

GIORN@LISTINEWS

GIORN@LISTINEWS

Via del Battirame, 6/3a · 40138 Bologna - Italy

Tel +39 051 531800

E-mail: [redazione@gjornalisticnews.it](mailto:redazione@gjornalisticnews.it)

Website: [www.gjornalisticnews.it](http://www.gjornalisticnews.it)

---

---

# Parmigiano Reggiano in Russia: lotta ai falsi e raddoppio delle esportazioni

**La denominazione Parmigiano Reggiano è registrata nella Federazione Russa come Denominazione di Origine. Obiettivo 1.000 tonnellate di export**

“Ora il nome Parmigiano Reggiano potrà finalmente essere pienamente tutelato anche nel territorio della Federazione Russa, sia nell’interesse dei produttori, sia dei consumatori di quel Paese”. Così Riccardo Deserti, direttore del Consorzio del Parmigiano Reggiano, commenta la decisione delle autorità russe di accogliere la registrazione del Parmigiano Reggiano come Denominazione di Origine su tutto il territorio della Federazione Russa, ottenuta il 19 giugno scorso e pubblicata sul Bollettino Ufficiale del Servizio federale di proprietà intellettuale il 12 luglio 2013.

“Nella Federazione Russa – spiega Deserti - la disciplina sulle denominazioni di origine è prevista nell’ambito del Codice Civile, nel quale è interamente trattata tutta la materia della proprietà intellettuale. Ora, grazie alla registrazione, il Consorzio potrà attivarsi per impedire l’uso improprio della denominazione di origine “Parmigiano Reggiano” secondo il quadro di protezione previsto”.

Il vento che soffia sulle imitazioni e contraffazioni nella Federazione Russa è però ancora più gelido. “La norma che consente la protezione è infatti estesa ad una serie di casistiche che spesso sono utilizzate dai contraffattori per utilizzare la fama del “Parmigiano Reggiano” per vendere il loro formaggio. In alcun modo, ad esempio, sarà possibile l’uso di un nome geografico legato al Parmigiano-Reggiano (es. Parma, Reggio Emilia), così come sono vietate le traduzioni – il che consente di intervenire se il termine originale è scritto nella lingua russa secondo l’alfabeto cirillico – e l’utilizzo in connessione con termini come "genere", "tipo", "imitazione" e simili, comprendendo anche il caso in cui l’uso di una denominazione simile possa indurre in errore i consumatori riguardo al luogo di origine e le proprietà particolari di tale prodotto.

“Si tratta di una protezione ampia – continua Deserti – sostanzialmente analoga a quella che le norme definite dall’Organizzazione Mondiale del Commercio impongono soltanto per le Indicazioni Geografiche dei vini e degli spiriti, ed è su questa base che puntiamo a mettere al riparo i produttori di Parmigiano Reggiano da pratiche illegittime e, nel contempo, permettere ai consumatori russi di compiere scelte trasparenti e consapevoli”.

“Il risultato ottenuto – prosegue Deserti – è particolarmente importante alla luce della rapida crescita economica che sta connotando la Federazione Russa, nell’ambito della quale le possibilità di crescita del nostro export è dimostrata, paradossalmente, dai numerosi fenomeni di contraffazione e usurpazione che abbiamo già intercettato nei mesi scorsi”. [vedere le FOTO ALLEGATE

“Insieme ad una più serrata ed efficace lotta alle frodi – prosegue il direttore del Consorzio di tutela del Parmigiano-Reggiano – possiamo dunque puntare ad un deciso slancio degli investimenti delle imprese esportatrici e dello sviluppo dell’export di Parmigiano Reggiano”.

“Nel quadro di un mercato estero che per il Parmigiano Reggiano rappresenta 43.500 tonnellate, pari a un terzo della produzione annua, il mercato russo presenta grandi potenzialità; già oggi – ricorda Deserti - sono 26 le ditte esportatrici di Parmigiano Reggiano che hanno ottenuto l’autorizzazione all’export nella Federazione Russa, mentre l’export si attesta a circa 10.000 forme, pari ad un valore di 5 milioni di euro”. “Cifre ancora contenute – conclude Deserti, ma che sono raddoppiate dal 2007 ad oggi e che in pochi anni contiamo di raddoppiare nuovamente, raggiungendo i consumatori russi sia attraverso i canali specializzati in prodotti italiani di qualità, sia attraverso la grande distribuzione”.