

[LA QUERELLE]

È guerra in Europa per rivendicare i valori dei brand

SI CHIEDE CHIAREZZA SULLE ETICHETTE DI FORMAGGI CHE ARRIVANO DALL'EST MA CHE PARLANO LA NOSTRA LINGUA E CHE COSÌ GIOCANO SULL'EQUIVOCO. SECONDO: PORRE IN RISALTO LA QUALITÀ DEI NOSTRI MARCHI GARANTITA DA 21.000 CONTROLLI AL COSTO DI 8 MILIONI

Milano

La partita si gioca prima sul piano della qualità. E poi su quello delle etichettature. È di fatto una doppia sfida quella intrapresa in sede europea nel corso degli anni dal Consorzio Tutela Grana Padano e dall'Afidop, l'associazione che raggruppa i consorzi di tutela dei 43 formaggi Dop italiani, per contrastare l'agguerrita concorrenza dei cosiddetti "similiari", prodotti sia da aziende italiane che delocalizzano e sia da aziende straniere.

Una sfida non priva di ostacoli, a causa della poca incisività da parte della Ue di fare chiarezza in un mercato disciplinato da norme apparentemente regolari ma considerate, a distanza di

anni, dai produttori italiani delle "armi spuntate" poco utili a garantire una reale valorizzazione dei prodotti Dop nazionali. A rendere la contesa poi ancora più ardua ci hanno pensato la crisi, il drastico calo dei consumi e di riflesso la politica commerciale messa in atto dalla Gdo che, secondo le aziende produttrici di formaggi Dop, ha interesse ad omologare i prodotti e a fare una rincorsa verso il basso nel tentativo di vendere il più possibile.

Il risultato è che formaggi come il Grana Padano Dop si trovano oggi a competere sugli scaffali con prodotti quasi sempre stranieri, provenienti principalmente dall'Est, che però sulle confezioni parlano la nostra lingua. I loro nomi sono di "fantasia", generalmente il suono richiama in modo sleale il più noto Gra-

na, ma purtroppo vengono commercializzati legalmente nei supermercati italiani accanto ai prodotti Dop creando confusione tra i consumatori.

Perché i prodotti dell'Est? La risposta del Consorzio è lapidaria: perché là il latte costa molto meno che in Italia, così come la manodopera, e il sistema dei controlli vigente in quei paesi non è paragonabile alla capillarità e severità a favore del consumatore dei sistemi italiani attivati dal ministero con la repressione frodi e la Forestale, dalle Asl, dai carabinieri dei Nas e dai Nac, dalla Guardia di Finanza oltreché dalle società terze di certificazione e naturalmente da quelli dei consorzi di tutela.

In particolare, il Csqa (l'ente di certificazioni di sistema e di prodotto) e il Consorzio Tu-



Nel mirino dei Consorzi Dop anche le politiche commerciali della Gdo

tela Grana Padano — di cui fanno parte 146 caseifici produttori, 156 stagionatori e 177 pre-confezionatori — effettuano oltre 21.000 interventi di vigilanza e controlli all'anno per un investimento di oltre 8 milioni di euro per preservare l'eccellenza del prodotto Dop più consumato nel mondo. Prodotto che, nel 2012, ha fatto registrare una produzione di oltre 4 milioni e 700 mila forme, con un incremento dell'export del 7,5%.

I controlli, rivendica il Consorzio, servono a garantire al consumatore la qualità di ogni scaglia, bocconcino o formaggio grattugiato che abbia sulla confezione la losanga gialla del Grana Padano e il marchio Dop. E al tempo stesso permettono al produttore di vedere riconosciuto il suo lavoro, quando i tecnici in-

caricati imprimono il marchio a fuoco del Grana Padano Dop su ogni forma con le caratteristiche previste dalle norme.

L'affidabilità del formaggio Grana Padano è garantita da un articolato sistema di verifiche, controlli e analisi, oltre che da una serie di marchi, contrassegni ed ulteriori strumenti atti a scongiurare l'eventualità di contraffazioni. In particolare a partire dalla materia prima, fino alla commercializzazione, stabiliscono l'autenticità del prodotto i controlli e le verifiche certificate dal Csqa. Quindi, produttori e raccoglitori di latte, caseifici, stagionatori e grattugiatori possono entrare a far parte del sistema della Dop Grana Padano solo previo riconoscimento da parte del Csqa.

Il piano dei controlli prescrive poi una serie di adempimenti in autocontrollo a carico dei soggetti della filiera. Adempimenti che poi saranno oggetto dei corrispondenti controlli di conformità da parte del Csqa. Il disciplinare di produzione prevede, inoltre, espressamente una serie di parametri che caratterizzano il formaggio Grana Padano Dop, che danno indicazioni circa la corretta maturazione del formaggio, l'origine territoriale del latte impiegato, l'avvenuto impiego di latte crudo e, in particolare per il grattugiato e per l'eventuale miscelazione con formaggi simili, il tenore di crosta, l'assenza dell'utilizzo di formaggio estero o troppo giovane.

(v.d.c.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LE ESPORTAZIONI NEL MONDO

Variazioni % 2012 su 2010

