

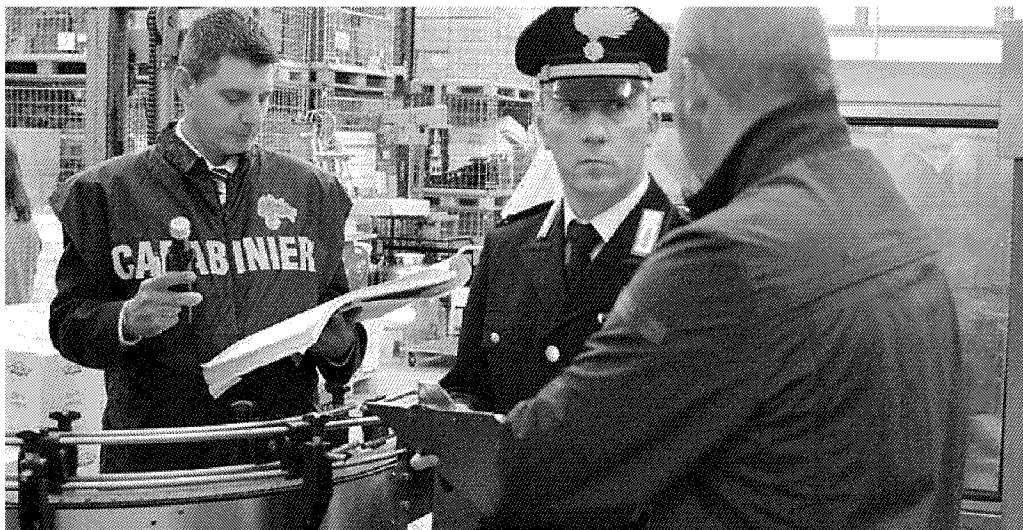
Allarme frode negli Usa per l'aceto balsamico Igp

È stata coinvolta l'Interpol per svolgere verifiche sul mercato degli Stati Uniti
Il Consorzio: «In Europa è più facile proteggere il prodotto. Tante le imitazioni»

di Carlo Gregori

I Nac (Nuclei antifrodi carabinieri) del Comando carabinieri politiche agricole e alimentari stanno svolgendo controlli in tutta Italia per stroncare le frodi alimentari legati a prodotti Dop e Igp.

Tra questi prodotti, anche l'aceto balsamico di Modena Igp per il quale è stata anche attivata l'Interpol per svolgere verifiche sul mercato e la distribuzione negli Stati Uniti. Sugli scaffali dei supermercati americani sono infatti numerosi i prodotti che imitano o evocano il nostro prodotto di punta. Il Consorzio aceto balsamico di Modena (che non si occupa, come noto, del balsamico tradizionale) è in prima fila in questa lotta e nella sua sede a Modena raccoglie anche numerosi campioni di queste contraffazioni. Il presidente Mariangela Grosoli spiega che sono ancora numerose le aziende che producono prodotti fraudolenti o con etichet-



Carabinieri del Nucleo antifrodi durante un controllo

te contraffatte.

«Sono meno in Europa - precisa - perché la tutela del marchio e del prodotto è maggiore, in quanto ci sono leggi comunitarie precise che vengono fatte rispettare. Non è così facile intervenire nel resto del

mondo. Questo per noi è il problema più grosso».

La speranza del Consorzio è che in occasione degli ottant'anni di riconoscimento ufficiale si diffonda molto di più di oggi la conoscenza del prodotto tra i consumatori non italia-

ni proprio per evitare i prodotti "taroccati".

«L'atto ufficiale di riconoscimento, datato 25 marzo 1933, è stato superato da numerosi provvedimenti successivi - afferma la Grosoli - e, da ultimo, con il disciplinare di produzio-



ne contenuto nel regolamento comunitario della Igp si sono delineati i caratteri produttivi in modo estremamente dettagliato. Tuttavia, oggi riveste un'importanza ancora maggiore di allora, poiché fissa con certezza che già nel 1933 la denominazione "Aceto Balsamico" era, e lo è ancora, riservata esclusivamente alla particolare e, già allora, secolare produzione modenese».

Le contraffazioni hanno un impatto pesante sulle entrate dei nostri produttori: «Grosso modo i falsi, sia per imitazione che per evocazione, sono un quarto dei prodotti venduti. Si capisce che è un problema enorme per noi».

È soprattutto negli Stati Uniti, uno dei principali mercati di esportazione, che sono in commercio prodotti che si richiamano al balsamico Igp di Modena ma non lo sono. Anche se gli enti federali di controllo dei prodotti sono efficienti, non esiste una vera tutela. «Abbiamo una protezione sui marchi registrati e sul prodotto ma dobbiamo farlo valere. Non è semplice come in Europa. Dal canto nostro, sia il Consorzio di Modena che quello di Reggio, in base a un programma finanziato dal Ministero delle politiche agricole, sta aprendo un sito internet per la tutela del balsamico dove ci sono regole per combattere sia le imitazioni che le evocazioni (sono quei prodotti che sull'etichetta storpiano il nome o lo traducono, come "balsamic" in inglese, permettendo la frode)».