

Stop al Parmesan, ma arrivano Pamesello&co.

L'atteso stop alla vendita sul mercato comunitario del Parmesan non ha trovato impreparata l'industria del falso Made in Italy che ha già fatto arrivare sugli scaffali dei supermercati europei il Pamesello, il Parma, il Rapesan e il Pasgrasan pronti per sostituire la più nota imitazione del Parmigiano Reggiano. A denunciarlo è stata la Coldiretti nel commentare la sentenza della Corte di Giustizia Europea in relazione alla procedura d'infrazione aperta tre anni fa dalla Commissione europea contro la Germania per il mancato rispetto della normativa sulle indicazioni geografiche, e in particolare per l'uso della denominazione "Parmesan" per formaggi prodotti in Germania in violazione del disciplinare del Parmigiano-Reggiano.

La Corte di Giustizia europea ha riconosciuto la non genericità del termine Parmesan che può essere quindi utilizzato soltanto dai detentori della denominazione di origine Parmigiano Reggiano anche se non ha condannato la Germania in quanto uno Stato Membro secondo la Corte non è tenuto ad intervenire d'ufficio per la protezione della denominazione. Se è dunque positivo lo stop all'uso della denominazione Parmesan per formaggi diversi dal Parmigiano Reggiano preoccupa il mancato obbligo degli Stati ad intervenire d'ufficio per il rispetto di una normativa comunitaria, che potrebbe danneggiare soprattutto le denominazioni più piccole che per motivi di costo non dispongono di una rete di controllori a livello comunitario.

Questo è ancora più grave alla luce del fatto che la Coldiretti ha già scoperto nuove imitazioni del Parmigiano Reggiano tollerate dagli altri Stati dell'Unione Europea che impongono un immediato intervento da parte delle Istituzioni nazionali. Il "Pamesello italiano", grattugiato e venduto in confezione tricolore, sembra avere conquistato un posto di rilievo tra le nuove copie offerte, ma non mancano altri cloni che richiamano al prodotto originale come il "Rapisan" in tubetti ed il "Pasgrasan" o il "Parma" in bustina, che sono andati ad incrementare il "museo dei falsi" di Palazzo Rospigliosi nella sede della Coldiretti.

Il Parmigiano Reggiano e il Grana Padano sono i due prodotti italiani tipici più imitati nel mondo che diventano Parmesao in Brasile, Regianito in Argentina, Reggiano e Parmesano in tutto il Sudamerica, Parmeson in Cina o Parmesan dagli Stati Uniti al Canada, dall'Australia fino al Giappone, ma anche "Grana Pardano", "Grana Padana" o "Grana Padona". Negli Stati Uniti nove volte su dieci viene venduto falso Parmigiano Reggiano ottenuto sul suolo americano con latte statunitense in Wisconsin, New York o California. Un prodotto molto diverso dal vero Parmigiano Reggiano che - spiega la Coldiretti - è ottenuto dal latte di 250mila mucche allevate da 4750 aziende agricole in zone delimitate del territorio nazionale e trasformato in 492 caseifici che producono oltre 3,1 milioni di forme all'anno dal peso medio di 38 chili, che devono essere stagionate almeno 12 mesi.

Occorre combattere nell'ambito delle regole sul commercio internazionale nel Wto un inganno globale per i consumatori che causa danni economici e di immagine alla produzione italiana ma la credibilità internazionale si conquista anche anche facendo chiarezza a livello nazionale ed europeo dove occorre estendere a tutti i prodotti l'obbligo di indicare in etichetta l'origine dei prodotti alimentari.