

Tra Europa e Usa scoppia la "guerra del formaggio"

Scoppia la guerra del formaggio tra Unione europea e Usa. In vista dei prossimi accordi commerciali di libero scambio, l'Ue ha intenzione di portare sul tavolo della trattativa la questione della tutela dei prodotti lattiero-caseari a denominazione. Una faccenda di drammatica attualità se si considera che, secondo un'analisi di Coldiretti, negli Stati Uniti sono stati prodotti nel 2013 oltre 200 miliardi di chili di formaggi solo di tipo "italiano" dal Parmesan all'Asiago, dal Provolone alla Mozzarella, fino al Gorgonzola, che nulla hanno a che fare con il tessuto produttivo Made in Italy.

L'obiettivo dell'Ue è dunque quello di convincere gli americani ad accettare la stessa politica messa in atto in Canada e in America Centrale dove è proibito usare alcuni nomi di formaggi a meno che non siano stati prodotti in Europa. Secondo gli accordi in vigore con le autorità canadesi, per i formaggi prodotti localmente si deve aggiungere il prefisso "simil".

La proposta, parte dei negoziati commerciali in corso tra Unione e Stati Uniti, vieterebbe dunque ai produttori caseari americani di usare termini come parmigiano, asiago, feta, groviera, gorgonzola, fontina, pecorino ed altri ancora che si riferiscono alle regioni europee di cui i formaggi sono originari.

Se l'Europa riuscisse a vincere la "guerra", gli effetti positivi per le esportazioni sarebbero evidenti, e l'Italia sarebbe tra i principali beneficiari. In Usa il mercato dei formaggi tricolori "taroccati" ottenuti soprattutto in Wisconsin, California e nello Stato di New York vale 5 miliardi di euro e rappresenta oltre l'80 per cento delle vendite di formaggi che richiamano il Belpaese: in altre parole in 8 casi su 10 i consumatori statunitensi acquistano prodotti "italiani" fatti però interamente in Usa.

Si tratta di un grave inganno perché i prodotti originali Made in Italy sono profondamente diversi dalle imitazioni che non devono rispettare i rigidi disciplinari di produzione dell'Unione Europea che determinano l'area di allevamento delle mucche, di trasformazione del latte, di stagionatura dei formaggi ma anche l'alimentazione del bestiame e tutti gli aspetti rilevanti a garantire uno standard qualitativo unico che viene sottoposto a rigidi controlli.

"La presunzione di continuare a chiamare con lo stesso nome alimenti del tutto diversi è inaccettabile - ha affermato il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo -. L'Unione Europea ha il dovere di difendere prodotti che sono l'espressione di una identità territoriale non riproducibile altrove. E' come se si pretendesse di chiamare Coca Cola qualsiasi bevanda di colore scuro con le bollicine con l'aggravante che in questo caso non si difendono i diritti di una impresa ma quelli della storia di una intera comunità".