

Rapporto Agromafie, un terzo degli alimenti made in Italy viene da campi all'estero

Circa un terzo (33 per cento) della produzione complessiva dei prodotti agroalimentari venduti in Italia ed esportati, per un valore di 51 miliardi di euro di fatturato, deriva da materie prime importate, trasformate e vendute con il marchio Made in Italy, in quanto la legislazione lo consente, nonostante in realtà esse possano provenire da qualsiasi punto del pianeta.

E' quanto emerge dalle anticipazioni del rapporto sulle agromafie Coldiretti/Eurispes presentato nel corso del Forum Internazionale dell'Agricoltura e dell'Alimentazione organizzato dalla Coldiretti a Villa d'Este di Cernobbio. Secondo il rapporto Coldiretti/Eurispes la presenza di una legislazione ambigua che consente di fatto di etichettare come Made in Italy materie prime agricole importate dall'estero lascia ampi spazi di opacità che favoriscono l'illegalità.

Il Rapporto avrà cura di precisare che l'attività di importazione di prodotti alimentari agricoli da paesi esteri ha raggiunto volumi molto considerevoli, potenzialmente in grado di giustificare illeciti senza destare troppi sospetti. Nel 2009 sono state importate 30 milioni di tonnellate di prodotti agroalimentari, con un aumento del 50 per cento negli ultimi 15 anni.

Numerosi sono gli elementi che destano curiosità e preoccupazione che emergono dalle analisi sul commercio estero nel 2009 rese note per la prima volta nel rapporto Coldiretti/Eurispes: sono state importate in Italia 161.215 tonnellate di pomodori preparati o conservati di cui: il 52,9 per cento proviene dalla Cina, destinate per il 98,6 per cento del totale alla sola provincia di Salerno, patria del mitico San Marzano.

Ma l'Italia ha anche importato dall'estero circa 70.500 tonnellate di vini di uve fresche, per la quasi totalità provenienti dagli Stati Uniti e solo marginalmente dalla Repubblica Sudafricana, Cile e altri paesi, destinati per il 94,8 per cento alla provincia di Cuneo, nota nel mondo per i grandi rossi Made in Italy- Allo stesso modo sono state importate 4.983 tonnellate carne suina proveniente per il 91% dal Cile e destinato per l'87,4 per cento alle sole province di Milano e Modena (dove, come è noto, si confezionano prosciutti "italiani").

Con il termine "agromafie" si intende indicare la presenza e gli interessi delle associazioni criminali mafiose nelle attività economiche del comparto agricolo, come segnalato dalla Direzione Investigativa Antimafia (DIA) nella propria relazione semestrale al Ministero dell'Interno (anno 2009). Nelle attività agro mafiose assume una forte rilevanza il riciclaggio dei proventi delle attività criminali più note, che viene effettuato anche penetrando nel tessuto imprenditoriale sano attraverso l'assunzione di posizioni chiave nei mercati al fine di influenzarne e distorcerne le dinamiche a danno delle imprese che operano nella legalità e dei consumatori.

La proposta di legge in corso di approvazione al Parlamento che introduce l'obbligo di indicare nell'etichetta dei prodotti alimentari trasformati anche il "luogo di coltivazione e allevamento della

prodotti” contribuisce a restringere il campo delle attività che, pur essendo di per sé lecite, possono attrarre più facilmente altri interessi criminali.

Infatti, il semplice fatto di non poter più importare legalmente prodotti alimentari da qualsiasi paese, senza indicare successivamente in etichetta la loro provenienza o origine, rende relativamente più rischioso (anche per effetto di specifiche sanzioni) importare prodotti alimentari meno costosi, ad esempio da paesi esteri ove i controlli sulla salubrità del prodotto siano meno rigorosi che in Italia o in Europa, eventualmente al fine di mescolarli con prodotti locali ad elevato valore aggiunto, come ad esempio i prodotti Made in Italy, o anche solo per riciclare proventi illeciti.

Non è del resto un caso se le confezioni di generi alimentari sequestrate dai Nas sono aumentate del 40 per cento nel 2010, tanto che le frodi a tavola sono diventate quelle più temute dagli italiani, con sei cittadini su dieci che le considerano più gravi di quelle fiscali e degli scandali finanziari, secondo un sondaggio Coldiretti-Swg.

Dai numeri dell’attività dei Nuclei Antisofisticazioni nel settore agroalimentare, emerge che nel primo semestre di quest’anno le confezioni di cibo sequestrate e ritirate dal commercio ammontano a oltre 10 milioni, con un aumento record del 40 per cento rispetto allo stesso periodo del 2009, quando a finire nel mirino dei militari dell’Arma erano stati 7,2 milioni di pezzi.

Aumenta anche il valore del cibo sequestrato che sale a 71 milioni di euro (+4 per cento), così come le strutture irregolari sottoposte a sequestro (+23 per cento) o chiuse per motivi di salute pubblica (+18 per cento). Rispetto allo scorso anno sono state inoltre effettuate oltre 18mila ispezioni (+ 20 per cento), mentre sono restaste sostanzialmente stabili le infrazioni penali e le amministrative. Sono invece diminuiti gli arresti (da 32 a 11), ma non le denunce (+10 per cento) e le segnalazioni all’autorità giudiziaria (+ 26 per cento).

“In Italia si scoprono le frodi perché si fanno più controlli - ha commentato il presidente della Coldiretti Sergio Marini – tanto che si stima vengano effettuati più di un milione di verifiche ed ispezioni sugli alimenti tra le diverse forze dell’ordine e gli organismi pubblici e privati nel corso di un anno”.

Tra i casi più “scottanti” seguiti dai Nas nel corso del 2010 c’è sicuramente quello delle mozzarelle blu, il formaggio a pasta filata tedesco contaminato dal batterio *Pseudomonas fluorescens* e venduto con nomi italiani come Malga Paradiso, Fattorie Torresina e Monteverdi, ingannando i consumatori e causando gravi danni di immagine per gli allevatori italiani. Dopo il ritrovamento dei latticini colorati in varie città i carabinieri hanno sequestrato una tonnellata di mozzarelle prodotta in Germania, sulle quali è stata aperta una inchiesta con indagati in Italia e all’estero.

Ma nel mirino dei Nas sono finiti anche altri alimenti, come gli oltre 10 milioni di uova non in regola con le norme igienico-sanitarie scoperte a Verona e destinate alla lavorazione dei prodotti tipici delle festività natalizie, panettoni e pandori in testa. O, ancora, le 200mila bottiglie di conserva di pomodoro pericolosa trovate a Salerno e, a Siena, i 10 milioni di litri di vino da tavola pronto per essere esportato negli Stati Uniti come Chianti Docg. Senza dimenticare le 25 tonnellate di cibi etnici irregolari sequestrati nel corso di un’operazione che ha coinvolto diverse città italiane, e le 50 tonnellate di alimenti scaduti ma riconfezionati con una nuova data di scadenza per essere rimessi sul mercato rinvenute a Milano. Importanti operazioni hanno portato anche a smantellare un commercio di capi di bestiame con certificati contraffatti e un giro d'affari per la macellazione abusiva.