L’Aceto Balsamico di Modena non teme confronti

written by Rivista di Agraria.org | 28 luglio 2017

Il Sottosegretario Castiglione ha risposto all’interrogazione del deputato pd Romanini e di altri deputati dell’Emilia Romagna

<Per fugare la preoccupazione che l’onorevole Romanini ha espresso nella sua interrogazione, vorrei precisare che il prodotto aceto balsamico trentino, non compreso nel registro dei prodotti tradizionali della provincia autonoma di Trento e Bolzano non è inserito nel predetto elenco nazionale che sta per essere varato>.

Queste le testuali parole con cui il Sottosegretario di Stato per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali **Giuseppe Castiglione** ha pronunciato in risposta all’interrogazione dell’onorevole **Giuseppe Romanini** ed altri n. 3-03182, presentata al Ministero delle Politiche Agricole e discussa nella seduta 841 del 25 luglio.

A seguito della richiesta avanzata dalla Provincia autonoma di Trento in merito all’inserimento del termine ‘aceto balsamico trentino’ nell’elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, alcuni deputati emiliani, capitanati dal deputato PD Romanini membro della Commissione Agricoltura della Camera, si sono immediatamente attivati per fare chiarezza sulla situazione a tutela dell’intero sistema dei prodotti DOP e IGP e, nel caso particolare, del prezioso “oro nero” di Modena.

Emersa la notizia, anche le istituzioni locali e regionali si sono espresse chiaramente. In particolare, il sindaco Giancarlo Muzzarelli ha manifestato un deciso disappunto circa il tentativo di usurpazioni posto in essere nei confronti delle denominazioni modenesi e specificamente dell’Aceto Balsamico di Modena IGP, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP. Alle quali si aggiunge anche la DOP Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia. Tutte denominazioni registrate sensi della normativa comunitaria sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, Reg. UE n. 1151/12, comunemente conosciute come prodotti DOP e IGP.

*<Ringrazio il Sottosegretario Castiglione, ha affermato l’onorevole **Romanini**, che con questa risposta chiara e positiva tranquillizza non solo me ma un settore importante dell’economia emiliana perché ricordo che lì abbiamo l’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, l’Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia e l’Aceto di Modena come Marchi riconosciuti di protezione. Tengo a precisare che non è una contrapposizione territoriale ma era in ballo qualcosa di più che riguardava la difesa di un valore, quello del ruolo delle denominazioni geografiche di origine nella valorizzazione del Made in Italy, punto di forza della nostra economia nazionale>*.

*<Siamo soddisfatti di questo importante risultato, afferma **Mariangela Grosoli** Presidente del Consorzio Aceto Balsamico di Modena, che comprova la serietà e il rigore del riconoscimento dei prodotti tradizionali e del sistema di salvaguardia e tutela, in Italia e in Europa, dei nostri prodotti DOP e IGP contro evocazioni, imitazioni e contraffazioni. Per cui la decisione presa dal Governo è doppiamente condivisibile e rivolgiamo il nostro plauso per il lavoro svolto e il risultato ottenuto>*.

Riguardo alla richiesta per il termine ‘aceto balsamico trentino’, il Consorzio di Tutela dell’Aceto Balsamico di Modena, tramite formali osservazioni, ha evidenziato che non sussistono gli elementi previsti dalla normativa per avanzare la richiesta di inserimento nell’elenco. La risposta del Ministero per l’onorevole **Romanini**, *<E’ una decisione di serietà e buon senso che conferma l’impegno per la difesa del made in Italy e la valorizzazione di quell’agroalimentare italiano conosciuto e riconosciuto in tutto il mondo>.*

Fonte: Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP
28/07/2017