

“Prodotti Dop risparmiati dalla crisi”

Liberatore (Aicig): salvi i 100mila addetti, ma la qualità italiana è sott'attacco, difendiamola

ROMA. Il Pil cala, l'export perde colpi, ma nel funesto quadro recessivo qualcosa che va bene c'è: nel secondo trimestre 2014, rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso, l'agroalimentare è cresciuto del 4 per cento, trainato in particolare dai prodotti Dop (denominazione origine protetta) e Igp (indicazione geografica protetta). «Il settore è rimasto immune alla crisi, ma la qualità italiana è sotto attacco, dobbiamo difenderla» dice Giuseppe Liberatore, presidente di Aicig, l'associazione che raccoglie la quasi totalità dei consorzi riconosciuti.

Presidente a che cosa si riferisce?
«Alle innumerevoli produzioni di

finto parmigiano reggiano o falso prosciutto San Daniele, tanto per fare due esempi fra i prodotti più noti, che danneggiano la qualità controllata della nostra produzione».

La legislazione non la tutela?

«Quella Ue sì: è previsto che un prodotto ingannevole debba essere immediatamente ritirato dalla vendita. Ma sul mercato americano, quello nel quale stiamo crescendo di più, le potenti lobby alimentari lottano per non riconoscere validità giuridica alla denominazione. Da un anno stiamo trattando accordi bilaterali: chiediamo al governo di impegnarsi a difendere un settore in crescita, che dà lavoro a 100

mila addetti e tutela la piccola media azienda. Ma bisogna stare attenti anche a quello che sta succedendo in Gran Bretagna, con l'etichettatura a semaforo».

Cosa succede?

«Ai prodotti viene assegnato un bollino rosso, giallo o verde, in base ad una non meglio specificata qualità nutritiva. Una selezione priva di valenza scientifica che finisce per penalizzare le produzioni di qualità importate, come le nostre. E' un effetto distorsivo della concorrenza su cui Bruxelles deve intervenire».

(l.gr.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

“
Parmigiano
reggiano e
San Daniele,
troppi falsi
in vendita
nel mondo
”

