

Tutela alimentare. La decisione del Tribunale Ue

La piadina Igp va prodotta solo in Romagna

Laura Cavestri

MILANO

La piadina romagnola è tutelata dal marchio Igp. Dunque, che sia bassa come a Riccione o alta come a Rimini, su scala industriale o artigianale, può essere prodotta solo entro i confini della Romagna.

Lo ha confermato, ieri pomeriggio, il Tribunale della Ue, -con la sentenza T43/15- sulla base di un ricorso sollevato dalla modenese Crm srl, un'azienda emiliana (dunque non romagnola) che voleva utilizzare, comunque, sulle proprie confezioni, il marchio protetto.

La Crm, infatti, è un'azienda alimentare modenese, che produce numerosi prodotti da forno, tra cui anche piadine romagnole, servendo molte catene della Gdo. Da tempo aveva chiesto ai giudici europei l'annullamento del regolamento di esecuzione

ne Ue (174/2014) della Commissione europea, che ha inserito, nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette, i termini "Piadina Romagnola/Piada Romagnola (Igp)". Domanda di registrazione che

LA MOTIVAZIONE

La reputazione della piadina non è dovuta a fattori naturali, ma il legame territoriale esiste in ragione di fattori umani, culturali e sociali

era stata presentata 3 anni prima, nel 2011, dalle autorità italiane, per sopire la querelle che da tempo opponeva i produttori artigianali di piadine a quelli industriali.

Qui però la questione non è più chiosco artigianale

contro grande industria. Perché i giudici Ue si spingono a interpretare cosa deve essere considerato "legame con il territorio" tale da giustificare il marchio Igp.

Secondo l'azienda modenese, riservare l'uso della denominazione "romagnola" alle piadine/piade prodotte nelle sole province di Forlì-Cesena e Rimini, rende praticamente impossibile l'esercizio della propria attività, dato che lo stabilimento di produzione si trova a Modena, cioè in Emilia.

Da qui era partito un iter che aveva portato il contenzioso prima al Tar e poi al Consiglio di Stato. Sino al Tribunale Ue. L'azienda, in pratica, chiedeva l'annullamento del regolamento che rende la piadina Igp perché le sue proprietà e la sua qualità non sono determinati da fattori naturali o climatici, nonchè lavorazioni che devono essere effettuati

esclusivamente in un determinato territorio.

Ma i giudici del Tribunale Ue hanno rigettato questa tesi. E spiegano: è vero che la reputazione della piadina non è dovuta a fattori climatici o naturali, ma il legame territoriale esiste «in ragione di fattori umani, culturali e sociali. Tali fattori costituiscono, quindi, quelli decisivi per fondare la reputazione del prodotto oggetto dell'Igp controversa». E sono gli stessi fattori attraverso i quali «il consumatore associa l'immagine della piadina romagnola, a prescindere dalle modalità artigianali o industriali di realizzazione, al territorio della Romagna».

Tuttavia, quello di ieri non è stato l'ultimo atto della vicenda. Contro la sentenza del Tribunale Ue è possibile ricorrere in appello presso la Corte di Giustizia della Ue.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

