

L'Europa dop Vent'anni di cultura della qualità

● L'assemblea di Aicig ha festeggiato a Firenze la ricorrenza. Il punto sul settore

Vent'anni di vita, 27 Paesi coinvolti, 1096 prodotti registrati ad oggi, circa 14 miliardi di euro di valore alla produzione stimata. Questi alcuni dei numeri che raccontano il sistema europeo delle Dop e Igp. I vent'anni dalla sua creazione sono stati celebrati ieri a Firenze, durante l'Assemblea generale di Aicig, nel corso della quale il Ministro delle Politiche Agricole, Mario Catania e il Presidente della commissione agricoltura del Parlamento europeo, Paolo De Castro hanno fatto un bilancio del sistema e parlato di prospettive future.

La presenza di questi autorevoli esponenti, oltre a dare particolare rilievo all'incontro, testimonia l'importanza strategica che l'Italia ricopre all'interno del settore. Un momento particolare per l'intero comparto certificato anche perché le zone di produzione dei due principali prodotti simbolo, il Parmigiano Reggiano ed il Grana Padano, sono state colpite dal terremoto in Emilia dei giorni scorsi. Migliaia di forme di formaggio danneggiate così come migliaia di litri di aceto balsamico tradizionale fuoriusciti dalle botti, hanno di fatto messo in seria crisi moltissime aziende del comparto.

Dal 1992, quando l'UE approvò i regolamenti 2081 e 2082, relativi alla protezione delle indicazioni geografiche ad oggi, il sistema ha acquisito una sempre maggiore autorevolezza. Grazie agli investimenti europei in informazione e promozione, l'impianto legislativo relativo alle Dop e Igp ha acquisito una certa notorietà, e non solo presso i consumatori, ma anche e soprattutto gli Stati stessi. Se infatti agli inizi alcuni di loro, soprattutto il gruppo capeggiato dagli anglosassoni e dalla Germania, erano scettici nei confronti di un sistema che dava centralità all'origine geografica dei prodotti anziché al brand, col tempo si sono anch'essi ricreduti. Nel corso degli anni, alle sole registrazioni di prodotti provenienti da Paesi quali Francia, Italia e Spagna, si sono aggiunte progressivamente anche produzioni inglesi, irlandesi, scozzesi, bulgare, romene, ecc. Con l'apertura ai Paesi terzi imposta dal WTO nel 2006, il sistema di riconoscimento

delle IG europee acquisisce valore anche a livello internazionale; infatti Cina, Colombia ed India lo hanno utilizzato per proteggere i loro prodotti nazionali. Il sistema delle Dop e Igp ormai non è più un capitolo a sé stante ma fa parte a pieno titolo della politica agricola europea, come dimostrano i nuovi provvedimenti legislativi e le proposte di riforma della Pac post 2013, in cui la qualità occupa un posto centrale.

Luigi Verrini, uno dei protagonisti di questo percorso, già direttore del Consorzio del Parmigiano Reggiano e membro del Comitato scientifico Dop e Igp della Commissione europea, ha commentato questi anni affermando che superando le divergenze tra i diversi Paesi, l'UE è riuscita, nel momento in cui la globalizzazione diveniva una realtà, a ridare valore alle zone geografiche e fare della cultura della qualità un motto per il settore agroalimentare europeo. L'apporto più importante è quello che viene dal Reg. 2081 con cui si affermano due concetti fondamentali, la tracciabilità e la trasparenza.

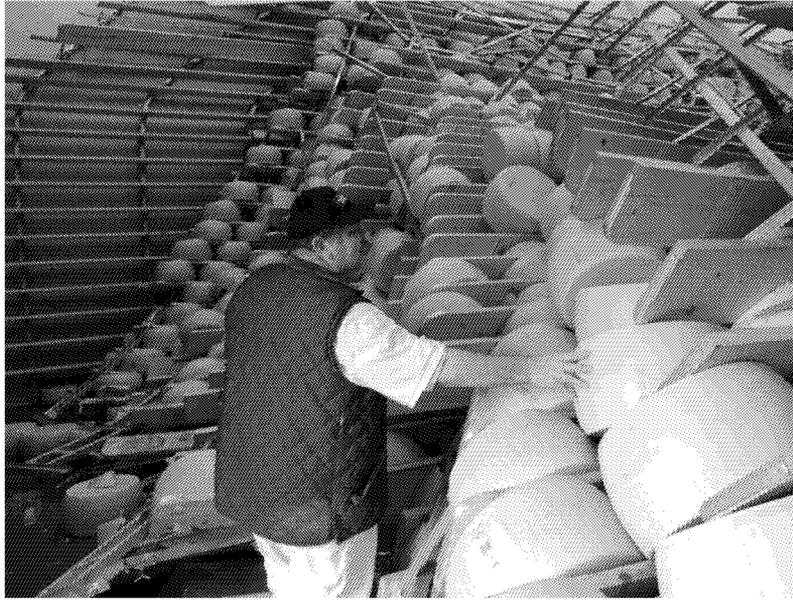
Dopo aver ripercorso i vent'anni, l'Assemblea ha affrontato temi importanti di grande attualità come la trasparenza delle etichette, la necessità di aumentare i valori di export, la regolamentazione dei volumi produttivi; in particolare Giuseppe Liberatore, presidente di Aicig ha ribattuto l'importanza di mantenere alta l'attenzione sull'evoluzione del pacchetto qualità che prevede importanti novità per la tutela e lo sviluppo delle produzioni Dop e Igp. Il governo con il ministro Mario Catania ha assicurato la massima attenzione possibile sia in Europa, ma anche in campo internazionale per la protezione del Made in Italy. La qualità alimentare è una partita sempre aperta che necessita di politiche dinamiche che siano in grado di cogliere tutte le evoluzioni sociali ed economiche.

**Parmigiano Reggiano
e aceto balsamico
Aziende in crisi
dopo il terremoto**



FOOD POLITICS

A CURA DI MAURO ROSATI
maurorosati.it



Parmigiano Reggiano, i danni del terremoto FOTO DI CARLO FERRARO/ANSA