

Made in Italy, l'Emilia-Romagna dice no alle contraffazioni

ANNA BARBIERI

Carni suinicole ma non solo. Due iniziative a Reggio Emilia e Modena sulla tutela dei prodotti nazionali. E intanto Bruxelles approva nuove regole per l'etichettatura

Disco verde dall'Europa all'etichetta sull'origine delle carni suine, caprine, ovine e di pollame. Una decisione da tempo attesa perché anche dalla corretta informazione del consumatore passa la difesa del *made in Italy* agroalimentare. Una delle voci che traina l'export nazionale, ma che deve fare i conti con il business crescente delle contraffazioni.

I casi sono tanti e tutti eclatanti. Dal finto Parmesan in giù. L'ultimo, ma solo in ordine di tempo, è quello che riguarda le carni suinicole italiane, minacciate dall'importazione di prodotti esteri a basso costo e di altrettanto scarsa qualità. Una con-

correnza al ribasso, resa ancora più dirompente proprio dalla mancanza di trasparenza.

La notizia dell'approvazione a Bruxelles dell'atto esecutivo del regolamento sull'etichettatura è arrivata proprio all'indomani della manifestazione contro i falsi prosciutti italiani della Coldiretti a Reggio Emilia. Un'iniziativa a sostegno di quella che, nelle stesse ore si svolgeva al valico del Brennero, con la partecipazione anche del ministro delle Politiche agricole Nunzia De Girolamo, nell'ambito della campagna di sensibilizzazione "Battaglia di Natale, scegli l'Italia".

Secondo **Mauro Tonello**, presidente regionale Coldiretti, «in

Emilia-Romagna tra il 2000 e il 2010 gli allevamenti di maiali sono passati da 4.438 a 1.179 con un calo del 73%, mentre i capi allevati sono passati da 1.555.000 a 1.247.000 con una riduzione del 20%. Solo tra il 2011 e il 2012 abbiamo prodotto 12 mila tonnellate di carne di maiale in meno, mettendo a rischio la produzione di salumi Dop e Igp come il Prosciutto di Parma, il culatello di Zibello, i salumi piacentini, i cotechini e gli zamponi».

Il fenomeno evidentemente non riguarda solo l'Emilia-Romagna, che pure è una delle regioni che vanta prodotti di assoluta eccellenza e qualità e che contribuisce (sempre secondo i dati diffusi da Coldiretti) al 13,3% degli oltre 9,3 milioni di maiali allevati in Italia. A livello nazionale solo nell'ultimo anno sono "scomparsi" 615 mila maiali e 200 mila scrofe. Tutto questo mentre, per coprire i consumi interni, si ricorre sempre più all'importazione dall'estero.

Al centro delle richieste di Coldiretti, dunque, l'etichettatura obbligatoria degli alimenti, per permettere al consumatore di fare una scelta consapevole e informata, anche per quanto riguarda l'origine delle materie prime.

Ma non c'è solo questo. Secondo l'assessore regionale all'Agricoltura **Tiberio Rabboni** che è intervenuto alla manifestazione «oltre all'obbligo di etichettare l'origine delle carni suine, ovi-



Coldiretti

ne ed avicole, bisogna intervenire per rivalutare il prezzo alla produzione del suino pesante italiano, pena l'ulteriore riduzione degli allevamenti e il venire meno del presupposto stesso della salumeria italiana di qualità». Tra i punti sollevati da Rabboni, anche la necessità che allevatori, macellatori e trasformatori applichino l'intesa promossa dalle Regioni del nord Italia per la misurazione delle carcasse e l'introduzione del peso morto; l'utilizzo del Sistema qualità nazionale per rendere riconoscibili ai consumatori i tagli di carne fresca suina e la richiesta che i finanziamenti pubblici ai trasformatori siano subordinati alla sottoscrizione di contratti di fornitura con allevatori italiani. Condizione questa che già avviene in Emilia-Romagna con il Psr.

Un business miliardario

Il giro d'affari delle frodi agroalimentari si aggira sui 60 miliardi di euro l'anno, dei quali 5-6 deriverebbero dai veri e propri casi di contraffazione, mentre tutto il resto è attribuibile all'*Italian sounding*. Una piaga, dietro la quale si nasconde spesso anche la criminalità organizzata, che colpisce pesantemente soprattutto i prodotti a più elevato contenuto di qualità, Dop e Igp in testa. Eccellenze per i quali il nostro Paese è famoso in tutto il mondo, che valgono 7 miliardi di euro alla produzione e 12,6 al consumo (dati Ismea-Qualivita) e alle quali l'Emilia-Romagna contribuisce per circa il 45% del loro valore.

Il regolamento Ue 1151 del 2012 ha sicuramente elevato il livello di tutela introducendo tra l'altro la protezione *ex-officio* in tutti gli Stati europei e rafforzando il ruolo dei Consorzi, ma molto resta da fare. Di contraffazioni,

alimentari in testa, si è parlato anche a Modena in un convegno organizzato dal Comune. Al centro i risultati del progetto finanziato dall'Anci nazionale e dal ministero dello Sviluppo economico "Modena insieme contro la contraffazione", grazie al quale è stato realizzato un corso di formazione per 26 agenti di polizia municipale del nucleo Commercio, che ora affiancano le altre Forze dell'Ordine per rafforzare l'azione di contrasto alle frodi sul territorio. Il progetto ha permesso di realizzare anche una campagna di sensibilizzazione dell'opinione pubblica e un manuale che potrà essere usato dalla Scuola interregionale di Polizia locale delle Regioni Emilia-Romagna, Liguria e Toscana.

In prima linea nel contrasto alle contraffazioni agroalimentari ci sono i Nas e i Nac dei Carabinieri, l'Ispettorato centrale tutela, qualità e repressione frodi del Ministero delle politiche agricole, il Corpo forestale dello Stato. Proprio l'Ispettorato antifrodi del Ministero ha il compito di vigilare sul rispetto delle produzioni nazionali tipiche e a qualità regolamentata oltre a quello di intervenire in ambito europeo per la tutela *ex-officio*. Tra i casi illustrati da Gianluca Giuli, responsabile della sede di Modena dell'Icqrqf quello dei falsi Prosciutti San Daniele venduti in Inghilterra e dello *Sparkling* Lambrusco prodotto in Germania e commercializzato ancora una volta in Gran Bretagna. Secondo i dati forni da Giuli l'Ispettorato ha svolto nel 2012 oltre 35.523 controlli, 531 sequestri (per un valore che supera i 40 milioni di euro) e accertato 5.432 illeciti amministrativi e 312 penali. In Emilia-Romagna i controlli nel 2012 sono stati 2.469 per 21 sequestri, 206 reati amministrativi e 9 penali. ■



Cervellati

PIÙ TRASPARENZA PER CHI FA LA SPESA

Con la votazione del Comitato europeo per la catena alimentare e la salute degli animali, che arriva mentre *Agricoltura* va in stampa, viene data esecuzione al regolamento 1169 del 2011 in materia di informazione ai consumatori. Secondo le nuove regole le carni di maiale, pollo, pecora e capra dovranno riportare in etichetta il Paese di allevamento e macellazione. Il luogo d'origine potrà essere indicato su base volontaria se la carne proviene da animali nati, allevati e macellati nello stesso Paese. La proposta dovrà essere ufficialmente varata dalla Commissione Ue per entrare in vigore il 1° aprile 2015. Attualmente l'obbligo dell'origine in etichetta riguarda solo la carne di manzo, in seguito alla crisi della "mucca pazza". ■