

Aceto balsamico a rischio scippo dagli sloveni

L'inaccettabile scippo del nome di aceto balsamico da parte della Slovenia mette a rischio un miliardo di euro di valore al consumo e rappresenta un attacco all'intero sistema del Made in Italy di qualità. E' quanto denuncia la Coldiretti nel commentare la decisione del Governo sloveno di varare una norma con la quale qualsiasi miscela di aceto di vino con mosto concentrato si potrà chiamare, e vendere, come "aceto balsamico". Una scelta, peraltro già notificata alla Commissione Europea, che va contro le attuali norme comunitarie che tutelano Dop e Igp e disciplinano il sistema di etichettatura e informazione del consumatore. Assieme all'aceto balsamico è dunque sotto attacco l'intero sistema del Made in Italy di qualità e lo stesso primato dell'Italia che conta 312 specialità Dop/Igp/Stg riconosciute a livello comunitario, oltre a 526 vini Doc/Docg e Igt. Ma l'iniziativa slovena rischia anche di andare a ingrossare il mercato internazionale del falso che fattura già oltre 100 miliardi di euro utilizzando impropriamente parole, colori, località, immagini, denominazioni e ricette che, secondo un'analisi Coldiretti e Filiera Italia, si richiamano all'Italia per prodotti taroccati che non hanno nulla a che fare con la realtà nazionale. Un'industria del falso sempre più fiorente che ha paradossalmente i suoi centri principali nei paesi avanzati, a partire dall'Australia al Sudamerica, dal Canada agli Stati Uniti dove una spinta importante è venuta dai dazi punitivi nei confronti dei formaggi e dei salumi italiani che hanno favorito le "brutte copie" locali. La manovra slovena sull'aceto balsamico rischia dunque di diventare un precedente pericoloso contro il quale occorre attivarsi immediatamente a livello comunitario per garantire la difesa di uno dei prodotti simbolo del Made in Italy. Sono riconosciuti e tutelati dall'Unione Europea l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop, l'Aceto Balsamico di Modena Igp (Indicazione Geografica Protetta) e l'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Dop. Si tratta di prodotti ottenuti nel rispetto di specifici disciplinari di produzione trasmessi nel tempo da generazioni che devono essere protetti nei confronti delle imitazioni low cost che non hanno nulla a che vedere con i prodotti originali.