

Comunicato Stampa

CHIAREZZA PER IL CONSUMATORE E DIPLOMAZIA PER TUTELARE IL PRODOTTO

A Modena si presenta il programma di tutela del Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP, con il sostegno e il plauso del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e del Presidente della Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo De Castro

“Dobbiamo educare il consumatore, e per fare questo è essenziale lanciare messaggi di chiarezza. Se l’etichetta specifica le caratteristiche del prodotto, il consumatore potrà valutare con consapevolezza se quello che sta acquistando è un prodotto autentico e certificato oppure una scimmiettatura. Il primo passo deve quindi partire da noi, che dobbiamo fare il possibile e dobbiamo farlo con concordia. Cosa che il Consorzio e il Consiglio che presiedo sta già facendo. E’ importante utilizzare tutti i percorsi possibili della diplomazia per tutelare il prodotto, prima di ricorrere alle vie legali rivolgendoci alla Corte di Giustizia” Queste le riflessioni con cui il

Presidente del Consorzio

di Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP Stefano Berni

ha concluso l'incontro "Strategie di tutela e programma per la difesa della denominazione Aceto Balsamico di Modena IGP", tenutosi questa mattina nella Sala Leonelli della Camera di Commercio di Modena e moderato dal giornalista del Sole 24 Ore - Agrisole Giorgio Dell'Orefice.

A dare il benvenuto i saluti delle istituzioni: il Presidente della CCIAA di Modena Maurizio Torreggiani, il Presidente della Provincia Emilio Sabbatini, il Sindaco Giorgio Pighi e l'Assessore all'Agricoltura della Regione Emilia Romagna Tiberio Rabboni, che ha mostrato l'enorme soddisfazione della Regione Emilia Romagna perché questa IGP rappresenta un comparto estremamente importante per la salvaguardia dell'agricoltura del territorio e per il comparto economico.

Dopo i saluti, l'incontro è entrato nel vivo con l'intervento del **Direttore del Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP Federico Desimoni**

, che ha sottolineato come

“il Consorzio, da semplice associazione di produttori assume oggi il ruolo di Consorzio di Tutela e, con il riconoscimento ministeriale, assume ulteriori “doveri istituzionali” legati a tutela generale, promozione, valorizzazione e cura generale degli interessi ma anche compiti specifici legati alla salvaguardia del prodotto, vigilanza, abusi e usi impropri della denominazione. I Consorzi nascono proprio per evitare che si creino queste distorsioni sul mercato, quindi dobbiamo lavorare su pulizia del mercato e corretto utilizzo dell'IGP. Inoltre, con il nostro Organismo di Controllo (CSQA) stiamo progettando integrazioni al Piano di Controllo che permetteranno di incrementare il controllo sulle materie prime. Inoltre, abbiamo già diffuso una nota informativa dettagliata circa le situazioni di irregolarità relative all'utilizzo di determinate denominazioni di vendita per prodotti comparabili al nostro. Siamo ora nella fase di transazione, in cui cercheremo di raggiungere degli accordi con tutti i soggetti che saranno disponibili a dialogare al fine di regolarizzare le proprie posizioni. Pur mantenendo la necessaria fermezza, pensiamo sia anche necessario affrontare tali situazioni con gradualità e flessibilità”

Al suo intervento, hanno fatto seguito i contributi dei numerosi esperti della materia che hanno preso parte all'incontro, tra cui il Presidente dell'AICIG - Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche - Giuseppe Liberatore, Gianluca Maria Esposito del MiPAAF DIQPI, Stefano Vaccari del MiPAAF ICQRF e **il Presidente della Commissione Agricoltura al Parlamento Europeo On. Paolo De Castro**, il quale ha spiegato come

“Noi abbiamo una cultura della qualità del territorio che non esiste altrove. Il tema della qualità in Europa è, per la stragrande maggioranza degli altri paesi, irrilevante. Bisogna lavorare sul consenso delle istituzioni europee deputate per far sì che le nostre eccellenze siano tutelate in maniera efficace. Un esempio concreto dell'attenzione delle istituzioni europee sul tema è rappresentato - all'interno del pacchetto qualità - dalla norma “ex officio”, introdotta dal Parlamento europeo, che permette di ritirare prodotti contraffatti all'interno del mercato comunitario. Una misura fondamentale che garantisce produttori e consumatori. Fuori dai confini europei, bisogna però andare per vie diplomatiche. Emblematico il recente accordo Ue-Canada che apre di fatto nuovi straordinari scenari di crescita per i nostri prodotti di qualità. Contando sulla presenza e l'impegno delle istituzioni europee, l'auspicio è che questo accordo possa fare da modello per i negoziati attualmente in corso con gli Stati Uniti, ma non solo. Il

semestre di presidenza italiana dell'Unione europea potrà, infatti, essere utile proprio per accelerare sui negoziati commerciali di libero scambio, oltre che con gli Usa, anche con India e Giappone. Mercati importantissimi da raggiungere e conquistare con forza e decisione. Sul tema della tutela del termine "balsamico" è importante lavorare sull'identificazione con il territorio di Modena. Rafforzare questo legame, tutelato dall'Igp, anche attraverso una promozione e comunicazione efficace in modo da restituire al consumatore tutti quei valori materiali e immateriali che contraddistinguono questo prodotto di assoluta eccellenza. Mi preme precisare che in riferimento all'uso del termine "balsamico", la via diplomatica è certamente da privilegiare ma, qualora non dovesse sortire gli effetti auspicati, sono assolutamente favorevole al ricorso alla Corte di Giustizia ripercorrendo le stesse motivazioni che proprio la Corte di Giustizia UE ha utilizzato il 12 settembre 2007 per vietare l'uso generico di "Grana" nella categoria formaggi. È oltremodo importante puntare sulle opportunità offerte dall'indicazione geografica protetta che possono concretamente far conquistare a questo straordinario prodotto nuovi importanti mercati attraverso una promozione e una comunicazione mirate"

DICHIARAZIONI



Tiberio Rabboni, Assessore Agricoltura, Economia Ittica, Attività faunistico-venatoria Regione Emilia Romagna - *“La nascita del Consorzio unico dell’aceto Balsamico è un fatto importante che, da tempo, la Regione sollecita e sostiene. Grazie ad esso tutti i produttori potranno ora contare su uno strumento di tutela e di valorizzazione più efficace ed incisivo. Il prodotto è purtroppo uno dei più contraffatti ed imitati nel mondo. Per questo intendiamo*

affiancare la futura attività del Consorzio con una intensificazione delle attività di vigilanza di competenza dello Stato e delle Regioni su DOP, IGP e Bio. Allo scopo stiamo realizzando un progetto pilota con l'Ufficio Periferico di Bologna del Dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressioni frodi del Ministero delle Politiche agricole (ICQRF) per la messa a punto di "check list" comuni da utilizzare nell'attività ispettiva e per il coordinamento dei calendari di controllo. Confermo inoltre il sostegno del nuovo PSR 2014 – 2020 ai progetti di sviluppo dei produttori di Aceto Balsamico di Modena IGP."

Giuseppe Liberatore, Presidente AICIG – Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche - *"Essere qui oggi mi rende orgoglioso del lavoro che anche grazie ad AICIG è stato portato avanti a sostegno e tutela dell'Aceto Balsamico di Modena. E' importante confrontarci per trovare soluzioni condivise che permettano ai Consorzi di sviluppare strategie di difesa dell'agroalimentare di qualità. E' infatti provato che laddove esiste un consorzio forte la valorizzazione, la tutela e la promozione nel mondo di quel prodotto è assai potenziata. Il Consorzio di tutela dell'Aceto Balsamico di Modena IGP entra oggi a far parte di questa realtà sempre più consolidata a livello nazionale."*

Stefano Vaccari, MiPAAF ICQRF – *"L'Ispektorato Repressione Frodi del Mipaaf sostiene e plaude alla nascita del Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena quale soggetto indispensabile per la tutela e la vigilanza del prodotto. A livello istituzionale la pressione di consorzi e autorità messe insieme si rivela vincente e l'Aceto Balsamico di Modena, con questo riconoscimento, unisce la volontà dei soci e delle istituzioni per promuovere e tutelare la qualità."*

Gianluca Maria Esposito, MiPAAF DIQPI – *"La fase di riconoscimento dell'Aceto Balsamico di Modena come IGP è durata a lungo, oltre 16 anni, mentre il passaggio relativo al riconoscimento del Consorzio a livello ministeriale si è concluso in appena 4 mesi. Un risultato che giunge grazie anche all'impegno di colui che ha seguito l'istruttoria, Roberto Varese, direttore del settore Qualità certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agro-alimentari del MiPAAF. Quando il pubblico collabora con le imprese private, si creano i presupposti e lo stimolo affinché l'amministrazione pubblica raggiunga risultati in tempi brevi."*

Ufficio Stampa

Marte Comunicazione snc di Marzia Morganti Tempestini & C.

Tel 335 6130800 Email

marzia.morganti@gmail.com Questo indirizzo e-mail è protetto dallo spam bot. Abilita

Javascript per vederlo.
www.martecomunicazione.com