

Authority alimentare, convegno della Cna regionale

Mercoledì 16 marzo a Langhirano un incontro promosso dalla CNA Emilia Romagna

Competere al meglio nel mercato globale, salvaguardando qualità, genuinità e sicurezza dei prodotti. E' questo l'obiettivo di CNA Alimentare per valorizzare le produzioni tipiche "made in Emilia Romagna". Un marchio che si trova oggi a fronteggiare una concorrenza sempre più agguerrita, spesso anche sleale e al limite della contraffazione, a fare i conti con la commercializzazione di prodotti non sempre genuini e a basso costo.

In questa situazione il settore della lavorazione e trasformazione dei prodotti agro alimentari che conta in Emilia Romagna, 50.000 imprese (di cui oltre 10.000 artigiane) e più di 60.000 addetti, non può che guardare con grande interesse all'azione dell'Authority europea di garanzia, istituita a Parma per salvaguardare la sicurezza alimentare. Per questo motivo, CNA Alimentare che associa oltre 4.000 imprese artigiane e pmi, ha promosso per **mercoledì 16 marzo – ore 10 - presso il Centro culturale di Langhirano (Parma)**, un convegno che intende fare il punto su funzioni e poteri dell'Authority e delineare alcune regole per la produzione e commercializzazione delle produzioni alimentari all'interno di un mercato europeo più integrato e sicuro. L'export alimentare ha compiuto grandi passi avanti, divenendo negli ultimi anni uno dei punti di forza del sistema economico regionale; non a caso nel settore si collocano il 13,5% di tutte le imprese di produzione ed il 12,7% degli occupati. Un quinto delle imprese del comparto ed oltre il 20% degli occupati, si trova in provincia di Parma, confermando la vocazione di "food valley" di questo territorio.

La correttezza della concorrenza e la salvaguardia delle produzioni tipiche rappresentano, dunque, per la CNA, una scelta strategica: "Alcuni milioni di consumatori, alla ricerca di specialità alimentari e di prodotti tradizionalmente genuini, rappresentano il target che ha decretato il successo dei nostri prodotti sui mercati di tutto il mondo – spiega **Claudio Vandini**, imprenditore modenese e presidente di CNA Alimentare dell'Emilia Romagna – La promozione della qualità e della sicurezza alimentare è quindi per noi vitale; col convegno di Langhirano ci proponiamo di lanciare questo messaggio e dare ampia visibilità ad un settore costituito da imprese piccole e medie che in questa regione fonda il proprio lavoro sulla genuinità, sul rispetto dell'ambiente e della tradizione, sulla continua attenzione alla salute, alla sicurezza e tracciabilità delle materie prime e dei prodotti". Questi i valori che la CNA chiede all'Authority europea di fare propri e col convegno di mercoledì si propone un duplice obiettivo: far conoscere un sistema di imprese in forte crescita e ricco di potenzialità e contemporaneamente valorizzare cultura e tradizioni del territorio emiliano romagnolo.

"L'Authority – precisa ancora Vandini - non sarà direttamente responsabile per l'etichettatura dei cibi e nemmeno per la loro tradizionalità, competenze queste che restano della Commissione di Bruxelles; ma il suo ruolo sarà importantissimo in quanto sarà responsabile della valutazione dei rischi alimentari sotto il profilo scientifico e aiuterà gli Stati dell'Unione Europea a definire ed integrare reciprocamente le rispettive norme in materia alimentare. Quello che ci auguriamo è che si arrivi a fare dell'Authority, un vero e proprio codice ufficiale della Commissione UE, cosa che peraltro il Parlamento europeo sta valutando proprio in queste settimane".

Ma un sostegno alle imprese deve venire anche dal Governo. Ne è convinto il presidente di CNA Emilia Romagna, **Quinto Galassi** che sottolinea come "la globalizzazione dei mercati impone al nostro Paese l'adozione di strategie di sviluppo basate su politiche industriali mirate. L'urgenza deriva dalla necessità di inserire l'Italia in scenari competitivi dove si sono affacciati nuovi paesi esportatori che godono di rilevanti vantaggi, connessi in particolare al basso costo del lavoro, all'abbondanza delle materie prime e a sistemi di sicurezza sociale alquanto arretrati. Per contrastare questi dati fatto, non servono dazi, ma provvedimenti in grado di rispondere alle nuove sollecitazioni della domanda. Dobbiamo poter competere coi nuovi paesi esportatori facendo leva sul know how, sui nostri saperi consolidati e soprattutto sulla qualità dei nostri prodotti tipici che, opportunamente sostenuti ed indirizzati, possono godere di vantaggi competitivi sia in Europa che sui mercati mondiali".

Per questo va ulteriormente rafforzata l'azione dell'Authority, che deve costituire a tutti gli effetti uno strumento in grado di sostenere le produzioni di grande tradizione, la loro originalità e qualità; ma anche attivare la ricerca sulle nuove tecnologie agro alimentari, vigilare sulla sicurezza e l'identificazione di ogni fattore di rischio per la salute del consumatore, costituendo una base scientifica a disposizione dei Paesi UE per porre in essere azioni preventive e di difesa, a cominciare dal problema degli organismi geneticamente modificati. La CNA su questo tema è chiara: no agli OGM, sì a normative europee, nazionali e regionali rigorose, che evidenzino con etichette chiare la presenza d'ingredienti OGM, informandone così i

consumatori.

Al convegno interverranno: il sindaco di Langhirano, Stefano Bovis; il Presidente della comunità montana Appennino Est Parma, sen. Antonio Vicini; il Presidente della Provincia di Parma, Vincenzo Bernazzoli; il Presidente della CNA Emilia Romagna, Quinto Galassi; il presidente della CNA di Parma, Gian Paolo Gatti; la segretaria nazionale di CNA Alimentazione, Daniela Piccione; Giorgio Calabrese, membro Autorità Europea Sicurezza Alimentare; Corrado Giacomini, professore ordinario di economia agro alimentare Università di arma; Maurizio Ceci, responsabile servizio valorizzazione produzioni Regione Emilia-Romagna ed Emilio Madrid Jorreto, Presidente Ceopan-Ueapme.

Al termine dei lavori, è prevista la visita all'attiguo Museo del prosciutto con la degustazione di prodotti tipici offerti dalla "Strada del prosciutto e dei Vini dei colli di Parma".