

PARMIGIANO REGGIANO » CONCORRENZA SLEALE

I "falsi" negli Usa valgono un miliardo

Riccardo Deserti, direttore del Consorzio, a Bruxelles si appella alla Ue. De Castro: «Bisogna definire regole trasparenti»

► REGGIO EMILIA

«L'Europa ha interessi rilevanti nel settore agroalimentare, con un saldo attivo di 6 miliardi di euro, ed in questo negoziato è evidente che l'Italia - il Paese europeo con il maggior numero di prodotti Dop - si gioca tanta parte di uno sviluppo possibile e da sostenere con ogni azione». Così Paolo De Castro - europarlamentare e già presidente della Commissione Agricoltura e Sviluppo Rurale del Parlamento Europeo - si esprime all'indomani del confronto che ha avuto tra i protagonisti, a Bruxelles, il direttore del Consorzio del Parmigiano Reggiano, Riccardo Deserti, ascoltato dalla Commissione Europea nell'ambito dei negoziati Ttip tra Ue e Usa.

«Proprio a partire da questo confronto - aggiunge De Castro - va rilanciata un'azione autorevole per raggiungere un risultato ambizioso ed equilibrato, perché sul mercato americano c'è ancora molto spazio per la crescita delle esportazioni italiane ed europee, soprattutto per i prodotti di alta qualità come le Dop, e il Ttip deve essere l'occasione per bloccare l'uso ingannevole dei richiami ai nostri marchi e all'origine geografica».

«Gli inganni palesi a carico dei consumatori americani - ha detto il direttore del Consorzio del Parmigiano Reggiano a Bruxelles - ammontano a quasi 100.000 tonnellate all'anno per il nostro prodotto, una cifra che è pari al 74% dell'intera produzione di Parmigiano Reggiano ed è più che doppia rispetto al totale delle nostre esportazioni, pari 44.500 tonnellate nel 2014, con poco meno di 6.600 negli Usa». «Sconfiggere questo "parmesan" che si presenta in confezioni che in vari modi si richiamano al Tricolore, e che pertanto ingannano i

consumatori sull'origine del prodotto e danneggiano i produttori italiani - aggiunge Deserti - aprirebbe prospettive straordinarie, non solo perché la richiesta del mercato americano sul Parmigiano Reggiano è oggi altissima per le sue caratteristiche di artigianalità e assoluta naturalità molto apprezzate negli States, ma a maggior ragione degli accordi che continuiamo a consolidare e a realizzare con le più grandi catene distributive americane».

«Il mercato del Parmigiano Reggiano "taroccato", rapportato ai prezzi medi alla partenza dall'Italia dell'autentico Parmigiano Reggiano - spiega Deserti - vale potenzialmente quasi un miliardo di euro, e sebbene sia evidente che buona parte di quel prodotto rientrerebbe tra i generici "parmesan" ammessi negli Stati Uniti, è altrettanto chiaro di quale po-

tenziale stiamo parlando per le nostre esportazioni».

«I problemi, le opportunità e gli effetti della lotta ai falsi - ha detto Deserti alla Commissione Europea a Bruxelles - non sono, comunque, solo una questione di cifre e di mercati, ma all'origine ci sono due fatti estremamente gravi che devono pesare nelle trattative con gli Usa: la concorrenza sleale e l'inganno perpetuato a danno dei consumatori».

Proprio su questo piano, Deserti ha ricordato a Bruxelles che proprio pochi giorni fa l'autorità sanitaria americana (Fda), ha imposto il ritiro dal mercato Usa di quasi 15.000 chili di "parmesan" perché non indicava in etichetta la presenza dell'additivo Lisozima, un allergene derivato dall'uovo e assolutamente vietato nella produzione di Parmigiano Reggiano.



Riccardo Deserti, direttore del Consorzio del Parmigiano Reggiano, ha parlato a Bruxelles

