

Scoperto falso parmigiano nella più grande catena europea di distribuzione

Una scadente imitazione del famoso Parmigiano Reggiano è in vendita sugli scaffali della più grande catena europea della distribuzione commerciale. La denuncia viene dalla Coldiretti al Forum Internazionale dell'Agricoltura e dell'alimentazione di Cernobbio, dove il Presidente nazionale Sergio Marini ha mostrato, con tanto di scontrino, il formaggio "Parmezan" acquistato in un punto vendita di una capitale europea dove era posizionato su uno scaffale in modo da creare facile confusione con il prodotto originale.

La preoccupante novità arriva dopo che la Corte di Giustizia europea ha riconosciuto che il termine "Parmesan" non è generico ma la traduzione della denominazione Parmigiano Reggiano e quindi non può essere utilizzato per prodotti di imitazione anche se i singoli stati non sono tenuti a controlli di ufficio, con la sentenza del 26 febbraio 2008.

La semplice sostituzione della "s" con la "z" rappresenta un ingegnoso tentativo di sfuggire alle maglie larghe della legislazione comunitaria che inganna i consumatori soprattutto nei Paesi di recente allargamento dell'Unione, dove meno radicata è la conoscenza del principio mondiale dei formaggi. Particolarmente grave è il fatto che l'inganno sulla reale origine del prodotto avvenga nella più importante catena distributiva europea in un momento in cui gli allevatori comunitari stanno affrontando la più grande crisi del latte degli ultimi venti anni.

Per questo il presidente della Coldiretti Sergio Marini ha inviato una circostanziata lettera al Commissario Europea all'agricoltura Mariann Fischer Boel e al Ministro delle Politiche Agricole Luca Zaia per chiedere un intervento immediato per porre fine ad un comportamento che danneggia consumatori e allevatori oltre a procurare perdite economiche e di immagine al Made in Italy alimentare.

Il Parmigiano Reggiano 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.

Particolarmente grave è la situazione negli Stati Uniti dove in nove casi su dieci è in vendita falso Parmigiano Reggiano tanto che addirittura quest'anno il "Sarvecchio Parmesan" del Wisconsin, una scandalosa "clonazione" dell'originale Parmigiano Reggiano, è stato premiato come miglior formaggio negli Stati Uniti. Negli Usa 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 è originale solo una scaglia su otto.

Se a livello internazionale serve un accordo sul commercio nel Wto per la tutela delle

Marini - fare chiarezza a livello nazionale ed europeo dove occorre estendere l'obbligo di indicare in etichetta l'origine a tutti i prodotti lattiero caseari. Con la mobilitazione della Coldiretti è stata ottenuta la presentazione da parte del Ministro Luca Zaia del Decreto sull'obbligo di indicare l'origine in etichetta per latte e derivati e sul divieto dell'uso delle polveri per la produzione di formaggi che è ora al vaglio dell'Unione Europea.

Il Decreto è un importante risultato perché obbliga a indicare l'origine del latte impiegato nel latte a lunga conservazione e in tutti i prodotti lattiero caseari, ma vieta anche l'impiego di polveri di caseina e caseinati nella produzione di formaggi.