

# Prodotti modenesi a rischio per l'import di low cost stranieri

## Le eccellenze agroalimentari come Parmigiano e Prosciutto sempre più penalizzate da imitazioni: allarme di Coldiretti

Le importazioni di prodotti low cost mettono a rischio molte eccellenze agro-alimentari dell'Emilia Romagna, in particolare il Parmigiano Reggiano, i prosciutti di Parma e Modena, e tanti altri nostri prodotti regionali e modenesi in particolari. Solo per fare un esempio, l'Emilia-Romagna vanta attualmente il primato tra le regioni italiane per numero di prodotti riconosciuti con la qualifica di DOP e IGP. In totale sono 33 i prodotti dell'Emilia-Romagna già in possesso della certificazione europea, 18 DOP e 15 IGP. A questi si aggiungono altri 2 prodotti a protezione transitoria che stanno per raggiungere l'ambito riconoscimento. L'allarme arriva da Coldiretti, sulla base del primo dossier sui "Rischi dei cibi low cost" presentato da Coldiretti a Bruxelles. «Dal dossier si evidenzia - afferma Coldiretti - che nel primo trimestre del 2013 c'è stato un balzo record nel numero di notifiche nazionali al sistema di allerta comunitario per la prevenzione dei rischi alimentari, rispetto allo stesso periodo di cinque anni fa. A differenza di quanto accaduto per tutti gli altri settori, per l'alimentare, che va in tavola tutti i giorni, non è possibile rinunciare all'acquisto, almeno non oltre un certo limite, e si è verificato un sensibile spostamento verso i prodotti a basso costo per risparmiare. Proprio i prodotti low cost d'importazione hanno provocato l'80% degli allarmi alimentari».

I rischi dei prodotti a basso costo riguardano anche le imitazioni dei nostri prodotti più tipici, come il Parmigiano Reggiano, che soffre la concorrenza sleale dei similgrana, le cui importazioni in Italia sono rad-

doppiate negli ultimi dieci anni. «I similgrana - rileva la Coldiretti - sono arrivati in Italia soprattutto dall'Europa a partire dalla Germania (8,3 milioni di chili) e dalla Repubblica Ceca (8,1 milioni di chili) anche se in forte crescita risulta l'Ungheria, dalla quale sono giunti 2,7 milioni di chili, pari al 10% del totale delle importazioni. Ma volumi addirittura superiori di questi formaggi, che spesso hanno anche una assonanza fonetica con quelli nazionali, sono purtroppo destinati a Paesi diversi dall'Ita-

lia, in Europa e fuori, togliendo spazio di mercato al Parmigiano e al Grana». Il rischio è che vengano scambiati dai consumatori come prodotti Made in Italy perché vengono spesso utilizzati nomi, immagini e forme che richiamano all'italianità, ma anche perché appare il bollo "Ce" con la "IT" di Italia se il formaggio viene semplicemente confezionato in Italia. «Un problema analogo - continua Coldiretti - riguarda i prosciutti che in quattro casi su cinque, tra quelli venduti in Italia, provengono

da maiali allevati in Olanda, Danimarca, Francia, Germania, Spagna senza che questo venga chiaramente indicato in etichetta e con l'uso di indicazioni fuorvianti come "nostrano" che ingannano il consumatore sulla reale origine». Le caratteristiche di questi prodotti sono profondamente diverse da quelli a denominazione di origine come il Parma e il Modena che sono ottenuti da allevamenti italiani regolamentati sulla base di rigidi disciplinari di produzione approvati dall'Ue.



Esempi dei tanti prodotti a basso prezzo che imitano il Made in Italy

