

Tutelare il patrimonio enogastronomico italiano una priorità per il Governo

written by Marco Salvaterra | 26 febbraio 2021

Rischio di enormi danni per l'agroalimentare di qualità, che in Europa vale 74miliardi e 400mila posti di lavoro



Aceto Balsamico di Modena IGP

I CONSORZI DI TUTELA DELL'ACETO BALSAMICO DI MODENA PLAUDONO L'INTERVENTO DEL MINISTRO STEFANO PATUANELLI E DEL MIPAAF NELLA GESTIONE DELLA QUESTIONE "SLOVENA"

Tutelare il patrimonio enogastronomico italiano una priorità per il Governo

*"A nome del Consorzio di Tutela dell'Aceto Balsamico di Modena IGP, del Consorzio di Tutela dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP e del sistema delle DOP ed IGP italiane, mi sento in dovere di ringraziare il neo **Ministro delle Politiche Agricole, Senatore Stefano Patuanelli** e la **Direzione Qualità del Mipaaf**, che in poche ore si sono messi a disposizione e stanno predisponendo tutta la documentazione tecnica necessaria per completare il dossier da notificare alla Commissione entro il 3 marzo".*

Con queste parole **Mariangela Grosoli, Presidente del Consorzio di Tutela dell'Aceto Balsamico di Modena** ha inteso plaudire al rapido intervento del Mipaaf in merito alla questione "slovena" e all'immediata presa di posizione del titolare del Dicastero delle Politiche Agricole.

*"La tutela del patrimonio enogastronomico italiano è una priorità del Governo, ha affermato il **Ministro Stefano Patuanelli**, anche in questo caso, faremo tutto il possibile per difendere l'Aceto Balsamico di Modena contro questi indebiti attacchi".*

Tutto ha avuto inizio quando il Governo sloveno ha notificato alla Commissione Europea una norma tecnica nazionale in materia di produzione e commercializzazione di aceti, che oltre a porsi in contrasto con gli standard

comunitari ed il principio di armonizzazione del diritto europeo, avrebbe creato un precedente gravissimo anche per altre DOP ed IGP.

Secondo la nuova norma slovena, in fase di valutazione presso la Commissione Europea, qualsiasi miscela di aceto di vino con mosto concentrato si potrà chiamare, e vendere, come "aceto balsamico" con grande offesa della tradizione e degli sforzi fatti dai produttori delle eccellenze modenesi. Tale pericolo potrà essere scongiurato solo dopo che il Governo avrà formalizzato l'atto di opposizione entro il 3 marzo.

La denominazione "Aceto Balsamico" potrebbe quindi trasformarsi in uno standard di prodotto, con tutti i danni conseguenti sia sul piano della tutela che di quello economico. La posta in gioco è alta, il solo comparto dell'Aceto Balsamico di Modena vale oltre un miliardo di euro al consumo e le DOP e IGP italiane rappresentano 16,9 miliardi di euro di valore alla produzione, un contributo del 19% al fatturato complessivo dell'agroalimentare italiano e un export da 9,5 miliardi di euro che corrisponde al 21% delle esportazioni nazionali di settore, grazie al lavoro di oltre 180.000 operatori e l'impegno dei 285 Consorzi di tutela riconosciuti (fonte XVIII Rapporto Ismea-Qualivita), a livello Ue il valore è di circa 74,7 miliardi di euro e muovono oltre 400.000 posti lavoro all'interno della Ue (dati Euipo/Ufficio Brevetti Ue).

*"Unitamente al Ministero delle Politiche Agricole - ha ripreso **Grosoli** - mi preme rivolgere parole di ringraziamento altresì ad OriGIn Italia per il pieno sostegno, nonché all'Onorevole della Lega Benedetta Fiorini, Segretario della Commissione Attività Produttive per aver adjuvato dal suo ruolo la tempestiva presa di posizione del mondo politico per salvaguardare questa e molte altre produzioni tipiche italiane, potenzialmente a rischio di provvedimenti simili. Non ultimo, mi sia permesso altresì plaudire all'appoggio fin da subito offerto della Regione Emilia Romagna con il suo Assessore all'Agricoltura Alessio Mammi, che si è fatto primo portavoce dell'accaduto presso il Ministero, sollecitandone una immediata reazione".*

Sostegno è arrivato anche dell'interrogazione congiunta presentata ieri dagli europarlamentari italiani, Paolo De Castro ed Elisabetta Gualmini, al commissario all'Agricoltura Ue, il polacco Janusz Wojciechowski.

*"La norma sulla qualità degli aceti sloveni - ha affermato nella nota **Paolo De Castro, coordinatore S&D Comagri al Parlamento Europeo** - è in chiaro contrasto con il regolamento Ue 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari e rappresenterebbe un'evocazione in palese concorrenza sleale con prodotti italiani riconosciuti in tutto il mondo, come l'Aceto Balsamico di Modena Igp, l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop e l'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia Dop. Per questo chiediamo al commissario all'Agricoltura Ue di obiettare l'adozione di tale norma da parte delle autorità slovene".*

I numeri sono rappresentativi di una realtà molto importante assolutamente da difendere: 3123 prodotti DOP, IGP e STG nel mondo, di cui 3093 nei Paesi europei. L'Italia ha il primato mondiale con 838 DOP, IG e STG corrispondenti al 27% di tutti i prodotti a denominazione nel mondo.