

Dall'Ue stop al confezionamento di parmigiano all'estero

Stop al confezionamento, taglio, porzionatura, grattugia o condizionamento del Parmigiano Reggiano all'estero per evitare la perdita delle caratteristiche organolettiche e soprattutto combattere il rischio contraffazioni per il formaggio più imitato nel mondo.

Lo rende noto la Coldiretti nel riferire l'adozione del Regolamento della Commissione europea recante approvazione delle modifiche del disciplinare della Dop Parmigiano Reggiano nell'ambito del Comitato Permanente per le denominazioni di origine protetta ed indicazioni geografiche protette con la sola opposizione del Belgio.

Un duro colpo per la contraffazione internazionale di una specialità come il Parmigiano Reggiano che è il formaggio più copiato nel mondo e se la punta dell'iceberg delle imitazioni è il Parmesan diffuso in tutti i continenti, dagli Stati Uniti al Canada, dall'Australia fino al Giappone, in vendita c'è anche il Parmesao in Brasile, il Regianito in Argentina, Reggiano e Parmesano in tutto il Sud America, ma anche Pamesello in Belgio o Parmezan in Romania.

Sul mercato europeo il gustoso formaggio è protetto dalle imitazione sulla base del regolamento europeo di tutela delle denominazioni che consente di intervenire giuridicamente anche se si moltiplicano i casi di imitazione. Particolarmente grave è la situazione sui mercati extracomunitari come gli Stati Uniti dove a fronte di una importazione media dall'Italia di circa 10mila tonnellate all'anno di Parmigiano Reggiano e Grana Padano, si producono quasi 70mila tonnellate di Parmesan, tra Wisconsin, New York e California. In altre parole è originale solo una scaglia su otto.

La decisione comunitaria che dà seguito alla richiesta del Consorzio Parmigiano reggiano nasce dal fatto che l'esecutivo comunitario ha condiviso le motivazioni addotte per giustificare l'obbligo del confezionamento in zona, ovvero: necessità di garantire l'origine del prodotto preconfezionato: a tale riguardo viene sottolineata la perdita nel formaggio grattugiato o in porzioni dei segni identificativi di questo ultimo; perdita delle caratteristiche organolettiche originarie del Parmigiano reggiano: il confezionamento e la porzionatura devono avvenire in tempi brevi per evitare la disidratazione e l'ossidazione.

Al fine di garantire il rispetto degli obblighi contrattuali in fase di esecuzione è stato accordato nel regolamento approvato un periodo transitorio di un anno a favore degli operatori non stabiliti nella zona geografica delimitata che abbiano effettuato legalmente le operazioni di taglio e condizionamento del formaggio al di fuori della suddetta area almeno cinque anni prima del 16 aprile 2009.