum* è *in doliis*, e non risulta travasato. Il che consiglia all'interprete moderno di apprezzare la conferenza delle nozioni specialistiche *de re rustica* nell'esame delle fonti tecniche.

5. Riferimenti 'agronomici' in D.12.1.3: la diversa *bonitas* del *vinum*

In D.12.1.3 si fa questione della *bonitas vini*, che viene da Pomponio differentemente riconosciuta nel vino d'annata e nel vino novello, così che, enunciando una regola di carattere generale in tema di esatto adempimento, il *vinum novum* è *res deterior* rispetto al *vinum vetus* dato in prestito e la cui *datio* è, quindi, inidonea ad estinguere l'obbligazione, se non vi consenta il creditore.

La questione giuridica considerata in D.12.1.3 obbliga il *iuris prudens* a valutare l'effetto liberatorio della *solutio* da parte del mutuatario operando un giudizio sull'*eadem bonitas* della *res data* e della *res restituenda*. Il che implica, per Pomponio, di misurarsi con un concetto di pretta marca a-giuridica, per molti aspetti non ancorato a parametri definiti e suscettibile di apprezzamento soggettivo discrezionale³⁷. Pomponio commentando Sabino aveva evidentemente presente la di lui *definitio vini naturaliter* (pervenuta nei Digesti *apud* Ulpiano in D.33.6.9) e che il suo predecessore aveva privilegiato il criterio temporale, dunque strettamente oggettivo (accolto, poi, da Giulio Paolo e Ulpiano), per negarne o affermarne la *vetustas*. Doveva però limitarsi a constatare il difetto di contesti tecnici strettamente definitori di *bonitas vini* (e, quindi, logicamente riguardanti la *substantia* della *res* mutuata). Forse gli era noto il caso (pure considerato dallo pseudo Gaio) della *corruptio naturaliter vini* prima della consegna all'acquirente a proposito della dichiarazione del venditore della *duratura* (e conservato in D.18.6.16, Gai. 2 *r.cott.*)³⁸, e nel qual caso va escluso che il *periculum* ceda a carico del venditore

dell'*ager*, includendo oltre al *vinum Falernum*, il *Faustinianum* e il *Caucinum* (Pl., *n.h.* 14.62–63) o anche quello derivante da qualità di uva nella zona del basso Lazio e del Volturno, e comprendendo anche il *Massicum* (Mart., *epigr.* 13.11) e lo *Statanum* (Pl., *n.h.* 14.65).

37. Un'epigrafe proveniente da Pompei, *CIL* IV 1679, e databile al I secolo, testimonia la varietà di *vina* che nella Taberna d'Edone si servivano. Se ne poteva bere uno comune al costo di un solo asse, un vino ancora migliore, ma più caro, ed il Falerno, di prezzo più alto: (*He*)*done dicit/ assibus (singulis)/ hic bibitur; dipundium/ si dederis meliora bibes; quartos (?)/ si dederis vina Falerna/bib(es).*

38. *Si vina quae in doliis erunt venierint eaque, antequam ab emptore tollerentur, sua natura corrupta fuerint, si quidem de bonitate eorum adfirmavit venditor, tenebitur emptori: quod si nihil adfirmavit, emptoris erit periculum, quia sive non degustavit sive degustando male probavit, de se queri debet. Plane si, cum intellexeret venditor non duraturam bonitatem eorum usque ad in eum diem quo tolli deberent, non admonuit emptorem, tenebitur ei, quanti eius interesset admonitum fuisse.*

dichiarante, analogamente al caso della mancata *degustatio* o della *degustatio* fatta male.

La *bonitas* è qualcosa di connaturato al vino, sia esso novello o d'annata, e che si può irrimediabilmente compromettere *naturaliter* o per concorso del fatto umano³⁹. Esiste una nozione giuridica di *bonitas vini*? Del vino d'annata erano note, come sappiamo dall'editto di Diocleziano, due varianti di pregio: il *vinum vetus* (πάλαιος) era, infatti, di 'prima' e 'seconda qualità' secondo la traduzione proposta dall'editrice⁴⁰ di *primi gustus* (πρώτου γεύματος) e *sequentis gustus* (δευτέρου γεύματος) in Ed.2.8–9.

Nell'opera casistica di Giustiniano non vi sono definizioni di *bonitas*. Dallo spoglio risulta il seguente impiego del lemma:

- in tema di diritti assoluti in senso improprio, in D.50.16.86 (Cels. 5 dig.) a proposito delle caratteristiche qualitative intrinseche del fondo, gli *iura praediorum*, si menzionano la *bonitas*, la *salubritas* e l'*amplitudo*;
- in tema di servitù di acquedotto è D.8.3.25 (Pomp. 34 ad Sab.)⁴¹, in cui il termine è riferito ad *ager*;
- in tema di evizione⁴², abbiamo tre testi: in D.21.2.1 (Ulp. 28 ad Sab.)⁴³ la *bonitas* del *locus* va apprezzata in relazione alla *qualitas* di quello; in D.21.2.64.3 (Pap. 7 quaest.)⁴⁴ risulta che la garanzia va prestata *non pro modo, sed pro bonitate regionis*, e in D.21.2.13 (Paul. 5 ad Sab.)⁴⁵ è conservato il parere del

39. Sappiamo dagli *scriptores de re rustica* che il vitium del vino poteva derivare dalla natura del terreno o da vite giovane, da luoghi maleodoranti, da ammuffimento e inacidimento, da animale, da cattiva preparazione dei recipienti e degli utensili prima della vendemmia, da non corretta conservazione, oltre che da uve non gustose o non buone.

40. Il che, in qualche modo, mi ricorda D.45.1.75.2 (Ulp. 22 ad ed.) dove si dice appunto che *bonitas principalem gradum bonitatis habet*, in un discorso sulla promessa di *triticum Afrum* e di *vinum Campanum*.

41. *Si partem fundi mei certam tibi vendidero, aquae ductus ius, etiamsi alterius partis causa plerumque ducatur, te quoque sequetur: neque ibi aut bonitatis agri aut usus eius aquae ratio habenda est ita, ut eam solam partem fundi, quae pretiosissima sit aut maxime usum eius aquae desideret, ius eius ducendae sequatur, sed pro modo agri detenti aut alienati fiat eius aquae divisio.*

42. Cf. A. SALOMONE, *Evizione e giudicato*, Torino, 2012; EAD., «*Emptio venditio, evictio e causa iudicati*», in L. GAROFALO, *La compravendita e l'interdipendenza delle obbligazioni nel diritto romano II*, Padova, 2007, p. 375–408, ivi bibliografia.

43. *Sive tota res evincatur sive pars, habet regressum emptor in venditorem. sed cum pars evincatur, si quidem pro indiviso evincatur, regressum habet pro quantitate evictae partis: quod si certus locus sit evictus, non pro indiviso portio fundi, pro bonitate loci erit regressus. quid enim, si quod fuit in agro pretiosissimum, hoc evictum est, aut quod fuit in agro vilissimum? aestimabitur loci qualitas, et sic erit regressus.*

44. *Ceterum cum pro diviso pars aliqua fundi evincitur, tametsi certus numerus iugerum traditus sit, tamen non pro modo, sed pro bonitate regionis praestatur evictio.*

45. *Bonitatis aestimationem faciendam, cum pars evincitur, Proculus recte putabat, quae fuisset venditionis tempore, non cum evinceretur.*

giurista Proculo secondo cui la *bonitatis aestimatio* della *pars fundi* evitta va individuata in quella risultante al momento della vendita (cf. D.21.1.64pr.); in D.21.2.15.1 (Paul. 5 *ad Sab.*)⁴⁶ la *bonitas* del *fructus* rileva ai fini della *litis aestimatio*;

- in tema di contratti consensuali abbiamo un testo riguardante la *locatio operis faciendi*, D.19.2.51.1 (Iav. 11 *ep.*)⁴⁷, in cui *bonitas* è apprezzata dal committente chiamato ad accettare l'*opus*, e quattro frammenti concernenti variamente la vendita: in D.19.1.4.1 (Paul. 5 *ad Sab.*)⁴⁸, dove il lemma è usato due volte a proposito di *locus*, il valore della lite è stimato secondo la *bonitas* del luogo (secondo il giurista severiano) in un brano riguardante il riconoscimento dell'*actio empti* contro il venditore se la misura del fondo è inferiore a quella dichiarata (unico criterio di valutazione, pare, per Sabino) o se non vi è una parte che è stata dichiarata esservi come un vigneto (*iugera vina*); in D.18.6.16 (Gai. 2 *r.cott.*)⁴⁹ vi è la menzione della *duratura bonitas* dichiarata dal venditore dei *vina in doliis* (quindi in una vendita all'ingrosso); sulla determinazione della *litis aestimatio* nella vendita ad un unico prezzo di più schiavi sono D.21.1.64pr. (Pomp. 17 *epist.*)⁵⁰ e D.21.1.36 (Pomp. 23 *ad in Sab.*)⁵¹: nel

46. *Si ususfructus evincatur, pro bonitate fructuum aestimatio facienda est. Sed et si servitus evincatur, quanti minoris ob id praedium est, lis aestimanda est.*

47. *Locavi opus faciendum ita, ut pro opere redemptori certam mercedem in dies singulos darem: opus vitiosum factum est: an ex locato agere possim? Respondit: si ita opus locasti, ut bonitas eius tibi a conductore adprobaretur, tametsi convenit, ut in singulas operas certa pecunia daretur, praestari tamen tibi a conductore debet, si id opus vitiosum factum est: non enim quicquam interest, utrum uno pretio opus an in singulas operas collocatur, si modo universitas consummationis ad conductorem pertinuit. Poterit itaque ex locato cum eo agi, qui vitiosum opus fecerit. Nisi si ideo in operas singulas merces constituta erit, ut arbitrio domini opus efficeretur: tum enim nihil conductor praestare domino de bonitate operis videtur.*

48. *Si modus agri minor invenitur, pro numero iugerum auctor obligatus est, quia, ubi modus minor invenitur, non potest aestimari bonitas loci qui non exstat. Sed non solum si modus agri totius minor est, agi cum venditore potest, sed etiam de partibus eius, ut puta si dictum est vineae iugera tot esse vel oliveti et minus invenitur: ideoque his casibus pro bonitate loci fiet aestimatio.*

49. *Si vina quae in doliis erunt venierint eaque, antequam ab emptore tollerentur, sua natura corrupta fuerint, si quidem de bonitate eorum adfirmavit venditor, tenebitur emptori: quod si nihil adfirmavit, emptoris erit periculum, quia sive non degustavit sive degustando male probavit, de se queri debet. Plane si, cum intellexeret venditor non duraturam bonitatem eorum usque ad in eum diem quo tolli deberent, non admonuit emptorem, tenebitur ei, quanti eius interesset admonitum fuisse.*

50. *Labeo scribit, si uno pretio plures servos emisti et de uno agere velis, interaestimationem servorum proinde fieri debere, atque ut fieret in aestimationem bonitatis agri, cum ob evictam partem fundi agatur.*

51. *Si plura mancipia uno pretio venierint et de uno eorum aedilicia actione utamur, ita demum pro bonitate eius aestimatio fiet, si confuse universis mancipiis constitutum pretium fuerit: quod si singulorum mancipiorum constituto pretio universa tanti venierunt, quantum ex consumatione singulorum fiebat, tunc cuiusque mancipii pretium, seu pluris seu minoris id esset, sequi debemus. Non segnala questo brano R. ASTOLFI, o.c. (n. 23), *passim*, né R. ORTU, 'Aiunt aediles...'*

primo è conservata l'opinione di Labeone (probabilmente accolta dal giurista) secondo cui occorre procedere similmente a quando si agisce per l'evizione di una parte del fondo, per la *bonitas* dell'*ager*; nel secondo, in particolare, si fa questione della determinazione del valore della *litis aestimatio* in relazione al *bonitas unius Mancipii*.

- in tema di *obligationes verbis contractae*, riguardante la *stipulatio (certi ed incerti)* è D.45.1.75.2 (Ulp. 22 *ad ed.*)⁵², con l'espressione «*bonitas principalem gradum bonitatis habet*», in un discorso sulla promessa di *triticum*⁵³ Afrum e di *vinum Campanum*; concernente la fideiussione è D.17.1.52 (Iav. 1 *epist.*)⁵⁴ dove è riportato il parere del giurista nel caso del garante che promette *triticum sine adiectione bonitatis* e adempie consegnando un *triticum pessimum*.
- in tema di ripetizione dell'indebitito è D.12.6.65.6 (Paul. 17 *ad Plaut.*), da cui risulta la determinazione del valore della *lis aestimanda* in relazione alla *bonitas* del *frumentum* non dovuto.

Dichiarazioni del venditore e vizi della cosa venduta nell'editto de Mancipiis emundis vendundis, Torino, 2008.

52. *Usque adeo, ut, si quis ita stipulatus sit 'triticis Africi boni modios centum' 'vini Campani boni amphoras centum', incertum videatur stipulari, quia bono melius inveniri potest: quo fit, ut boni appellatio non sit certae rei significativa, cum id, quod bono melius sit, ipsum quoque bonum sit. at cum optimum quisque stipulatur, id stipulari intellegitur, cuius bonitas principalem gradum bonitatis habet: quae res efficit, ut ea appellatio certi significativa sit.* (Il testo, incentrato, nella sostanza, sulle differenze di pregio del prodotto naturale oggetto della promessa, nelle varianti *bonum, melius* e *optimum*, suggerisce che fosse comune, nella pratica, riconoscere all'interno della categoria merceologica agronomiche non mere modulazioni qualitative, bensì una vera e propria scala di valore, secondo i parametri del comune, del buono, del superiore, dell'eccellente). Cf. D.45.1.74pr. (Gai. 8 *ad ed. prov.*) dove risulta *vinum Campanum*, definito *optimum: Stipulationum quaedam certae sunt, quaedam incertae. certum est, quod ex ipsa pronuntiatione apparet quid quale quantumque sit, ut ecce aurei decem, fundus tusculanus, homo stichus, tritici africi optimi modii centum, vini campani optimi amphorae centum.* Cf. Gai. 4.53d e I.4.6.33.
53. Le fonti agronomiche, scorrendo di sementi di una varietà di cereali e di farina particolarmente raffinata che si ricavava dalla macinatura dei grani di frumento comune, distinguono *triticum, siligo, frumentum*. Secondo Varrone (*de re rust.* 1.23.2) la *siligo* è una varietà di sementi da destinare ad una terra pingue, come il *triticum*. Essa è menzionata pure da Columella (*de re rust.* 2.6.2) propone una scala di importanza: mette al secondo posto la *siligo*, dopo il *triticum*; al terzo posto il *trimestre*, che cresceva in soli tre mesi. Catone non parlava di grani, ma di *farina siliginea* (*de agri cult.* 75.1). Plinio il Vecchio (*n.h.* 18.85–86) definisce la *siligo* un fior di farina da cui si ricava un pane di altissima qualità e la distingue dal *frumentum* comune. Secondo Giovenale (*Sat.* 5.65) era una farina con cui si preparava un pane per il padrone diverso da quello che si preparava per gli schiavi. In D.47.2.57.11 (Ulp. 37 *ad ed.*) è l'unico testo giurisprudenziale in cui figura la *siligo*: sul testo si v. I. FARGNIOLI, *Ricerche in tema di furtum. Qui sciens indebitum accipit*, Milano, 2006, p. 62.
54. *Fideiussorem, si sine adiectione bonitatis tritici pro altero triticum spondit, quodlibet triticum dando reum liberare posse existimo: a reo autem non aliud triticum repetere poterit, quam quo pessimo tritico liberare se a stipulatore licuit. itaque si paratus fuerit reus, quod dando ipse creditori liberari potuit, fideiussori dare et fideiussor id quod dederit, id est melius triticum condicet, exceptione eum doli mali summoveri existimo.*

Bonitas, dunque, si trova riferito alla *potio uvarum* solo in D.18.6.16 attribuito al giurista Gaio, attivo nel II secolo come Pomponio (di cui sono D.21.1.36 sulla vendita di *mancipia*), dove si evoca la generale condizione di conformità dello schiavo venduto alle prescrizioni edittali, e D.21.1.64pr. in cui testualmente la *bonitas* è riferita solo all'*ager*, ma se ne ricava, in via di interpretazione, che essa vada determinata anche a proposito del *servus* acquistato con altri, a prezzo unitario, se si voglia esperire l'*actio aestimatoria*.

Al di fuori dell'opera casistica giustiniana possiamo, in argomento, anche tenere presente in tema di *lex Aquilia*, un passaggio del manuale istituzionale imperiale, I.4.3.13, (...) *in alienum vinum aut oleum id immiserit, quo naturalis bonitas vini vel olei corrumperetur, ex hac parte legis eum teneri*, che riprende quasi pedissequamente un passo gaiano, 3.217.

Definita una «*abstracta qualitas*» di cose, che si trovano o in buone condizioni di stato o in condizioni conformi alla propria natura⁵⁵, dai suddetti testi giurisprudenziali, accomunati dalla ricorrenza testuale, risulta che *bonitas* esprime un significato 'positivo' ed indicherebbe, in senso ampio, la 'intrinseca condizione di valore' del bene cui è riferito, non necessariamente di pregio (D.45.1.75.2), ma comunque 'approvata' (D.19.2.51.1), 'nota' al titolare del diritto, e per questo, 'distintiva'.

Più che mera qualità essa è idonea ad individuare il bene stesso, rendendolo concettualmente e fisicamente diverso dagli altri nell'ambito della categoria tipica di appartenenza (D.45.1.75.2, D.50.16.86), e ciò, particolarmente, in Pomponio (D.21.1.36, D.21.1.64pr., dove esprime, in senso ampio, le 'caratteristiche' dello schiavo venduto, sia pure in relazione ai *vitia [animi et] corporis* che sorreggono l'utilizzazione dell'azione edilizia). Ed anche a proposito del frammento di Gaio, D.18.6.16, questo ragionamento si appalesa conferente: apposto al *vinum* la *bonitas* è idonea a distinguere il prodotto, assumendo così una connotazione rilevante ai fini del regolamento negoziale, poiché sorregge l'*actio empti* nei confronti del venditore che o la dichiara all'acquirente o, comprendendo che la *bonitas vini in doliis* non sarebbe stata duratura, tace la condizione del prodotto⁵⁶.

Del concetto *bonitas*, — il cui portato, a rigore, andrebbe posto in discussione con quello di *qualitas* — bisogna, però, anche affermare una 'certa variabilità di significato contenutistico e di implicazioni' in relazione al contesto di riferimento,

55. Ae. FORCELLINI *et alii*, s.v. *bonitas*, o.c. (n. 18), p. 458. Il lemma non è segnalato nel *Vocabularium iurisprudentiae Romanae* I, A–C, Berolini, 1939.

56. Cf. L. SOLIDORO, «Annotazioni sui precedenti storici degli obblighi precontrattuali di informazione», e N. DONADIO, «Qualità promesse e qualità essenziali della *res vendita*: il diverso limite tra la responsabilità per *reticentia* e per *dicta promissave* nel 'diritto edilizio' o *ius civile*», *Teoria e Storia del diritto privato* 3 (2010), on line.

poiché ovviamente cosa diversa è la *bonitas* di un fondo (da acquistare, per impiantare semmai un frutteto) altra la *naturalis bonitas* del vino⁵⁷.

In quale modo va, dunque, inteso il riferimento lessicale alla *bonitas* in D.12.1.3? Sulla base di un passaggio di D.45.1.75.2 (Ulp. 22 *ad ed.*) si può dire che il *gradum bonitatis*⁵⁸ del *vinum vetus* è diverso e superiore di quello del *vinum novum* e, come ci conferma, l'editto diocleziano ve ne sono varianti qualitative proprio a proposito del vino d'annata (Ed. 2.8–9). Del resto sappiamo che era nelle corde dei Romani distinguere il prodotto in base al *gradus bonitatis* ed all'origine⁵⁹, e che si individuavano comunemente classi di vino (I, II, III), il cui pregio derivava da svariati fattori naturali e umani⁶⁰.

Non mi pare sia revocabile in dubbio che il significato di *bonitas* esprima astrattamente la condizione di pregio. Il concetto è però relativo nel senso che in ordine alla naturale fisionomia della *res* cui è riferito tale condizione assume intensità diversità, nel ventaglio dall'eccellenza a connotati qualitativa via via sempre di minore apprezzamento. In punto di fatto, si può ritenere esista, una *bonitas* per così dire soggettiva, individuale, ricondotta alla *res* da parte dei contraenti nell'esercizio dell'autonomia negoziale. Da questo profilo va distinto quello di una *bonitas* in senso oggettivo predicabile di volta in volta in relazione a ciascun tipo di *res fungibilis* secondo il sapere tradizionale *de re rustica*.

Pomponio, fine giurista, ha inteso appunto coniugare i due piani, astratto e concreto, entro l'enunciazione della generale regola secondo cui le convenzioni negoziali assunte nel momento della conclusione del contratto permeano di sé il regolamento di interessi anche nella fase, fisiologica, dell'adempimento. Per cui, a fini solutori, nel contratto di mutuo, quando si tratta di restituire una *alia res*

57. Cf. I.4.3.13. La *bonitas* non è riconducibile ad un mero piacere del palato, che è il modo più intuitivo di intendere il concetto, ma esprime una condizione del prodotto osservabile dal punto di vista empirico secondo le pratiche proprie del sapere agronomico. Il piacere del palato che richiama alla mente i concetti di *sapor* e di *gustus* nella dimensione del diritto il piacere del palato trova una sua collocazione 'limitata': penso, ad esempio, alla vendita *ad gustum*, ed al *pactum displicentiae*.

58. Cf. D.45.1.75.2.

59. Plinio il Vecchio, ad esempio, utilizza i 'criteri' della *natio* e della *bonitas* a proposito — oltre che degli olii (*n.h.* 15.3, *index, de oleo: nationes et bonitates olei*) o del miele (*n.h.* 11.14, *Summa quidem bonitatis, scilicet mellis, [...] natione constat plurimis modis*) — del vino (*n.h.* 14.10, *hactenus bonitas vini nationibus debetur*).

60. Questi i fattori: vitigno, modalità di raccolta, processo di pulizia, lavorazione e trasformazione, tecniche per aromatizzare il vino, ricavare e cuocere il mosto, o renderlo più gradevole e duraturo, conservazione in recipienti e locali idonei. La cantina da vino doveva essere orientata a nord e costruita lontano da bagni e dall'acqua *fluens*, per evitare che i cattivi odori (*Nulla res alienum odorem celerius ad se ducit quam vinum*, Col., *de re rust.* 12.28) o l'umidità corrompessero il vino ([...] *humor qui vinum corrumpit*). A ciò si aggiunga ancora che Columella, precisando che il vino è solito inacidire (*s.h.l.* 12.20), problema in taluni ambiti territoriali si presenta con maggiore frequenza (*in quo agro vinum acescere solet*), si era occupato dei *remedia acescentis vini* (*s.h.l.* 12.26).

fungibilis la concreta *bonitas* è, al contempo, quella individuata, apprezzata, intesa, accolta, tenuta ferma dai contraenti nel momento genetico del *vinculum iuris*, la quale, non esistente più, deve comunque connaturare la *alia res*. È nella fase dell'adempimento che va, infatti, anche apprezzata la *bonitas* perché è in ordine alla *bonitas aliae rei* che possono sorgere controversie. Il giurista Pomponio (o i Compilatori) ha, dunque, affermato, in modo generalizzante, la regola secondo cui *non licet debitori deteriorem rem, quae ex eodem genere sit* atteso che *id autem agi intelligitur, ut eiusdem generis et eadem bonitate solvatur, qua datum est*.

Accogliendo questa prospettiva di lettura, allora non risulta peregrino ritenere che in D.12.1.3 il *iuris prudens* avrebbe dovuto apprezzare, *solvendi causa* ai fini dell'esatto adempimento dell'obbligazione dell'*aeque reddere*, la *bonitas* che, ad avviso dei contraenti, connaturava nella sua ontologica fisionomia la *res* mutuata oggetto della *traditio* e non disponendo di strumenti propri della scienza giuridica, avrebbe dovuto trarli *aliunde*, in virtù di un'operazione di ricezione di precetti, nozioni, pratiche e regole proprie del sapere tradizionale agronomico, conservato nelle opere di genere (di Catone, Columella, Plinio, Palladio): il che si può esprimere giustappunto con la *regula* conservata in D.12.1.3, *in contrahendo quod agitur pro cauto habendum est*.

6. Sul contributo esegetico delle opere agronomiche alle fonti giuridiche. Conclusioni

Nell'interpretazione delle fonti tecniche contenenti riferimenti alle *res rusticae*, come D.12.1.3, un'operazione di destrutturazione della veste giuridica, orientata a cogliere e comprendere la storicità della fattispecie ed il portato autentico dell'opzione giuridica⁶¹, utile ed opportuna può rivelarsi la chiave esegetica suggerita dalle fonti agronomiche.

Nelle testimonianze giuridiche romane, di sovente, capita di incontrare la menzione di boschi, vigneti, oliveti, pascoli, utensili vari e dotazioni della villa o del fondo, vino, olio, frumento, frutti. Relegati, alle volte, a mero elemento di contorno della fattispecie, in dottrina questi riferimenti alle *res rusticae* non sempre paiono adeguatamente valorizzati, per il fatto che l'esegesi è orientata ad indagare nel brano le *quaestiones iuris*, che quello restituisce, ed a metterle, per così dire, in 'comunicazione funzionale' con altre — coeve, di epoche precedenti o *posteriores* — allo scopo di restituire, in relazione al tipo di testo, accanto al profilo storico dell'istituto, tratti del pensiero giuridico dell'autore o indizi di politica legislativa. Questi dati *de re rustica*, al contrario, risultano, nei lavori di pretta marca socio-culturali ed economici, un sicuro appiglio delle ricostruzioni proposte.

61. F. RICCOBONO, «I concetti e la storia. Brevi note sul pensiero di Riccardo Orestano», in C. MASI – C. CASCIONE (cur.), *Fides, Humanitas, Ius. Studii in onore di L. Labruna VII*, Napoli, 2007, p. 4759.

Tuttavia, nella prospettiva di una lettura dialogata delle fonti antiche e nell'ottica della convergenza dei saperi, secondo un filone di studi che di recente sta interessando, in misura sempre maggiore, le discipline umanistiche, l'adeguata considerazione delle pratiche agronomiche nell'esame dei testi giuridici romani può dischiudere contenuti meritevoli di approfondimento, superando, in ciò, un tradizionale impianto storico-dogmatico. Percorrendo la strada della convergenza dei saperi, agronomico e giuridico, si può verificare se le nozioni *de re rustica* siano strumentalmente utilizzabili come canoni esegetici ed interpretativi per una ermeneutica a tutto tondo della fonte tecnica; se esse siano state recepite dal diritto come *regulae* identificative di pratiche pressoché standardizzate, verificando in modo più consapevole il portato della testimonianza *sub specie iuris* (anche dal punto di vista del formulario e della struttura argomentativa), e con essa le problematiche sottese e connesse, così confermando (con argomenti nuovi) o revisionando (alla luce di nozioni poco usuali), le consuete ipotesi interpretative. Si possono, su questa strada, scoprire indizi sulla formazione culturale ed intellettuale degli operatori del diritto a Roma, e segnatamente dei giuristi romani; e, non da ultimo, un tale angolo di visuale può suggerire indicazioni sulla stessa tradizione del sapere agronomico, riguardando l'*an* ed il *quomodo* della sua diffusione negli ambienti scientifici antichi.

Consideriamo tre esempi, molto brevemente. I primi due sono in tema di *emptio venditio vini* e rilevanti a proposito del *periculum rei venditae*⁶² della *mutatio vini*⁶³.

62. M.M. BENITEZ LOPEZ, *La venta de vino y otras mercancías en la jurisprudencia romana*, Madrid, 1994; M.L. PELUSO, «*Si acetum pro vino veneat*», *Index* 8 (1995), p. 657; N. DE MARCO, «*L'aversio: una clausola dell'emptio venditio e della locatio conductio*», *Index* 28 (2000), p. 355. A questi temi, specificamente, in relazione al *periculum* della *mutatio vini*, ha dedicato ampia attenzione E. JÁKAB, nella monografia apparsa quasi un decennio fa, dal titolo *Risikomanagement beim Weinkauf. Periculum und Praxis im Imperium Romanum*, München, 2009; cf. la recensione di W. ERNST nella *Savigny* 128 (2011), p. 605–620. Ampia attenzione è stata riservata alle attestazioni di prima mano provenienti dalla prassi egiziana dei papiri e alle opere di genere agronomico, di cui ha ampiamente valorizzato il contributo nell'esegesi della fonte tecnica e nella ricostruzione della fattispecie. Chi in dettaglio voglia confrontarsi con le *quaestiones* concernenti la *mutatio vini*, le forme, i modi e gli effetti della *degustatio* e della *mensura*, la vendita di vini *aversione* — senza limitarsi, come intendo in questo breve ragionamento, a segnalare l'opportunità di rivolgere adeguata attenzione alle regole ed alle pratiche *de re rustica* — non può prescindere dal muovere dai risultati e dal metodo della studiosa tedesca (secondo cui si può osservare nell'esperienza latina ed in quella greca il ricorso ad analoghe pratiche). La studiosa non discute né cita D.12.1.3, il testo giurisprudenziale dal quale siamo partiti.

63. Eventualità e inconvenienti, inoltre, quelle della *mutatio vini* in aceto o della produzione di muffa o della corruzione, che nelle opere specialistiche di genere si tende a scongiurare suggerendo svariati rimedi, che non è possibile qui indicare tutti. Cf. L. GAROFALO (cur.), *La compravendita e l'interdipendenza delle obbligazioni nel diritto romano I–II*, Padova, 2007.

In D.18.6.1pr. (Ulp. 28 *ad Sab.*)⁶⁴, Ulpiano parla di *quid aliud vitii*, che, con un *et*, menziona accanto all'acidimento. Comunemente si interpreta come un riferimento all'ammuffimento⁶⁵. Sebbene le fonti giuridiche e letterarie tendono ad accostare questi due casi⁶⁶, non può escludersi che il giurista severiano abbia tenuto pensato alla corruzione della bevanda derivante da un insetto che vi sia caduto dentro, come si apprende da Columella⁶⁷, in luogo della produzione di muffa ovvero abbia il giurista, con l'espressione *quid aliud vitii* voluto includere tutte le fattispecie astrattamente ipotizzabili.

Un contributo alla ricostruzione della *quaestio facti* di D.18.6.16 (Gai. 2 *r.cott.*) può derivare anche dalle attestazioni agronomiche: il venditore di vino conservato *in doliis* (e quindi di *vinum novum*) promette che la bontà del vino si sarebbe conservata (*duratura bonitas*); il vino si corrompe *sua natura*. Il giurista esclude che il rischio ceda a carico dell'alienante, di fatto, parificando la promessa del *venditor* sulla *duratura bonitas* del vino che *sua natura* si corrompe alla mancata *degustatio*⁶⁸ o all'assaggio fatto male (*male degustando*) per valutare il *periculum rei venditae*.

-
64. *Si vinum venditum acuerit vel quid aliud vitii sustinuerit, emptoris erit damnum, quemadmodum si vinum esset effusum vel vasis contusis vel qua alia ex causa. Sed si venditor se periculo subiecit, in id tempus periculum sustinebit, quoad se subiecit: quod si non designavit tempus, eatenus periculum sustinere debet, quoad degustetur vinum, videlicet quasi tunc plenissime veneat, cum fuerit degustatum. Aut igitur convenit, quoad periculum vini sustineat, et eatenus sustinebit, aut non convenit et usque ad degustationem sustinebit. sed si nondum sunt degustata, signata tamen ab emptore vasa vel dolia, consequenter dicemus adhuc periculum esse venditoris, nisi si aliud convenit.*
65. Senza pretesa di completezza, riporto il parere di Columella. In genere, il vino crudo *solet acescere* al pari del vino cotto per quanto questo sia stato fatto con diligenza (*diligenter, de re rust.* 12.20). L'agronomo, per questo, raccomanda di non dimenticare (*meminerimus*) di *vinum condire* con del *defrutum* di un anno del quale si è avuto modo di verificare la *bonitas* ([...] *anniculo defruto cuius iuam bonitas explorata est*): infatti, se si aggiunge al mosto uno *vitiosus* si corrompe tutto il prodotto della vendemmia (*s.h.l., fructus, qui perceptus est*). Ed ancora, nel libro 12.20 Columella aveva scritto che il vino è solito inacidire e nel successivo 12.26, intitolato *remedia acescentis vini riporta*, che in taluni ambiti territoriali il problema si presenta con maggiore frequenza (*in quo agro vinum acescere solet*).
66. Cf. D.18.6.4, D.18.6.6, D.18.6.16, C.4.48.2pr.–2, C.4.49.12, Vat. Frag. 16; Plinio il Vecchio, *n.h.* 14.131.
67. Col., *de re rust.* 12.31 suggerisce, per evitare che il vino diventi maleodorante, come *remedium*, di bruciare l'animale e di aggiungerne le ceneri, una volta raffreddate, nel recipiente e mescolare con un bastone di legno.
68. Ae. FORCELLINI *et alii*, le voci *degustatio* e *degusto*, in *Lexicon Totius Latinitatis* II, D–J, rist. Anast.⁴, Patavii, 1965, p. 43; s.v. *gusto* ibidem, p. 623. Il lemma, s.v. *degustatio*, è segnalato nel *Vocabularium iurisprudentiae Romanae* II, D–G, Berolini, 1939, p. 140. Fonte epigrafica sulla *degustatio* è *CIL* VI. 1785 = 31931, proveniente dal Campo Marzio a Roma e databile intorno al 365: (...) *d(i)f(fusis) ampullis placuit ut post degustatio[nem] / possessori reddantur* (...), su cui D. VERA, «Un'iscrizione sulle distribuzioni pubbliche di vino a Roma (*CIL*, VI, 1785 = 31931)», in M. SILVESTRINI, T. SPAGNOLO VIGORITA, G. VOLPE (ed.), *Studi in onore di Francesco Grelle*, Bari, 2006, p. 303–317. Fonti iconografiche sono la Stele di S. Amaranis, databile al I–II sec.

Nell'accertamento della fattispecie, un giudizio sulla corruzione del vino, se sia cioè dipesa da fatto umano o sia naturalmente avvenuta — ai fini del risarcimento del danno (dell'*id quod interest*) che con l'*actio empti* può esigere l'acquirente (per i *dicta vel promissa* dell'alienante, *nesciens* e *sciens* rispettivamente della *bonitas* e della *duratura bonitas vinorum*) — il *iuris prudens* deve procedere per verificare se: 1. il produttore/venditore abbia correttamente atteso, nei tempi e nei modi, alle pratiche tradizionalmente routinarie⁶⁹ (riguardanti la vinificazione e la conservazione del prodotto, quali la preparazione e la pulizia del recipiente prima della vendemmia o del labbro dei *dolia* durante la fermentazione, o la adeguata conservazione in locali appositi e non maleodorante); e 2. l'acquirente, insieme con l'alienante, abbia ben fatto la degustazione del vino. Come fa il giurista in difetto di norme giuridiche a dare la *solutio* del caso pratico? Utili, con buona probabilità, sono stati, ad esempio, tra gli altri, i capitoli 154, *Vinum emptoribus quo modo admetiaris*⁷⁰ sulla misurazione, e 108 sulla *degustatio*⁷¹ del *De agri cultura* di Catone. Si attinge, mi pare plausibile congetturare, alle fonti agronomiche.

d.C. (Museo Nacional de Arte Romano, Mérida), il noto Sarcofago di Ancona raffigurante la vendita di vino (G. ZIMMER, *Römische Berufsdarstellung*, Berlin, 1982, p. 218, n. 177); il frammento di matrice di terra sigillata proveniente da Treviri risalente al IV sec. d.C. (AA.VV. *2000 Jahre Weinkultur an Mosel-Saar-Ruwer*, Trier, 1987, p. 116, n. 53); la raffigurazione sulla lastra tombale del cimitero della *Salaria Nova* contenente l'epitaffio dell'ottantenne *Aurelius Felix*: ICUR IX 23827 (F. BISCONTI *Mestieri nelle catacombe romane. Appunti sul declino dell'iconografia del reale nei cimiteri cristiani di Roma*, Città del Vaticano, 2000, p. 199–205). La *degustatio* serviva a verificarne l'integrità e la corrispondenza fra la qualità dichiarata e la qualità consegnata, atteso che i prezzi del vino variavano in rapporto alle diverse qualità. Cf. seppure riguardante le vendite di vino fiscale, C.Th.11.2.2: *saximus quippe, ut per vini singulas qualitates detracta quarta praetiorum, quae habentur in foro rerum venalium, eadem species a mercantibus comparetur*.

69. Per la conservazione del vino, ad esempio, Columella suggerisce diversi tipi di accorgimenti: *de pluribus generibus conditurarum, quibus vinum confirmatur (de re rustica 12.19)*, necessari (*cura [...] adhibenda est*) affinché il mosto duri a lungo o sia atto a mantenersi inalterato con certezza sino alla vendita (*ut expressum mustum perenne sit aut certe usque ad venditionem durabile*).
70. *Vinum emptoribus sine molestia quo modo admetiaris. Labrum culleare illae rei facito: id habeat ad summum ansas IIII, uti transferri possit; id inum pertundito, ea fistulam subdito, uti opturari recte possit et ad summum, qua fini culleum capiet, pertundito; id in suggestu inter dolia positum habeto, uti in culleum de eo vinum salire possit, id impleto, postea obturato*. A giudizio di Catone, quando si concludeva la vendita del vino in giare si doveva dare un'urna supplementare di vino per l'acquisto di ciascun culleo di prodotto (che è pari a 40 urne). Per scongiurare inconvenienti e facilitare l'operazione, era consigliato fabbricare un *labrum culleare*, una vasca della capacità di un culleo (circa 526 litri), che presenti alla sommità 4 anse, evidentemente per consentire il trasporto, e sul lato due fori. Quello più alto doveva essere realizzato all'altezza in cui, riempita la vasca, il vino raggiungeva la misura del culleo; quello inferiore doveva essere dotato di una cannuccia, con all'estremità il tappo, per consentire al liquido di defluire. In particolare, essa andava posta, su un rialzo, tra le giare, in modo da far scorrere il vino acquistato nel culleo dell'*emptor*. Cf. D.18.6.2, D.18.6.4.
71. *Vinum si voles experiri duraturum sit necne, polentam grandem dimidium acetabuli in caliculum novum indito et vini sextarium de eo vino quod voles experiri eodem infundito et inposito in*

Terzo ed ultimo esempio si può fare a proposito del catalogo dei vini contenuto nell'Editto dei prezzi diocleziano, dove, fra gli altri, compare il *vinum conditum*, variamente identificabile secondo le ricette raccolte nelle opere agronomiche⁷².

I giuristi romani, in quanto eruditi, sia pure *ratione materiae*, non potevano essere del tutto inconsapevoli del portato tradizionalmente evocato dai riferimenti a contesti agronomici, determinando così una sorta di ricezione e 'giuridicizzazione' del sapere agricolo, che l'interprete moderno deve di volta in volta verificare⁷³.

Le fonti giuridiche romane restituiscono previsioni normative, come l'editto diocleziano, e *negotia* (vendita, locazione, colonia, società) che presupponevano o da cui promanavano obbligazioni di *facere* consistenti nello svolgimento di attività agronomiche, cui ineriscono consuete modalità di esecuzione secondo i tempi

carbones; facito bis aut ter inferveat. Tum id percolato, polentam abicito. Vinum ponito sub die. Postridie mane gustato. Si id sapiet, quod in dolio est, scito duraturum; si subacidum erit, non durabit. Per sapere se il vino si conserverà (*vinum duraturum*), Catone prescriveva di farne bollire, due o tre volte, un sestario con ½ acetabolo di farina d'orzo grossa in un recipiente nuovo; filtrarlo e lasciarlo riposare all'aperto per una notte. L'assaggio, la mattina successiva, indicherà se il vino non è idoneo a durare, nel qual caso avrà un sapore acidulo.

72. Senza pretesa di esaustività, con l'espressione *vinum conditum* si intende la manipolazione del vino fatta per conferire particolare sapore. Due erano i modi secondo Columella (*de r. r.* 12.25). Si usava fare dei suffumigi al vino ancora nei tini con rosmarino, lauro o mirto; le otri erano poi riempite completamente (*large*), affinché fermentando/ribollendo il vino si pulisse bene di ogni residuo, e gli orli erano poi strofinati con delle pigne. In alternativa, i suffumigi al vino con rosmarino, lauro o mirto si facevano quando era già stato travasato il mosto. Ed ancora, per rendere un vino più dolce, il condimento, si prescriveva, era da aggiungersi il giorno successivo al travaso dal tino; se lo si voleva più aspro, dopo 5 giorni. Gli odori maggiormente adatti ad essere cotti col mosto (limpido ed in ebollizione) erano ritenuti l'iris, il fieno greco e il giunco (*Col., de re rust.* 12.20) nella misura di 1 libbra per 90 anfore di mosto. Il prodotto così ottenuto poteva essere aggiunto nella misura di un sestario ad ogni anfora di vino crudo. Era possibile aggiungere aromi polverizzati, secchi e passati al setaccio, alla riduzione di vino leggermente intiepidita: commisti a 6 libbre di una polvere ottenuta da blocchi di una specie di pece cruda invecchiata sarà sufficiente ½ libbra di uno dei seguenti aromi: cannella, foglie di nardo, iris illirico, nardo gallico, costo, giunco odoroso o giunco comune; ne occorrerà una libbra se si tratta di canna, cripa pampinacea; serviranno 3 once nel caso dell'ammonio e di 5 once se si usano zafferano o mirra. Non mancano altre ricette di condimenti, come quelli a base di acqua di mare, di pece, di polvere di gesso o di marmo (*s.h.l.* 12.18 e 12.23).
73. Una traccia di siffatta operazione può, in qualche modo, intravedersi nel già citato *Edictum de pretiis*, in cui *origo* e *status* o *gradus qualitatis* assurgono, l'uno o l'altro o cumulativamente, ad elementi di identificazione e/o di denominazione del prodotto stesso, evocandone il pregio e divenendo, con ciò, essi elementi indicatori e sinonimo di eccellenza. Nel provvedimento diocleziano si indicano, in particolare, per taluni prodotti o categorie di prodotti, la provenienza geografica, elementi descrittivi e i connotati distintivi sul piano qualitativo, inclusivi di riferimenti al grado di pregio, al colore, al sapore, alla dimensione, i quali, come è ovvio, assumono *sub specie iuris* rilevanza ai fini dell'identificazione della *res empti*, della determinazione del relativo *pretium*. Occorre precisare che non restituiscono dati rilevanti ai nostri fini i cataloghi edittali conservati in Ed.11, *de saettis caprinis sive camellinis*; Ed.12, *de materiis, de grabatis, de telis*; in Ed.13, *de radiis textoribus*; in Ed.14, *de redigis sive oneribus ligneis*, e in Ed.17, *de vecturam mercedibus, de pabulis*

scanditi dalle tradizionali pratiche routinarie. L'adempimento di quelle *obligationes* richiedeva una diligenza ora 'ordinaria' ora 'qualificata' in relazione alla peculiare complessità delle suddette attività, molteplici e variamente specialistiche.

Costituenti un novero di conoscenze tecniche qualificabili in termini di disciplina autonoma rispetto agli altri saperi, le pratiche *de re rustica* entrano così nella sfera del rilevante *sub specie iuris*. L'agricoltura, in questa prospettiva, costituisce un sapere che il diritto considera ed apprezza ed è, in questa particolare accezione, fonte di *regulae iuris*. Del resto, le istanze sociali, e tra queste quelle in cui vengono in rilievo elementi o questioni agronomiche, sono «un appuntamento con la storia»⁷⁴ da sempre il 'motore' del 'divenire' del diritto.

E proprio il legame tra regola giuridica (a formazione giurisprudenziale o legislativa) e pratica agronomica sta alla base del moderno diritto agrario nei paesi di *civil law*.

74. Così L. DE GIOVANNI, «I “mali della giustizia” in una testimonianza di Ammiano Marcellino», in C. MASI – C. CASCIONE (cur.), *Fides, Humanitas, Ius. Studii in onore di L. Labruna III*, Napoli, 2007, p. 1406.

La Revue n'est pas responsable des manuscrits qui lui sont envoyés.
Les articles publiés n'engagent pas les opinions de la Rédaction.

© Presses Universitaires de Liège, septembre 2017

Éditeur responsable : Jean-François Gerkens

D/2017/12.839/23

ISSN : 0556-7939

ISBN : 978-2-87562-140-5

RIDA

63²⁰¹⁶

La *Revue Internationale des Droits de l'Antiquité*, dont c'est ici la 3^e série, est née de la fusion des *Archives d'histoire du droit oriental* avec la 2^e série de la *Revue Internationale des Droits l'Antiquité*, fondées par Jacques Pirenne et Fernand De Visscher. Elle rassemble des contributions sur les différents droits de l'Antiquité (Rome, Grèce, Égypte, Babylone, Chine...) ainsi que sur leur réception. Ces contributions sont publiées en cinq langues : Français, Allemand, Italien, Anglais et Espagnol. Elle publie également différentes chroniques et, en particulier, la chronique des sessions internationales de la Société Fernand De Visscher pour l'histoire des droits de l'antiquité (SIHDA). Les articles proposés à la revue pour publication sont systématiquement soumis à *peer reviewing*.

Sommaire

Droit des papyrus

L. THÜNGEN, *Neuedition von PL II/38 aus einem griechischen Index zu Papinians libri definitionum*

Droit chinois

G. MACCORMACK, *Physical Injury and Insult in Early Chinese Law with Comparative Annotations from Other Early Laws*

Droit romain

C. AMUNATEGUI, *Market and Ownership in Iron Age Latium*; M.V. BRAMANTE, *A proposito di D.12.1.3 (Pomp. 27 ad Sab.): per una interpretazione del concetto di bonitas*; R. HASSAN, *Bees, Slaves, Emperors, Tyrants: Metaphors of Constitutional Change in Rome Between the Republic and the Principate*; A.R. JUREWICZ, *Bürgerschaft eines Sklaven für seine Herrin? Bemerkungen zur fidepromissio servi in TP. 59 (=TPSulp. 58=TPN 48)*; C. LÁZARO GUILLAMON, *El silencio del demandado en el proceso civil: aproximación histórico-crítica al aforismo "quien calla, otorga"*; L. RADULOVA, *Iura sepulcrorum nella Moesia Inferior: la realizzazione di un fenomeno romano in un ambito greco-trace*; C. SARDINHA, *Rechtsvergleichendes zur Sicherungsübereignung in der antiken Vertragspraxis*; J. SPRUIT, *Aulus Gellius als Richter. Eine Betrachtung zu Gellius, Noctes Atticae XIV, 2*

Droit byzantin

M. PETRAK, *Nobile hoc Romani Imperii monumentum: Laudes imperiales in Byzantine Dalmatia*; *Droit romain aux temps modernes*; O. SACCHI, *La regula iuris e i casi perplexi di Leibniz: algoritmo di buona decisione o presidio di verità nel diritto?*; I. SOGUT, *Precautions against interventions creating environmental effects in Roman Law and its reflection of Turkish Law*

Chroniques

Procès-verbal du X^e prix Boulvert
J.-Fr. GERKENS, *La SIHDA à Paris*
Ouvrages reçus à la rédaction

PRESSES UNIVERSITAIRES DE LIÈGE

ISBN : 978-2-87562-140-5



9 782875 621405