

Il successo tributato dai media e dai consumatori di tutto il mondo all'Aceto Balsamico di Modena IGP, all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e di Reggio Emilia DOP, ha fatto registrare un crescente numero di prodotti imitativi o evocativi che ne sfruttano indebitamente l'immagine e la reputazione utilizzando il termine 'balsamico'.

Il fenomeno ha raggiunto oggi dimensioni rilevanti che determinano un grave danno economico ma, soprattutto, di immagine al settore, come dimostra l'esposizione di imitazioni che sarà visitabile presso la CCIAA di Modena.

È pertanto urgente impostare efficaci strumenti di difesa, volti a fugare ogni dubbio riguardo la non-genericità del termine 'balsamico' e porre così fine al fenomeno, a tutela di queste grandi eccellenze alimentari del nostro territorio.

Il Progetto, sviluppato dai Consorzi di Tutela in collaborazione e con il sostegno del MiPAAF, ha messo a punto linee guida utili a raggiungere l'obiettivo, che verranno illustrate nel corso del convegno.

Con il patrocinio di



Camera di Commercio
Modena

per informazioni Tel. +39 059 222604

Invito



Balsamico: nulla di generico!

*Modena,
venerdì 21 ottobre 2011
ore 9.00*

*Camera di Commercio
via Ganaceto, 134
Sala Leonelli*

Consorzio Aceto Balsamico di Modena

**Consorzio Tutela Aceto Balsamico
Tradizionale di Modena**

**Consorzio Tutela Aceto Balsamico
Tradizionale di Reggio Emilia**



Balsamico: nulla di generico!

*La denominazione "Aceto Balsamico"
nella percezione del consumatore europeo*

Presentazione delle fasi e dei primi risultati delle azioni di tutela poste in atto nell'ambito del Progetto svolto dal Consorzio Aceto Balsamico di Modena e dai Consorzi di Tutela delle DOP dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e di Reggio Emilia, con la partecipazione del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

Programma

ore 9,00

Apertura della mostra 'Galleria delle imitazioni'
Esposizione di campioni imitativi di condimenti reperiti sui mercati internazionali.

ore 9,15

Saluti istituzionali
Maurizio Torregiani - Presidente CCLAA
Giorgio Pighi - Sindaco di Modena
Gian Domenico Tomei - Ass. Agricoltura, Provincia di Modena
I Presidenti dei tre Consorzi

Modera il convegno: Lorenzo Frassoldati - Giornalista

ore 9,30

Piero Bonato, CSQA - Direttore Generale
Luca Valdetara, CSQA - Resp. Divisione DOP, IGP, STG

**"Rapporto sui primi due anni di certificazione
della IGP 'Aceto Balsamico di Modena':
volumi e principali indicatori"**

ore 9,50

Denis Pantini, Nomisma -
Resp. Area Agricoltura e Industria Alimentare

**"Comportamento di consumo, percezione e conoscenza
dell'origine dell'Aceto Balsamico di Modena in Italia
e in 4 mercati europei - I risultati di un'indagine diretta"**

ore 10,10

Giorgio Bocedi, Avvocato -
Diritto Industriale e delle Indicazioni Geografiche

**"DOP e IGP:
protezione, genericità e rapporti con i marchi"**

ore 10,30

Fausto Capelli, Avvocato - Professore di diritto comunitario al
Collegio Europeo/Università di Parma

**"Indicazioni aggiuntive sulle caratteristiche dei prodotti
agroalimentari nella giurisprudenza europea"**

11,00-11,20 Coffee Break

ore 11,20 - 13,00

Tavola Rotonda:

**La situazione della tutela delle IGP e delle DOP italiane,
il caso 'balsamico' a confronto con altri casi di tutela**

Partecipano:

Dott. Riccardo Deserti - Esperto prodotti di qualità
Avv. Giorgio Bocedi
Prof. Fausto Capelli
Avv. Piermaria Sacconi - Direttore Generale AICIG
Dott. Leo Bertozzi - Direttore del Consorzio Tutela formaggio
Parmigiano-Reggiano
Dott.ssa Roberta Chiarini - Assessorato Agricoltura della
Regione Emilia-Romagna - Servizio percorsi di qualità,
relazioni di mercato e integrazione di filiera

Dibattito:

ore 13,00

Conclusioni e intervento del Prof. Giuseppe Alonzo
Capo Dipartimento delle Politiche competitive del mondo
rurale e della qualità del Ministero delle Politiche Agricole,
Alimentari e Forestali

A seguire:

Buffet a cura della Scuola Alberghiera
e di Ristorazione di Serramazzoni.

