Interrogazione scritta

**Al Ministro per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali**

**Al Ministro per lo Sviluppo Economico**

**Al Ministro per le Politiche Comunitarie**

*Per sapere premesso che*

il Parmigiano Reggiano è un noto formaggio DOP, a pasta dura, prodotto con latte crudo, parzialmente scremato per affioramento, senza l'aggiunta di additivi o conservanti. La zona di produzione del Parmigiano Reggiano comprende le provincie di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna a sinistra del fiume Reno e Mantova a destra del fiume Po;

la denominazione di origine protetta, meglio nota con l'acronimo *DOP*, è un marchio di tutela giuridica della denominazione che viene attribuito dall'Unione europea agli alimenti le cui peculiari caratteristiche qualitative dipendono essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui sono stati prodotti. L'ambiente geografico comprende sia fattori naturali, clima, caratteristiche ambientali, sia fattori umani, tecniche di produzione tramandate nel tempo, artigianalità, *savoir-faire* che, combinati insieme, consentono di ottenere un prodotto inimitabile al di fuori di una determinata zona produttiva. Affinché un prodotto sia DOP, le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione devono avvenire in un'area geografica delimitata;

secondo quando si apprende da un articolo apparso il 18 febbraio 2014 su La Stampa e ripreso nella medesima edizione del giornale dal “Buongiorno” di Massimo Gramellini il presidente dello storico e importantissimo Consorzio del Parmigiano Reggiano, Giuseppe Alai, sarebbe a sua volta presidente della Itaca Società Cooperativa, che detiene il 100% della Magyar sajt Kft, una società che, come si evince dall’articolo, commercializza formaggi che imitano i campioni nazionali dell’agroalimentare o che sono “*Italian sounding”*;

 a minare la credibilità di uno dei più importanti consorzi di tutela e valorizzazione italiani, oltre all’arresto del suo direttore generale Riccardo Deserti per una vicenda di furto aggravato di documenti del MIPAFF, vi sono le furenti critiche degli agricoltori emiliani preoccupati per l’annuncio della prossima realizzazione (per ora sospesa) a Correggio, di un mega-magazzino di stagionatura del Parmigiano-Reggiano da parte della Nuova Castelli S.p.A., che sarà in grado di stoccare 500 mila forme: circa metà della produzione del Parmigiano-Reggiano della provincia reggiana, dove vengono prodotte quasi 1 milione di forme l’anno, mentre la produzione totale in tutto il comprensorio supera di poco le 3 milioni di forme. ll mondo agricolo reggiano si chiede da dove sarà reperita una quantità così elevata di formaggio, tale da giustificare l’investimento milionario. Tenuto conto che operano nel territorio reggiano altre società che hanno da poco ristrutturato i propri magazzini, i magazzini esistenti sono già in grado di stagionare tutto il formaggio prodotto;

la Nuova Castelli S.p.A. società leader nel settore dell’export di formaggi e pesce, da ha fra i propri soci la famiglia Dante Bigi (con il 43%) e, con il 25%, Tavole Emiliane, a sua volta partecipata da Parco, Unieco e Ccfs di Legacoop e alcune latterie sociali, oltre ad altri soci, in un reticolo di partecipazioni che arriva a società operanti anche in paesi stranieri. Fra le varie società estere –– spicca un’azienda ungherese, la **Magyar Sajt Kft**, che si occupa di prodotti lattiero-caseari, partecipata al 100% da un’azienda mantovana riconducibile in termini di quote societarie a “Itaca Società Cooperativa”. Il 1 aprile 2010 è stata fondata a Budapest la Società a Responsabilità Limitata, Magyar Sajt Kft la cui principale attività consiste in “prodotti lattiero-caseari di produzione”. Dalla visura della Magyar, per quanto riguarda i soci, compare il solo nome della **Cheese Company Srl**, azienda italiana con sede a Moglie (Mantova). Socia al 20% della Cheese Company Srl è la **Nuova Castelli Spa**, a sua volta socia per il 27% circa di Sofinc spa della quale la società “**Itaca Società Cooperativa**” è proprietaria per il 36,42%. Come predetto, il presidente della società “**Itaca Società Cooperativa”** è **Giuseppe Alai, attuale, peraltro p**residente in carica del Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano.

se i Ministri interrogati siano a conoscenza della vicenda e se essa corrisponda al vero. Quali iniziative urgenti intendano mettere in campo i Ministri interrogati, per quanto di loro competenza, per verificare se la doppia carica del presidente Alai non pregiudichi la bontà delle attività di promozione e tutela, anche della concorrenza, del Consorzio del Parmigiano Reggiano anche in ossequio alla direttiva comunitaria in materia di DOP. Se i Ministri interrogati non vogliano poi considerare strumenti normativi che permettano di rafforzare gli strumenti di protezione dei “campioni” dell’agroalimentare italiano, di evitare elusione fiscale, in particolare dell’IVA, da parte di società estere che commercializzazione prodotti *Italian sounding* nel territorio nazionale.

Roma, 18 febbraio 2014,
Realacci