

DOP CONTESTATE/1

# Pecorino, guerra a tutto campo tra Lazio e Sardegna

**C**on i pastori sardi avrà fatto pace Briatore ma non i produttori di latte laziali. Nei giorni scorsi si è assistito prima al sequestro e successivamente al dissequestro da parte dei Carabinieri dei Nac (Nuclei anti contraffazione) di 500 caciotte (commercializzate col brand "Cacio romano") prodotte dal caseificio laziale Formaggi Boccea e che riportavano in etichetta il nome "romano". Il prodotto dopo il ricorso presentato dal produttore, affiancato dalla Coldiretti regionale, è stato dissequestrato e restituito insieme alle etichette "incolpite" al caseificio che adesso potrà nuovamente immetterlo sul mercato. Una decisione contro la quale è però insorto il Consorzio del Pecorino Romano Dop. «La decisione dell'ufficio sanzioni del Icqrf-Vico II del Mipaaf è inspiegabile e ci lascia stupefatti - spiega il presidente del Consorzio di tutela del formaggio Dop che a dispetto del nome è realizzato per il 97% in Sardegna e solo per il 3% nel Lazio, Salvatore Palitta - perché si tratta di un provvedimento a nostro avviso in aperto contrasto con la normativa Ue sulle denominazioni d'origine.

Un atto che può mettere in discussione il sistema di tutela delle indicazioni geografiche europee mediante il quale l'ufficio sanzioni del ministero delle Politiche Agricole rischierebbe di corroborare la posizione statunitense della libera disponibilità dei

toponimi». In sostanza al Consorzio lamentano innanzitutto che il prodotto sia stato dissequestrato «senza vincolo». Cioè secondo il Consorzio il dissequestro doveva essere vincolato alla modifica delle etichette (mentre invece in questo modo il formaggio "romano" potrà essere reimesso in commercio alle medesime condizioni pre-sequestro, lasciando così intatto il rischio evocazione di un prodotto Dop come il Pecorino Romano fatte salve le implicazioni di carattere giudiziario).

Un rischio che invece i produttori laziali respingono. «Noi rivendichiamo semplicemente - spiega il presidente della

## La battaglia sulla produzione di Cacio Romano attaccata dal Consorzio di tutela della Dop

Coldiretti Lazio, David Granieri - l'utilizzo di un marchio aziendale "Cacio romano" registrato da tempo. Più in generale - aggiunge Granieri - noi contestiamo alla radice le strategie del Consorzio del Pecorino Romano Dop. E in particolare la scelta - giustificata da un presunto surplus produttivo - di contenimento della produzione col risultato di mantenere molto basso il prezzo del latte all'origine a danno dei produttori. Noi contestia-

mo queste scelte innanzitutto perché riteniamo che il surplus produttivo non sia del 40% come denunciato dal Consorzio ma solo dell'8% e pertanto le strategie messe in campo dall'organismo di tutela hanno penalizzato oltre misura i produttori». Ma le scelte della Coldiretti Lazio non si fermano alla contestazione delle politiche di gestione dell'offerta.

«Noi abbiamo in mente una proposta - aggiunge Granieri - ovvero quella di utilizzare il



marchio aziendale "Cacio romano" per creare una nuova offerta di formaggio solo da tavola (e non anche da grattugia) realizzato solo con latte laziale. Vogliamo creare una sorta di consorzio nel consorzio che quindi non sia in contrapposizione con la Dop ma segua il modello di Trentingrana e Grana padano, nel quale il primo aderisce al consorzio Dop ma offre sul mercato un prodotto diverso e con un differenziale di prezzo al rialzo».

«Noi riteniamo di dover escludere ogni tentativo di utilizzare marchi che evocino la denominazione Pecorino Romano - ribatte Palitta - . Quando agli obiettivi di differenziazione, pen-

siamo che queste esigenze siano già contemplate dal disciplinare 2009 dove è prevista la sottozona "prodotto nel Lazio". La possibilità di differenziare già c'è e spetta a loro sfruttarla. Quanto infine alle politiche di gestione della produzione i dati certificati dall'ente terzo Ineq (Istituto Nord Est Qualità) dicono che in due anni la produzione è cresciuta del 43% circa e quindi non è frutto di stime individuali. Senza considerare la possibilità già prevista di collegare il piano di gestione dell'offerta alla produzione storica a livello locale consentendo quindi di superare qualsiasi rischio di penalizzazione per alcuno».