

REGIONE EMILIA-ROMAGNA - ASSEMBLEA LEGISLATIVA

ATTO DI INDIRIZZO – RISOLUZIONE

Oggetto n. 314 - Risoluzione per impegnare la Giunta a porre in essere azioni nei confronti del Governo al fine di contrastare e perseguire, specie in ambito internazionale, la contraffazione di prodotti alimentari italiani quali il Parmigiano Reggiano ed il Grana Padano, ricorrendo anche alla denominazione di origine ed alla indicazione geografica protetta. A firma del Consigliere: Foti
(Prot. DOC/2015/0000133 del 14 aprile 2015)

RISOLUZIONE

L'Assemblea legislativa della Regione Emilia-Romagna

Premesso che

le imitazioni del Parmigiano Reggiano invadono da anni i mercati internazionali superando - in quantità - la produzione dell'originale: il Reggiano dall'Argentina e il Parmesano dal Brasile sono le denominazioni utilizzate in assoluto più curiose, poi risultano diffuse infinite declinazioni di Parmesan, compresa la variante Amish (la comunità Americana che vive ancora come nell'800), il Queso Parmesano uruguayano e le centinaia di formaggi prodotti nel Wisconsin che si ispirano al nostro Parmigiano;

le sopra citate sono solo alcune delle tante imitazioni di prodotto confezionate all'estero che alimentano un giro d'affari colossale e, soprattutto, erodono quote significative di export a due nostri prodotti di punta: il Parmigiano Reggiano e il Grana Padano. È certificato, infatti, un sorpasso clamoroso: per la prima volta - nel 2014 - la produzione dei formaggi "farlocchi" (320 milioni di Kg) ha superato quella dei formaggi italiani originali (300 milioni di Kg). La crisi in corso è gravissima e si riflette significativamente anche sulle esportazioni (in calo del 10% solo negli Usa, laddove invece è fortissima la diffusione di formaggi simili ai nostri);

anche in Italia, nel 2014, sono diminuiti gli acquisti di Parmigiano Reggiano e Grana padano, mentre sono aumentati quelli dei formaggi anonimi. Secondo i dati elaborati e resi pubblici da Coldiretti gli acquisti nella grande distribuzione e nel dettaglio tradizionale sono diminuiti del 2,2% per il Parmigiano Reggiano, del 12,6% per il Grana Padano, mentre sono aumentati dello 1,5% altri grana privi di denominazione d'origine;

nelle prossime settimane si terrà al Parco tecnologico padano di Lodi il Forum europeo sulla lotta alla contraffazione agroalimentare - organizzato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - che vedrà riunite le autorità di controllo europee e internazionali per un confronto sugli strumenti di contrasto alle frodi;

tra i settori europei colpiti dall'embargo russo, il comparto lattiero-caseario è uno dei più danneggiati. Prima delle sanzioni, l'export dei formaggi italiani in Russia era in netta espansione: nel 2013, ad esempio, il Grana Padano aveva aumentato le sue esportazioni del 23%, registrando già nei primi quattro mesi del 2014 una crescita del 14%. Solo per il Grana Padano e il Parmigiano Reggiano, le conseguenze negative dell'embargo sono stimate nell'ordine di almeno 250 milioni di euro;

se è vero che lo scorso 4 settembre, con il regolamento (UE) n. 950/2014, la Commissione ha concesso ai produttori europei aiuti pari a 15,57 EUR/t per le spese fisse di immagazzinamento e pari a 0,40 EUR/t al giorno per l'immobilizzazione del capitale, altrettanto vero è che il 22 settembre, con il regolamento (UE) n. 992/2014, la stessa Commissione ha revocato queste misure, giudicando eccessivo il numero di richieste giunte da paesi come l'Italia che, secondo le stime della Commissione stessa, non esporta significative quantità di formaggio verso la Russia;

i prezzi del latte e del prodotto finale sono in caduta libera: nel 2014, infatti, il prezzo pagato ai produttori di Parmigiano Reggiano stagionato 12 mesi è crollato nel 20% (passando dai 9,12 Euro al Kg. del gennaio 2014 ai 7,31 Euro al Kg. di fine dicembre 2014), mentre il prezzo del Grana Padano è diminuito del 7,5% (passando da 7,45 euro al kg. a 6,42 euro al kg.);

la produzione di Parmigiano Reggiano e Grana Padano assorbe - da sola - quasi la metà dei 108 milioni di quintali di latte prodotti in Italia in un anno: per ottenere un chilo di Parmigiano Reggiano occorrono 14 litri di latte che deve essere prodotto osservando disciplinari rigidissimi, mentre chi produce all'estero non rispetta alcuno dei parametri stabiliti ma, ciò nonostante, le confezioni di prodotto recano denominazioni che richiamano i nostri prodotti. A tacere di chi, addirittura, vende la polvere di latte e gli enzimi con i quali produrre il formaggio in casa, con due mesi di stagionatura.

Impegna la Giunta regionale a richiedere al Governo

- una più ampia trasparenza e informazione sullo stato delle trattative avviate nell'ambito dei negoziati per un accordo UE-USA riguardanti il partenariato transatlantico su commercio e investimenti (TTIP) e sui risultati conseguiti in attuazione delle strategie e delle iniziative avviate dal Ministero;
- di proseguire nell'uso sistematico, a livello europeo, del meccanismo di tutela ex officio delle produzioni agroalimentari di qualità e di definizione di strumenti e linee guida comuni a tutti i Paesi;

- di continuare ed implementare l'attività di prevenzione e contrasto alla contraffazione sul web dei prodotti italiani, a partire dal Parmigiano Reggiano e dal Grana Padano.

Approvata all'unanimità dei presenti nella seduta antimeridiana del 14 aprile 2015