

Made in Italy

La lotta in difesa del Parmigiano reggiano

Necessario rafforzare i controlli sul prodotto venduto “destrutturato”

di **Emanuela Giorgi**

Coordinatrice redazionale

Intervista al presidente del Consorzio di tutela del Parmigiano reggiano, Giuseppe Alai

38

Quello dell'*Italian sounding* alimentare, ovvero l'utilizzo di denominazioni geografiche, immagini e marchi che evocano l'Italia per promuovere e commercializzare alimenti e bevande affatto riconducibili al nostro Paese, è un fenomeno ormai consolidato.

Il Parmigiano reggiano è una delle denominazioni di origine protette (Dop) italiane più imitate: dal “Parmesan”, diffuso in tutto il mondo, al brasiliano “Parmesao”, all'argentino “Reggianito”.

Di recente, il Consorzio di tutela della famosa Dop, dopo aver denunciato alla Commissione europea la vendita, negli Stati Uniti, di 100.000 tonnellate di “Parmesan” in confezioni che richiamano l'Italia, ha presentato all'Europarlamento gli esiti di una ricerca, condotta dall'agenzia Aicod, che evidenzia come questa pratica non solo generi un danno per i produttori italiani, ma determini anche una situazione ingannevole che pesa sui consumatori americani.

Giuseppe Alai è il presidente del Consorzio di tutela del Parmigiano reggiano.

• Dott. Alai, secondo la recente ricerca condotta dall'agenzia Aicod, per il 66% dei consumatori statunitensi il termine “Parmesan” non è affatto generico, ma identifica un formaggio duro con provenienza geografica estera, che nel 90% dei casi viene individuata nell'Italia. Come risponde il Consorzio a questi dati?

L'associazione del termine “Parmesan” ad un formaggio di provenienza italiana costituisce un inganno che negli Usa colpisce decine di milioni di consumatori nonché un grave pregiudizio all'incremento delle nostre esportazioni e, conseguentemente, un danno palese anche per i nostri produttori. Il Consorzio ha il dovere di informare correttamente gli acquirenti statunitensi sulle differenze esistenti tra Parmesan e Parmigiano reggiano, acquirenti che diffondono la nostra cultura della produzione alimentare, che si fonda sull'identità del prodotto e non, come accade negli Usa, sul processo con cui il prodotto viene preparato.

• Il Trattato di libero scambio tra Unione europea e Usa, ancora in fase negoziale, potrebbe essere di aiuto in tal senso?

Il Trattato di libero scambio tra Unione europea

Giuseppe Alai

Nato a Guastalla (RE) nel 1956, Giuseppe Alai ha lavorato, dal 1977 al 1984, presso la Federazione provinciale Coltivatori diretti di Reggio Emilia. Dal 1985, è proprietario di un'azienda agricola, nella quale opera tuttora. Dal 1989, è presidente della Banca di Credito cooperativo di Guastalla, poi Banca Reggiana, oggi Banco Emiliano. Dal 1996, è presidente della Confcooperative – Unione provinciale di Reggio Emilia, quindi membro del Consiglio nazionale di Confcooperative e vicepresidente di Confcooperative Emilia Romagna. Socio della cooperativa Anfass di Guastalla, dal 2006 è presidente di Bit – Servizi per l'investimento sul territorio. Sempre nel 2006 ha assunto la presidenza del Consorzio di tutela del Parmigiano reggiano.



e Usa, il cosiddetto Ttip (*Transatlantic Trade and Investment Partnership*), è finalizzato a ridurre le barriere commerciali che esistono e limitano lo scambio di prodotti e servizi. Per l'Italia e per i prodotti a denominazione di origine rappresenta un'opportunità in quanto comporterà l'eliminazione di una serie di ostacoli che fino ad oggi hanno impedito l'esportazione in quantità significative delle nostre produzioni alimentari in un mercato in cui il fenomeno e la domanda di *Italian sounding* sono così forti.

• **Il Parmesan, però, potrebbe venire commercializzato nell'Unione europea...**

Si tratta di un "non problema": l'eventuale importazione di Parmesan, infatti, si scontrerebbe con la normativa europea e con quanto stabilito dalla sentenza del 26 febbraio 2008 della Corte di Giustizia dell'Unione europea, secondo cui il termine "Parmesan" non è affatto generico e costituisce una evocazione della denominazione "Parmigiano reggiano"; conseguentemente, il suo uso per formaggi non conformi al disciplinare costituisce una violazione

alla nostra Dop. Se gli Usa vorranno commercializzare il Parmesan nell'Unione europea dovranno quindi cambiargli nome.

• **Ritiene che l'Unione europea abbia fatto abbastanza in materia di lotta alla contraffazione dei prodotti a denominazione di origine?**

Dal 2012, con l'avvento del "Pacchetto Latte"¹ e del "Pacchetto Qualità"² sono stati fatti passi avanti significativi a favore della tutela dei prodotti a denominazione di origine ed oggi ci sentiamo abbastanza protetti. Una delle misure chiave introdotte in quell'anno e, in particolare, dal regolamento (UE) 1151/2012, è la "protezione *ex officio*", in base alla quale tutti gli Stati membri dell'Unione europea sono tenuti a contrastare, attivandosi immediatamente con le autorità locali, eventuali frodi alimentari a danno di prodotti Dop, Igp (Indicazione geografica protetta) e Stg (Specialità tradizionale garantita), anche se provenienti da un altro Paese.

• **Il fenomeno della contraffazione del Parmigiano reggiano, però, si registra anche nel nostro Paese. Quali sono i controlli e le azioni messe in campo dal Consorzio per combatterlo in Italia e all'estero?**

Tutela, vigilanza e promozione sono le tre ragioni d'essere dei Consorzi di tutela. Anche grazie all'azione dei nostri agenti vigilatori, che in collaborazione con le autorità locali, sia in Italia che all'estero, effettuano campionamenti negli esercizi commerciali per attestare l'autenticità o meno del Parmigiano reggiano messo in vendita, i casi di contraffazione del prodotto negli ultimi anni si sono ridotti molto. Grande attenzione, però, bisogna porre quando il Parmigiano

¹ Vale a dire il regolamento (UE) 261/2012, in cui sono state introdotte alcune misure specifiche per rafforzare la posizione dei produttori lattiero-caseari nella filiera. Tra queste, la programmazione dell'offerta dei formaggi Dop e Igp, che gli Stati membri dell'Unione europea possono stabilire, per un periodo di tempo limitato, su richiesta delle organizzazioni di produttori, delle organizzazioni interprofessionali o dei Consorzi di tutela.

² Vale a dire il regolamento (UE) 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

reggiano viene venduto in forma destrutturata e, quindi, non riconoscibile: è questo il contesto in cui si verificano con più frequenza i tentativi di frode. Un classico esempio è quando in un ristorante un avventore chiede al cameriere del Parmigiano reggiano e questi gli somministra, invece, del formaggio differente.

Una delle iniziative che stiamo portando avanti e che abbiamo inserito anche nel disciplinare di produzione è che vi sia la perseguibilità penale verso chi compie simili azioni, che danneggiano il Parmigiano reggiano e ingannano il consumatore.

• **Proprio al disciplinare di produzione, lo scorso novembre, sono state apportate diverse modifiche: l'introduzione di nuovi sistemi e parametri di controllo, la limitazione delle aree di provenienza delle vacche produttrici del latte destinato alla trasformazione, l'individuazione di un nuovo rapporto tra grasso e caseina al momento della produzione, l'apposizione, sul prodotto porzionato, dell'età di stagionatura. Cosa comportano, nello specifico, questi cambiamenti in termini di lotta alla contraffazione, qualità e trasparenza nei confronti del consumatore?**

Stabilendo che le vacche produttrici del latte destinato alla trasformazione devono essere alimentate con foraggi del territorio e che non possono provenire da aree che non appartengono a quelle di produzione del Parmigiano reggiano o da altre filiere produttive, le modifiche apportate al disciplinare rafforzano ulteriormente il legame del prodotto con il territorio.

Attraverso un equilibrio migliore tra grasso e caseina – le due componenti fondamentali del Parmigiano reggiano – si determina, invece, un maggior affinamento della sua qualità.

Grazie all'introduzione di nuovi parametri di controllo, riguardanti isotopi, aminoacidi liberi e acido ciclopropanico, sarà possibile, poi, identificare con precisione il prodotto non originale, sia per quanto riguarda la provenienza del latte che per l'eventuale uso di mangimi vietati dal disciplinare nell'alimentazione delle bovine, nonché svelare e contrastare possibili dichiara-

APPUNTAMENTO

Gli alimenti Dop, Igp e Stg saranno i protagonisti del seminario che si svolgerà a **Salerno il 3 giugno**. L'incontro formativo, dal titolo **"Alimenti Dop, Igp e Stg: le norme a tutela e le problematiche tecnico-giuridiche sui controlli"**, è coordinato dallo Studio legale "Avv. Carlo Correrà", in collaborazione con "Alimenti&Bevande".

Per informazioni su programma, iscrizione e costi, vedi pp. 26-27 o vai su www.pvinformazione.it/seminari-alibel/

zioni ingannevoli sulla stagionatura del prodotto.

L'apposizione, sul formaggio porzionato, dell'età di stagionatura e, su quello più stagionato, anche del caseificio di provenienza rappresenta, infine, un ulteriore atto di trasparenza nei confronti del consumatore.

• **Ritiene che sia necessario apportare ulteriori modifiche al disciplinare?**

Le nostre forme vengono sempre più vendute a piccoli pezzi – bocconcini, petali, grattugiati – e, di conseguenza, gli elementi di riconoscibilità del prodotto – mi riferisco alla crosta e ai puntini – sempre più difficilmente si ritrovano nel Parmigiano reggiano acquistato. In futuro, quindi, dovremmo fare in modo che le nostre azioni si concentrino sempre più sul fornire garanzie e tutele crescenti al consumatore che acquista il prodotto in forma destrutturata, rafforzando ulteriormente il suo rapporto di fiducia con il Consorzio.

ULTIM'ORA

Poco prima di andare in stampa, abbiamo appreso delle dimissioni di Giuseppe Alai dalla presidenza del Consorzio di tutela del Parmigiano reggiano, date con un anno di anticipo rispetto alla scadenza del mandato. Prossimamente, il Consiglio di amministrazione procederà alla nomina del successore. Nel frattempo, le deleghe di Alai vengono assunte dal vicepresidente vicario Adolfo Filippini.