

Approvato l'accordo Ue-Canada, è un regalo alle lobby industriali

Un grande regalo alle grandi lobby industriali che nell'alimentare puntano all'omologazione e al livellamento verso il basso della qualità. E' quanto afferma il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo nel commentare l'impatto dell'approvazione da parte dell'Europarlamento del Ceta (Comprehensive Economic and Trade Agreement) con il Canada. Nei trattati - sottolinea Moncalvo - va riservata all'agroalimentare una specificità che tuteli la distintività della produzione e possa garantire la tutela della salute, la protezione dell'ambiente e della libertà di scelta dei consumatori. Al contrario, si crea una concorrenza sleale nei confronti del vero Made in Italy in cui perde l'agricoltura italiana, a partire dal settore cerealicolo.

L'accordo rischia, infatti, di favorire innanzitutto gli arrivi di grano duro dal Canada, che è il primo esportatore in Italia, peraltro con un cereale che arriva nel nostro Paese già vecchio di un anno, visto che in Nordamerica la raccolta avviene in settembre. Nel momento in cui l'intesa dovrà essere ratificato dal Parlamento nazionale rischia dunque di scatenarsi una nuova guerra del grano.

L'accordo interviene anche sulle denominazioni di origine. Nel dettaglio, riceveranno protezione nel Paese dell'acero un elenco con 171 prodotti ad indicazione geografica dell'Unione Europea tra cui figurano 41 nomi italiani rispetto alle 289 denominazioni Made in Italy registrate. Tale accordo prevede ad esempio che il Prosciutto di Parma, il Prosciutto San Daniele, il Prosciutto Toscano e il Prosciutto di Modena potranno entrare nel mercato canadese con il loro nome ma dovranno coesistere con i marchi canadesi registrati.

In altre parole sul mercato del paese nordamericano ci saranno i prosciutti di Parma e San Daniele Made in Canada insieme a quelli italiani mentre fino ad ora il prosciutto di Parma italiano poteva essere esportato solo con il nome di "Prosciutto originale". Gorgonzola, Asiago e Fontina sono considerati generici dall'accordo e i canadesi potranno continuare a produrli e venderli con tale denominazione che sarà però accompagnata dall'indicazione obbligatoria dell'origine in etichetta (esempio Asiago Made in Canada), senza però possibili evocazioni (quali bandiere o immagini di posti notoriamente riconosciuti).

Nel caso di eventuali nuovi prodotti canadesi di imitazione, questi dovranno essere accompagnati dalle espressioni "tipo; stile o imitazione" (esempio "stile squacquerone di Romagna). Non c'è dubbio che per le indicazioni geografiche sia di fatto mantenuta e ratificata una situazione di ambiguità che rende difficile ai consumatori distinguere il prodotto originale ottenuto nel rispetto di un preciso disciplinare di produzione dall'imitazione di bassa qualità. Ma è anche vero che l'accordo interviene su una situazione fortemente compromessa in cui almeno il 90% per cento dei formaggi di tipo italiano consumati in Canada sono in realtà di produzione locale, dal pecorino friulano al Romano cheese, dal Romanello al Crotonese, dalla Fontina alla scamorza fino al Parmesan.

La situazione è anche peggiore per i salumi ed in questo senso la storia del prosciutto di Parma Dop, è esemplare. La denominazione da diversi decenni è stata usurpata dalla società Maple Leaf Foods, la più grande industria alimentare canadese, che ha registrato il marchio "Parma" e quindi può regolarmente commercializzarlo. La conseguenza è che il vero prosciutto di Parma Dop non può essere al momento venduto in Canada ma per essere comunque presente su quell'importante mercato, il prodotto italiano viene commercializzato con il nome "Prosciutto originale", e sugli scaffali dei negozi si trova accanto al "Parma" canadese, senza poter portare il suo vero nome.