

Arriva lo stop al falso prosecco della Nuova Zelanda

Stop all'uso dei termini Prosecco, Gorgonzola e Grappa entro i prossimi cinque anni da parte dei produttori della Nuova Zelanda che invece potranno continuare ad utilizzare il termine "Parmesan" per i prodotti di imitazione del Parmigiano Reggiano e Grana Padano ma anche denominazioni composte, quali Aceto balsamico, Mozzarella di Bufala, Prosciutto, che vengono considerati nomi generici e perciò utilizzati liberamente senza che ciò comporti illecita evocazione.

E' quanto prevede l'accordo di libero scambio tra l'Ue e la Nuova Zelanda, approvato in via definitiva dal Consiglio europeo. L'accordo salvaguarda tutte le indicazioni geografiche (Ig) dell'Unione per i vini e gli alcolici, oltre a un elenco di 163 Indicazioni Geografiche alimentari, con le precisazioni evidenziate.

L'impegno per la protezione dei vini è un passo importante con i falsi in bottiglia che ogni anno nel mondo sottraggono un miliardo di euro al vero vino Made in Italy con il Prosecco che è il più copiato del pianeta.

Molto resta tuttavia da fare a livello internazionale dove il falso made in Italy a tavola vale 120 miliardi, il doppio del valore delle esportazioni, con la produzione di Parmesan, Reggianito, Parmesao and company che hanno addirittura superato quella dei prodotti originali.

Per questo è importante l'impegno per promuovere la candidatura della cucina italiana a patrimonio immateriale dell'Unesco con la mancanza di chiarezza sulle ricette Made in Italy che offre terreno fertile alla proliferazione di falsi prodotti alimentari italiani nel mondo dove le esportazioni potrebbero triplicare se venisse uno stop alla contraffazione alimentare internazionale che è causa di danni economici, ma anche di immagine.