

IL POTERE DELLE DENOMINAZIONI

L'inganno giuridico dell'aceto balsamico

MICHELE ANTONIO FINO a pagina 9

FORME DI GASTRONAZIONALISMO

L'inganno giuridico dell'aceto balsamico

MICHELE ANTONIO FINO
 REVELLO (CN)

Cosa pensereste, se io vi dicessi che gli sloveni, nel 2021, hanno semplicemente fatto quello che gli spagnoli hanno fatto nel 2012 e i greci nel 2014, dal momento che in quei due paesi, alla luce del sole, con regolare notifica all'Ue, sono normati e prodotti "vinagre balsámico", "vinagre balsámico de sidra" e, rispettivamente, "balsamikó xydi"?

E se vi dicessi che in Francia, Germania e Inghilterra esistono da decenni produzioni di "vinaigre balsamique", "Balsamessig" e "balsamic vinegar", riconosciute ed espressamente ritenute compatibili dalla Commissione europea, quando concesse l'Igp all'aceto balsamico di Modena (di seguito abbreviato Abm), credereste ancora all'attentato sloveno al patrimonio gastronomico nazionale?

Cosa c'è di diverso nella vicenda della richiesta slovena di poter produrre, sul proprio territorio, un "Balzamični kis" aggiungendo mosto o succo di frutta concentrato a dell'aceto?

A ben vedere, nulla. E allora vale la pena di indagare su questa furibonda reazione italiana.

Quanti aceti balsamici?

In Italia, non c'è un solo aceto balsamico: esistono due tipi di prodotti inconfondibili, sebbene con un nome (troppo?) simile.

Bando alla confusione: molti organi di stampa propongono foto di botticelle e del liquido che esse contengono, con riferimento alla questione slovena. Peccato che quelle foto non rappresentino il prodotto che l'Italia vuole tutelare (l'Abm), perché quelle foto si riferiscono all'aceto balsamico tradizionale, che può essere di Reggio Emilia o di Modena. Si tratta di due Dop (non Igp), tutelate dal 2000: di seguito li indichiamo con Abtm (Modena) e Abtre (Reggio Emilia).

Dall'ultima di ogni serie di botticelle, chiamata batteria, dopo un processo che dura da un minimo di dodici anni a oltre venticinque, partendo solo da mosto ricavato da uve raccolte nelle due province emiliane, escono ogni anno 10mila litri di prodotto: ricercato, imbottigliato dai consorzi di tutela in botticelle tradizionali (a esso riservate) da 10 cl, e venduto a un prezzo che varia tra i 500 e i 1.500 euro al litro.

Di Abm (senza l'aggettivo tradizionale) si producono ogni anno 95 milioni di litri, mescolando aceto di vino, mosto concentrato e/o cotto e una quota non definita di aceto di vino invecchiato. Facendo "maturare" il risultato del-

la mescolanza per almeno 60 giorni nelle province di Reggio e/o Modena, si ottiene il prodotto Igp, che poi può essere imbottigliato ovunque, nei formati e nei contenitori che si preferiscono, eventualmente aggiungendo caramello per il colore.

Gli ingredienti possono venire da ogni dove e, come ha dimostrato Luca Martinelli con una bella inchiesta alcuni mesi or sono, né il consorzio di tutela, né l'ente di controllo della Igp, è in grado di dire da dove effettivamente vengano: solo i produttori sanno quale origine abbiano le materie prime.

L'Abtm, come l'Abtre, è un prodotto rarissimo, a prova di contraffazione, conosciuto sulle tavole più ricercate del mondo. L'Abm è un prodotto di massa che viene venduto, a seconda delle strategie aziendali, a prezzi che vanno da pochi euro al litro ad alcune centinaia ed è un prodotto traino delle esportazioni agroalimentari italiane, anche se può legalmente essere prodotto con materie prime non italiane ed essere imbottigliato ovunque.

Il grande business

È del tutto chiaro che c'è una filiera che teme una concorrenza di aceti balsamici generici prodotti ovunque e ce n'è un'altra che per posizionamento, reputazione e storia non nutre analoghi timori.

Il consorzio di tutela dell'Abm plaude alla difesa decisa dal governo Draghi, dopo ampia sollecitazione bipartisan. Ma se scorrete la storia dell'Abm che vi raccontiamo nel box sul sito di Domani, vi rendete conto che già prima della protezione comunitaria esistevano in diversi paesi membri produzioni di aceto balsamico generico, e che la Commissione europea, accordando la Igp con il regolamento 583 del 2009, le riconobbe, non solo perché preesistenti (quindi, come diritto acquisito) ma perché un anonimo condimento dolce e acido può essere prodotto ovunque, purché non imiti o evochi la parte davvero unica di tale denominazione: il riferimento geografico. È "Modena" ad assicurare alla dicitura aceto balsamico di Modena, tutta intera, la protezione: le singole parti non geografiche di essa, sono di uso comune.

Il consorzio di tutela dell'Abm Igp ha agito per anni come se questa parte, nel regolamento 583/2009, non esistesse: ha portato avanti una massiccia campagna volta a sostenere che basta dire "aceto balsamico" per evocare l'Abm.

Per sua sfortuna, una sentenza del 2019 ha smentito questa "interpretazione": al produttore tedesco di aceti Balema GmbH è stato riconosciuto, proprio citando il pream-

bolo del regolamento, il diritto di chiamare il suo condimento agrodolce "Deutscher Balsamico". La corte ha ribadito che le parole "aceto" e "balsamico" sono termini comuni, privi di riferimenti geografici e quindi di libero utilizzo, in italiano o tradotti, sul territorio comunitario. Pertanto, se si afferma che un prodotto imita, usurpa o evoca la Igp aceto balsamico di Modena non è sufficiente a dimostrarlo il fatto che quel prodotto venga commercializzato usando parole come "aceto" e/o "balsamico".

Sciovinismo dannoso

Ne deriva che gli sloveni, nel 2021, chiedono di essere trattati come gli altri. La canea di dichiarazioni, commenti e appelli ha reso difficile per gli italiani sapere che in diversi paesi Ue si produce da lustri aceto balsamico e che in almeno due di questi esistono norme tecniche analoghe a quella che gli sloveni ora hanno presentato: ma nessuno ha agito quando lo stesso hanno fatto Spagna e Grecia. Lo sciovinismo ammantava

dunque una difesa di privilegi che già la Commissione europea e la Corte di giustizia hanno respinto in passato e che, ora, si ripropone come forma di gastronazionalismo: un fenomeno tutt'altro che trascurabile e prodigo di conseguenze deleterie sulla società e sui rapporti tra paesi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



È professore associato di

Fondamenti del diritto europeo nell'università di Scienze gastronomiche di Pollenzo (CN). Scrive di istituti giuridici, di cibo e di vino, con specifico riguardo ai problemi dell'origine: è autore di *Gastronazionalismo* (People, 2021).

L'autore

