il MATTINO di Puglia e Basilicata

Quotidiano Data 22-05-2021
Pagina 15
Foglio 1

IGP COMMISSIONE NON SI È ESPRESSA CON NESSUNA DECISIONE SULLA REGISTRAZIONE

Foggia, prima riunione del 'dop pomodoro di Puglia'

Coldiretti: «Per secco no a forzature in fattura»

La valorizzazione del pomodoro è una priorità per il rilancio dell'economia foggiana con il giusto prezzo del prodotto e una remunerazione equa agli agricoltori da definire nell'ambito dell'accordo sul prezzo del pomodoro da industria per la campagna 2021. E' quanto ribadisce Coldiretti Foggia, in occasione della prima riunione del comitato promotore della DOP Pomodoro di Puglia, per dire no alle forzature in atto circa l'obbligo di indicare la dicitura "Pomodoro allungato destinato alla trasformazione dell'IGP Pomodoro pelato di Napoli" sul documento di trasporto della materia prima in partenza dai campi foggiani verso le aziende trasformatrici campane.

Il «Comitato promotore IGP Pomodoro pelato Napoli» ha dato inizio alla procedura per richiedere il riconoscimento della IGP " Pomodoro pelato di Napoli" (Comunicato MIPAAF pubblicato nella G.U. n. 62 del 13 marzo 2021), nei 60 giorni successivi è stata presentata opposizione formale da un ente giuridico terzo, come previsto dall'articolo 10 del Regolamento (UE) N. 1151/2012 del 21 novembre 2012, e al momento la Commissione non si è espressa con nessuna decisione sulla registrazione che sarà ufficialmente riconosciuta con la pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea.

La Puglia detiene la quasi totalità della produzione del pomodoro all'interno di una filiera del Sud Italia, riferisce Coldiretti Foggia sulla base dello studio commissionato all'Università di Foggia, con 15.527.500 quintali di pomodoro da industria su una superficie di 17.170 ettari prodotti in Puglia, mentre in Campania 2.490.080 quintali su una superficie di 3.976 ettari.

La provincia di Foggia è leader indiscussa del mercato e rappresenta il maggiore bacino di produzione nazionale – insiste Coldiretti Foggia - con una superficie media annua di 15.000 ettari e con una produzione di pomodoro da industria che si aggira intorno ai 14.250.000 quintali (1,4 milioni di tonnellate).

Nel caso in questione, con il termine "Pomodoro pelato di Napoli", come riportato nell'art. 2 del disciplinare – aggiunge Coldiretti Foggia - viene difatti identificato con una conserva di pomodoro indifferenziata dal punto di vista commerciale. Dal punto di vista qualitativo, le uniche caratteristiche del prodotto dichiarate che presentano elementi più restrittivi sono: 3% del peso sgocciolato in meno; 1,5% del residuo ottico in meno; un volume del pomodoro 7% in più rispetto lo standard senza lesioni o deformazioni; 0,7 cmq/100g di residui di bucce in meno, oltre che un 10% in meno presenza di muffe.

"Non è accettabile che venga commercializzato un prodotto che si fregia di un marchio comunitario così fortemente distintivo – afferma Pietro Piccioni, delegato confederale di Coldiretti Foggia - senza che ci sia alcun obbligo di utilizzare i pomodori del territorio al quale la indicazione si ispira. Il 40 percento del pomodoro italiano viene proprio dalla Capitanata che da sola produce il 90% del pomodoro lungo. Il pomodoro potrebbe provenire da qualsiasi area, definendo nell'art.5 del disciplinare solamente i tempi di stoccaggio massimi, e la qualità del pomodoro in entrata non è identificata da parametri qualitativi più restrittivi che consentano al prodotto finale di avere proprietà organolettiche caratterizzanti, inserendo come unico elemento "la coltivazione seguendo i metodi di lotta integrata o biologica". Anche perché il disciplinare identifica come area di produzione le Regioni quali Abruzzo, Basilicata, Campania, Molise e Puglia. Viste le statistiche delle produzioni, il "Pomodoro pelato di Napoli IGP" includerebbe conserve il cui pomodoro è prodotto per il 90% dei casi nella Regione Puglia", stigmatizza Piccioni.

Nel caso in questione, la possibilità di identificare con "Napoli" un pomodoro prodotto nella maggior parte dei casi in aree diverse e appartenenti ad altre regioni italiane risulterebbe fuorviante per i consumatori e, contrariamente a quanto voluto nella visione strategica delle indicazioni geografiche e dallo stesso Regolamento, sarebbe a detrimento della reputazione territoriale di Napoli e della Regione Puglia, quando invece il matching perfetto tra prodotto e luogo di origine dovrebbe rappresentare la leva e il valore immateriale da tutelare con la proprietà intellettuale di cui godono le IG. E' a tutti nota la posizione di Coldiretti sull'importanza dell'origine del prodotto agricolo alla base dei cibi trasformati che arrivano sulle tavole dei consumatori, per cui numerose sono state le battaglie per arrivare all'etichettatura certa dell'origine dei prodotti agroalimentari.

D.O.P. e I.G.P. sono marchi europei che identificano – spiega Coldiretti Puglia - prodotti che possiedono caratteristiche peculiari, legate da origini storiche al determinato territorio indicato nella denominazione, e dalla accurata e precisa applicazione di un disciplinare di produzione. Di scelta del Ministero delle Politiche Agricole l'area delimitata e la nomenclatura, basate su comprovata ricostruzione storica che i consorzi di valorizzazione devono documentare. Per i prodotti DOP è previsto che tutto il processo produttivo avvenga nell'area delimitata dal disciplinare di produzione, trasformazione e confezionamento inclusi, mentre per le produzioni IGP, invece, non esistono gli stessi vincoli – conclude Coldiretti Puglia - in particolare nessun obbligo di utilizzare i prodotti agricoli del territorio al quale la IGP si ispira.

152944

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.