

REGOLAMENTI UE

Aceto balsamico, allarme per la sfida della Slovenia

**A rischio 1 miliardo
di fatturato e la tutela
delle denominazioni italiane**

La Slovenia ha sferrato un attacco all'Aceto Balsamico di Modena e dunque al sistema delle Dop e delle Igp italiane, fanno sapere dal Consorzio emiliano. Il Governo sloveno ha notificato alla Commissione europea una norma tecnica nazionale in materia di produzione e commercializzazione degli aceti che cerca di trasformare la denominazione "aceto balsamico" in uno standard di prodotto. «Secondo la nuova norma slovena, in fase di valutazione presso la Commissione, qualsiasi miscela di aceto di vino con mosto concentrato si potrà chiamare, e vendere, come aceto balsamico» afferma il direttore del Consorzio Aceto Balsamico di Modena Federico Desimoni. «Sarà fondamentale, anche stavolta, fare leva sulla collaborazione delle Istituzioni - commenta il presidente del Consorzio di Tutela dell'Aceto Balsamico di Modena Igp Mariangela Grosoli -: il Ministero Politiche Agricole, ed in particolare la Direzione Qualità, già direttamente coinvolta e al lavoro sul dossier».

«L'inaccettabile scippo del nome di aceto balsamico da parte della Slovenia mette a rischio 1 miliardo di euro di valore al consumo e rappresenta un attacco all'intero sistema del Made in Italy di qualità» denuncia la Coldiretti, a commento della 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, rivela la Coldiretti, che va contro le

attuali norme che tutelano Dop e Igp e disciplinano il sistema di etichettatura e informazione del consumatore. Ma l'iniziativa slovena rischia anche di andare a ingrossare il mercato internazionale del falso made in Italy che fattura già oltre 100 miliardi di euro utilizzando impropriamente parole, colori, località, immagini, denominazioni e ricette che nulla hanno a che fare con la realtà nazionale. La manovra slovena sull'aceto balsamico, conclude la Coldiretti, 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.

L'aceto balsamico sloveno «sarebbe chiaramente un'evocazione che può indurre in errore i consumatori europei, perché fa concorrenza all'alimento tutelato nello stesso segmento di mercato, e non può farlo» sottolinea Paolo De Castro commentandola notifica di norma tecnica presentata dalla Slovenia alla Commissione europea, secondo la quale possono essere denominati come aceto balsamico, aceti cui possono essere aggiunti "succhi di frutta e mosto concentrati o non concentrati". «Oggi - prosegue l'eurodeputato della commissione Agricoltura del Parlamento europeo - presenterò un'interrogazione prioritaria al commissario all'agricoltura Janusz Wojciechowski, perché è lui che deve difendere la Dop, alla luce dei chiarimenti sulla denominazione "Aceto Balsamico" forniti a maggio scorso su mia sollecitazione». Secondo le norme Ue, il periodo di valutazione della notifica slovena scade il 3 marzo.

— V.Ch.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

