

IL FVG A VINITALY

La sfida del Consorzio: tutela mondiale per il San Daniele

Cichetti: evitare le contraffazioni anche fuori dai confini dell'Ue
«Ridiscutere le norme sanitarie che ostacolano l'export negli Usa»

VERONA

Una sorta di "scudo" mondiale anti contraffazioni. Una tutela allargata che impedisca di spacciare per prosciutto crudo di San Daniele qualsiasi altro prosciutto realizzato chissà dove e acquistabile nei supermercati di Toronto o di Brisbane, di Durban o di Buenos Aires. E' questo l'appello che il direttore del Consorzio Mario Cichetti ha lanciato nell'ambito dell'incontro avvenuto a Vinitaly, con l'euro-parlamentare e presidente della Commissione Ue agricoltura e sviluppo rurale Paolo De Castro, durante il quale si è dibattuto sulle novità in tema di libero scambio, con i più recenti aggiornamenti riguardo al Ttip (Il partenariato transatlantico per il commer-

cio e gli investimenti).

«Quello che ci auguriamo è che la tutela legale dei marchi a denominazione non si limiti all'interno dei confini dell'Unione europea - ha detto Cichetti -, ma venga estesa anche al di fuori del nostro continente. Ciò costituirebbe una definitiva affermazione del valore del Made in Italy in tutto il mondo. Un valore universalmente riconosciuto, che tutela prima di tutto il consumatore finale dall'acquisto di prodotti contraffatti. Oltre a questo ci auguriamo che sul tavolo delle negoziazioni dei Ttip vengano dipanate le questioni relative alle regole igienico-sanitarie per lo scambio di prodotti alimentari tra Unione europea e Stati Uniti in favore di una certa equivalenza nei sistemi di

ispezione e valutazione in particolare dei prodotti a base di carne fresca adottati da entrambi i Paesi. Per quanto riguarda il prosciutto di San Daniele Dop - prosegue Cichetti - le regole sanitarie cui i produttori devono sottostare per poter esportare negli Stati Uniti sono assolutamente restrittive. La "tolleranza zero" da parte degli Usa sulle tematiche legate alla presenza di "Listeria monocytogenes" (un batterio comunemente diffuso nell'ambiente che può essere ritrovato nel suolo, nei vegetali, nelle acque, nei granai, e in diversi alimenti di origine animale consumati crudi), condiziona in modo sensibile l'export del prosciutto. Questo implica per i produttori di San Daniele una gestione particolare della lavora-

zione in aree delimitate degli impianti abilitati per l'export negli Usa e il relativo sforzo economico di adeguamento. Le esportazioni costituiscono una risorsa vitale per il settore e in particolare quelle verso gli Stati Uniti, un mercato insostituibile e tra le principali destinazioni per il nostro prodotto. Il superamento di queste restrizioni quindi rappresenterebbe la reale apertura tra i due mercati, un vero grande dialogo basato sulla tradizione e sulla fiducia nelle nostre tecniche produttive e di controllo, che da secoli danno vita ad un prodotto assolutamente unico in termini di qualità e autenticità».



Da sinistra De Castro e Cichetti nello stand dei Consorzi a Vinitaly

