

Direttore responsabile: Elia Zamboni
Condirettore: Alessandro Mastrantonio
Vice direttore: Beatrice Toni
Inviato: Roberto Bartolini
Capo redattore: Giorgio Setti
In redazione: Francesco Bartolozzi, Dulcinea Bignami, Angelo Gamberini, Gianni Gnudi, Claudia Grisanti, Alessandro Marsca, Lorenzo Tosi

Comitato scientifico: Francesco Mario Agnoli, Giorgio Amadei, Giovanni Ballarini, Enrico Bonari, Dario Casati, Michele Cera, Angelo Garibaldi, Maria Lodovica Gullino, Giuseppe Pellizzi, Romano Prodi, Silvano Sansavini

© 2007 Il Sole 24 ORE Editoria Specializzata Srl

IL SOLE 24 ORE EDITORIA SPECIALIZZATA SRL

Direzione commerciale:

051 6575 834 - 6575859

E-mail:

publicita.editoriaspecializzata@ilssole24ore.com

Direzione, Redazione, Pubblicità,

Abbonamenti, Amministrazione:

Via Goito, 13 - 40126 Bologna

Tel. 051-657511 - Telefax: 051-6575856

Cas. Post. 397 - Ufficio Postale Bologna Centro -

40100 Bologna

Internet web site: www.edagricole.it

E-mail: redazione.edagricole@ilssole24ore.com

Reg. Tribunale di Bologna n. 4272 del 7-4-1973 - Tariffa R.O.C.: "Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB Bologna"

Abbonamenti e prezzi in Italia:

vedi cedola di prenotazione nelle pagine

degli annunci economici

(c.c. postale 24102550):

Abbonamento annuo: Euro 94,00

Arretrati: Euro 3,76

Annote arretrate: Euro 125,00

Esteri: Abbonamento annuo prioritaria: Euro 305,00

Fax ufficio abbonamenti: 051/6575900

Rinnovo abbonamenti in Italia:

Attendere l'avviso che l'Editore farà pervenire un mese prima della scadenza. Per Enti e Ditte che ne facciano richiesta l'avviso verrà inoltrato tramite preventivo.

Iva assolta alla fonte dall'Editore ai sensi dell'art. 74, 1° comma, lett. c, D.P.R. 26-10-1972 n. 633 e successive modificazioni ed integrazioni. La ricevuta di pagamento del conto corrente postale è documento idoneo e sufficiente ad ogni effetto contabile.

Servizio clienti: tel 051/6575820 fax 051/6575900

E-mail: servizioclienti.edagricole@ilssole24ore.com;

Web: www.edagricole.it/servizioclienti.

Gli articoli e le fotografie, anche se non pubblicati, non si restituiscono.

Tariffe per inserzioni:

Annunci brevi, vedi rubrica.

Il importo minimo, € 9,00

Tutti i diritti sono riservati: nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta, memorizzata o trasmessa in nessun modo o forma, sia essa elettronica, elettrostatica, fotocopia, ciclostile, senza il permesso scritto dell'Editore.

ISSN 0040 - 3776

Progetto grafico: EMFD

Realizzazione grafica: Failli Grafica

Stampato in rotativa

Officine Grafiche Calderini Spa

Via Tolara di Sotto 117 (Ponte Rizzoli)

40064 Ozzano Emilia (Bologna)

Questo giornale è associato alla:

ANES
 Unione Stampa
 Periodica Italiana
**ed è membro italiano
 di EUROFARM**

L'Associazione dei più importanti giornali e periodici agricoli europei



PRESIDENTE: ERALDO MINELLA

AMMINISTRATORE DELEGATO: ANTONIO RECO

Aceto amaro, peccato d'origine dietro lo scontro sull'indicazione

■ di *Andrea Segrè*

Certe volte non si capisce bene se noi italiani ci siamo o ci facciamo, se viviamo in Europa o su Marte, se vogliamo avere la botte piena e la moglie ubriaca: o viceversa, anche se è la stessa cosa. Insomma non ci va mai bene niente. L'ultima riguarda il riconoscimento Igp all'aceto balsamico di Modena, atteso da anni.

La pubblicazione della domanda di registrazione in Gazzetta Ufficiale europea non sembra aver riscontrato ampi consensi. Anzi, a conti fatti, i più sono delusi per non dire arrabbiati. E dire che per l'occasione la Provincia di Modena aveva organizzato una festa in grande stile. Invece molti produttori dissenzienti hanno preferito disertare. Consorzio Aceto balsamico di Modena, Comitato

produttori indipendenti e organizzazioni professionali denunciano il pericolo derivante da un disciplinare di produzione che, allo stato attuale, stravolge la tradizione insita nell'aceto balsamico, danneggiando così il made in Italy. I timori nascono soprattutto dalla possibilità,

prevista nel disciplinare, di utilizzare mosti ottenuti da (7, specifica la Commissione) vitigni coltivabili in tutto il mondo. Altro punto cruciale è la possibilità di imbottigliare in qualsiasi nazione, mentre è obbligatorio eseguire le altre fasi - assemblaggio delle materie prime, elaborazione, affinamento e invecchiamento - nella zona di Modena e Reggio Emilia. Insomma si rischia di avere un aceto made in Australia.

Tanto è bastato per innescare la polemica. Da una parte i produttori accusano le istituzioni locali e nazionali di non aver lottato per il riconoscimento di un maggior legame col territorio. Dall'altra le istituzioni fanno notare che il percorso, ormai decennale, è stato assai difficoltoso (ma partecipato) e che, nonostante le imperfezioni, il risultato è il migliore possibile.

In effetti i delusi non possono ignorare un aspetto fondamentale. A differenza della Denominazione di origine protetta (Dop), l'Indicazione geografica protetta viene assegnata a quei prodotti per i

quali il legame con l'area geografica è presente in almeno uno degli stadi della produzione, della trasformazione o dell'elaborazione del prodotto. Ciò significa che l'approvvigionamento delle materie prime e/o altre fasi del processo produttivo possono non essere vincolate al territorio.

Allora c'è forse un errore all'origine? Evidentemente: considerate le attese dei produttori era preferibile l'assegnazione di un marchio Dop, che impone l'esecuzione di tutte le fasi del processo produttivo in una determinata area geografica. D'altra parte una delle ragioni dell'introduzione dell'Igp è la volontà di tutelare quei prodotti qualitativamente elevati, ma ottenuti con materie prime provenienti da altre zone geografiche.

Del resto esistono prodotti italiani di qualità ricavati da altri Paesi, anche extra-europei. Così è ad esempio per la bresaola della Valtellina (anch'essa Igp), costituita per circa il 90% da carni del Sud America. Naturalmente nella logica dei marchi l'importazione viene accettata

purché vengano rispettati determinati standard di qualità.

Per i puristi, tuttavia, nulla è perduto. Dalle parti del Ministero si è fatto notare che si farà di tutto per trovare un accordo di filiera per l'approvvigionamento "territoriale" delle materie prime (mosto). E poi non va dimenticato che la partita non è ufficialmente chiusa: dalla pubblicazione in Gazzetta (6 luglio) si hanno infatti sei mesi per avanzare un'opposizione al disciplinare "incriminato". È quindi auspicabile una collaborazione di tutte le parti in causa per elaborare una proposta accettabile. Senza però dimenticare che se vogliamo costruire l'Europa non possiamo assoggettarla alle nostre tradizioni a mo' di conquistatori. Far parte di una Comunità costituita da 27 teste, differenti per esigenze e tradizioni, procura sì dei vantaggi - i marchi dovrebbero esserlo - ma richiede anche dei compromessi. Non voler accettare queste limitazioni è un po' come pretendere d'avere la moglie ubriaca e la botte piena. ■

Tradizione stravolta secondo i produttori. Ma le Igp nascono già svincolate dal territorio