

Dal formaggio Asiago *made in Japan* al Grana carioca; dal Reggiano al Parmesao; dal Provolone al Romano, fino al Sardo e alla Mortadela: l'Unione Europea legalizza, attraverso la firma degli accordi di libero scambio, le imitazioni delle più note specialità del *made in Italy* a tavola, che hanno raggiunto il valore record di 60 miliardi di euro.

A denunciarlo è la **Coldiretti** che, in occasione di Fieragricola, ha messo in mostra i tarocchi ufficialmente autorizzati dalla Ue. L'ultima trattativa arrivata a minacciare l'agricoltura italiana è quella in corso con i Paesi del mercato comune dell'America meridionale di cui fanno parte Argentina, Brasile, Paraguay e Uruguay (Mercosur). Sulle 291 denominazioni italiane Dop/Igp riconosciute dall'Unione Europea, è stata proposta una lista di appena 57 tipicità da tutelare; ma su 30 di queste sono state già presentate opposizioni, a partire dal Parmigiano Reggiano.

Il risultato è che, di fatto, meno del 10% delle specialità *made in Italy* sarà tutelato, assicurando così il benessere Ue alle imitazioni di tutti gli altri in una realtà dove la produzione locale del falso è già tra le più fiorenti del mondo.

Ma a preoccupare è, tra i vari punti, anche l'apertura all'arrivo a dazio zero in Europa di grandi quantitativi di carne bovina dai Paesi sudamericani, Brasile e Argentina in primis. Si parla di un contingente di 70mila tonnellate che potrebbe aumentare a 100/130mila tonnellate. Ciò implica una concorren-



«Dal Sudamerica invasione di falso *made in Italy*»

La denuncia **Coldiretti**: l'Ue così ci danneggia

za sleale nei confronti degli allevatori italiani e un abbassamento della qualità per i consumatori, considerato che l'86% della carne importata dall'Ue già proviene da Paesi Mercosur che non rispettano gli standard produttivi e di tracciabilità oggi vigenti in Italia e nel Vecchio Continente.

Lo stesso discorso vale per il riso, dove il contingente tariffario sarebbe di 45mila tonnellate, ma an-

che gli agrumi, specie considerando le problematiche fitosanitarie dei prodotti provenienti dagli Stati sudamericani contaminati da Black-spot o Macchia nera.

«È inaccettabile che il settore agroalimentare sia trattato dall'Unione Europea come merce di scambio negli accordi internazionali senza alcuna considerazione del pesante impatto che ciò comporta sul piano economico, occupazionale e

ambientale», ha affermato il presidente della **Coldiretti** di Verona, Claudio Valente nel sottolineare che «siamo lieti che anche l'industria alimentare italiana, con Federalimentare, si sia unita al nostro allarme prendendo posizione contro trattati che svendono l'identità dei territori e quel patrimonio di storia, cultura e lavoro conservato nel tempo da generazioni di agricoltori».