IL PUNTO COLDIRETTI
GIORNALE DI INFORMAZIONE PER LE IMPRESE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE
[www.ilpuntocoldiretti.it]

Con accordi di libero scambio l'Ue legalizza tarocchi "doc" per 60 miliardi

Con gli accordi di libero scambio la Ue legalizza dal Canada al Giappone fino ai Paesi sudamericani del Mercosur, l'agropirateria internazionale che fattura oltre 60 miliardi di euro con i tarocchi del prodotti alimentari Made in Italy. E' l'allarme lanciato dalla Coldiretti in occasione della presentazione del XV Rapporto Ismea – Qualivita 2017 sui prodotti Dop/Igp dal quale si evidenzia che il sistema italiano di qualità "Food and wine" conta su 818 specilità tutelate che sviluppano un valore alla produzione di 14,8 miliardi con un aumento del 6% su base annua e del 70% in 10 anni.

Il valore delle esportazioni del sistema nazionale di qualità "Food and Wine" è pari a 8,4 miliardi ma all'estero sono falsi quasi due prodotti alimentari di tipo italiano su tre che utilizzano impropriamente parole, colori, località, immagini, denominazioni e ricette che si richiamano all'Italia per prodotti che non hanno nulla a che fare con la realtà nazionale. In testa alla classifica dei prodotti più taroccati ci sono i formaggi a denominazione di origine Dop a partire dal Parmigiano Reggiano e dal Grana Padano, ma anche il Provolone, il Gorgonzola, il Pecorino Romano, l'Asiago o la Fontina. Poi ci sono i salumi più prestigiosi dal Parma al San Daniele che spesso "clonati", ma anche gli extravergini di oliva, le conserve come il Pomodoro San Marzano.

Ora le brutte copie di prodotti simbolo del Made in Italy sono state esplicitamente autorizzate dall'Unione Europea negli accordi di libero scambio conclusi con il Canada e il Giappone e in dirittura di arrivo come quello con i Paesi del Mercosur dove la produzione locale del falso è tra i più fiorenti del mondo, dal Parmesao Carioca al Grana, dal Reggianito al Provolone, dal Romano al Sardo fino alla Mortadela.

Ad aprire la strada è stato il Trattato di libero scambio con il Canada dove sono falsi quasi nove formaggi di tipo italiano in vendita su dieci. L'accordo con il Paese Nordamericano (CETA) ha legittimato per la prima volta nella storia dell'Unione Europea le imitazioni del Made in Italy che sfruttano i nomi delle tipicità nazionali, dall'Asiago alla Fontina dal Gorgonzola ai Prosciutti di Parma e San Daniele.

Un accordo che colpisce anche il formaggio italiano più esportato nel mondo, il Parmigiano Reggiano, che potrà essere liberamente prodotto e commercializzato dal Canada con la traduzione di Parmesan. L'intesa è già entrata in vigore a livello europeo il 21 settembre 2017, anche se in via provvisoria, ma il nuovo Parlamento italiano che uscirà dalle elezioni ha la possibilità di non ratificarlo

Un precedente che è stato subito recepito nell'accordo definitivo tra l'Unione Europea e Giappone che autorizza per i prossimi anni la produzione e vendita di Asiago, Fontina e Gorgonzola Made in Japan ma anche di copie locali con i nomi "grana', "padano", "romano', "provolone", "mortadella" e il preoccupante via libera totale al Parmesan dagli occhi a mandorla.

La situazione è ancora più preoccupante nel negoziato in corso con i paesi del mercato comune dell’America meridionale di cui fanno parte Argentina, Brasile, Paraguay e Uruguay (Mercosur). Sulle 291 denominazioni italiane Dop/Igp riconosciute dall’Unione Europea è stata prevista una lista di appena 57 tipicità da tutelare ma su 30 di queste sono state già presentate opposizioni, a partire dal Parmigiano Reggiano .

“E’ inaccettabile che il settore agroalimentare sia trattato dall’Unione Europea come merce di scambio negli accordi internazionali senza alcuna considerazione del pesante impatto che ciò comporta sul piano economico, occupazionale e ambientale” ha affermato il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo nel sottolineare che si rischia di svendere l’identità dei territori che rappresentano un patrimonio di storia, cultura, e lavoro conservato nel tempo da generazioni di agricoltori”.