

Cala il consumo di prodotti Dop, da parmigiano a grana

Si riduce il consumo di prodotti a denominazione di origine (Dop/Igp) in Italia dove si registra un crollo degli acquisti che varia dal -6,8 per cento per il parmigiano reggiano al -5,3 per cento per il grana padano per effetto della crisi, ma soprattutto della concorrenza sleale dei prodotti di imitazione low cost.

E' quanto emerge da una analisi della Coldiretti sulla base dei dati Symphony Iri relativi al primo quadrimestre del 2013 in occasione della presentazione dell'Atlante Qualivita. Le importazioni italiane di formaggi duri di latte bovino non Dop, assimilabili a dei similgrana, sono aumentate dell'88 per cento in dieci anni e hanno raggiunto i 27,3 milioni di chili nel 2012.

I similgrana sono arrivati in Italia soprattutto dall'Europa a partire dalla Germania (8,3 milioni di chili) e dalla Repubblica Ceca (8,1 milioni di chili) anche se in forte crescita risulta essere l'Ungheria dalla quale sono giunti ben 2,7 milioni di chili, pari al 10 per cento del totale delle importazioni. Si tratta di formaggi di diversa origine e qualità che non devono rispettare i rigidi disciplinari di produzione approvati dall'Unione Europea per i formaggi Dop.

Il rischio è che vengano scambiati dai consumatori come prodotti Made in Italy perché vengono spesso utilizzati nomi, immagini e forme che richiamano all'italianità, ma anche perché appare il bollo Ce con la "IT" di Italia se il formaggio viene semplicemente confezionato in Italia.

Un problema analogo riguarda i prosciutti che in quattro casi su cinque tra quelli venduti in Italia provengono da maiali allevati in Olanda, Danimarca, Francia, Germania, Spagna senza che questo venga chiaramente indicato in etichetta e con l'uso di indicazioni fuorvianti come "nostrano" che ingannano il consumatore sulla reale origine.

Il problema riguarda sia il prosciutto crudo che quello cotto, per il quale si stima la provenienza straniera del coscio in una percentuale superiore al 90 per cento. Le caratteristiche di questi prodotti sono profondamente diversi da quelli a denominazione di origine come il Parma e il San Daniele che sono ottenuti da allevamenti italiani regolamentati sulla base di rigidi disciplinari di produzione approvati dall'Unione Europea.