

Triplicano gli sbarchi di pomodoro dalla Cina, made in Italy a rischio

Gli sbarchi di concentrato di pomodoro cinese in Europa sono praticamente triplicati (+174 %) nel primo trimestre disponibile nel 2010 rispetto a quello precedente, dopo che lo scorso anno ne erano giunti in Italia dalla Cina ben 82 milioni di chili da “spacciare” come Made in Italy.

E' quanto è emerso in occasione della presentazione del dossier sulle importazioni di concentrato di pomodoro cinese che sta invadendo i mercati mondiali, a danno del vero Made in Italy, elaborato dalla Coldiretti, dalle cooperative agricole dell'Unci e dalle industrie conserviere dell'Aiipa. I pomodori conservati sono la prima voce delle importazioni agroalimentari dalla Cina delle quali rappresentano oltre 1/3 in quantità (34 per cento) nel 2009. Peraltro la bilancia commerciale nell'agroalimentare è profondamente squilibrata con importazioni dalla Cina che sono state superiori di oltre tre volte alle esportazioni del Made in Italy nel paese asiatico.

L'obiettivo della filiera è quello di contrastare un pericoloso inganno per i consumatori sul mercato globale dove il concentrato di pomodoro cinese fa concorrenza sleale al vero Made in Italy. Dalle navi sbarcano fusti di oltre 200 chili di peso con concentrato da rilavorare e confezionare come italiano poiché nei contenitori al dettaglio è obbligatorio indicare solo il luogo di confezionamento, ma non quello di coltivazione del pomodoro.

Ogni giorno in media arrivano nei porti italiani oltre mille fusti di concentrato di pomodoro dalla Cina che finisce sulle tavole mondiali come condimento tipico dei piatti Made in Italy. Il quantitativo che sbarca in Italia dalla Cina, corrisponde a circa il 10 per cento della produzione di pomodoro fresco destinato alla trasformazione realizzata in Italia che nel 2009 è stata pari a 5,73 miliardi di chili.

La situazione del mercato dei derivati del pomodoro, mostra nell'ultimo trimestre disponibile (dicembre, gennaio e febbraio 2010) una forte crescita delle importazioni di concentrato triplo dalla Cina nell'Unione Europea che tendono quasi a triplicare (+174%) rispetto al trimestre precedente. Un situazione insostenibile per i consumatori e i produttori del Made in Italy (agricoltori, cooperative e principali industrie italiane (da Pomì a Mutti) che provoca danni economici diretti e di immagine al prodotto “nostrano” sul quale pesano gli effetti di una concorrenza sleale dovuta a situazioni di dumping sul piano sanitario, ambientale e sociale. Se gli standard sanitari sono diversi rispetto a quelli dell'Unione Europea, la produzione in Cina sembra essere anche realizzata con sfruttamento del lavoro forzato dei detenuti da parte di molte imprese cinesi impegnate nell'export alimentare, secondo la denuncia Laogai National Foundation.

La Cina ha iniziato la produzione di pomodoro nel 1990 e oggi rappresenta il terzo bacino di produzione dopo Stati Uniti e Unione Europea, con circa la metà del concentrato esportato proprio in Italia. La produzione cinese di concentrati di pomodoro è localizzata nei territori di

Kazakistan dove operano due grandi gruppi: Tunhe, che opera dal 1993 e Chalkis Tomato.

Non mancano i casi di vere e proprie clonazioni di marchi italiani con confezioni di concentrato di pomodoro identiche a quelle originali prodotte in Italia con tanto di marchio commerciale, bandiera tricolore e scritte in italiano prodotte in Cina e commercializzate sui mercati internazionali con grave danno per l'immagine del Made in Italy. Le scatole contraffatte sono in tutto e per tutto uguali a quelle originali (colorazione, scritte, marchio, codice a barre). Il prodotto è venduto in scatole da 400 e da 2200 grammi come doppio concentrato (28 per cento) con la scritta "100 per cento prodotto italiano" e il pomodoro è l'unico ingrediente riportato in etichetta.

Se l'aspetto esteriore del clone prodotto in Cina è identico, profondamente diverso è il contenuto in quanto il pomodoro, secondo le analisi, sarebbe presente soltanto in tracce, mentre la gran parte del prodotto sarebbe costituito da scarti vegetali di diversa natura, quali bucce e semi di diversi ortaggi e frutti. Le analisi chimiche hanno rilevato livelli di muffe che eccedono i limiti di legge previsti dalla legislazione italiana. Il prodotto originale viene commercializzato con il marchio SALSA®, di proprietà della C.E.C. (Centro Esportazioni Conservati S.r.l.) di Nocera Superiore (Salerno), ma viene prodotto dall'A.R.P., Agricoltori Riuniti Piacentini, di Gariga di Podenzano (Piacenza), organizzazione di produttori socia dell'AOP (associazione di organizzazioni di produttori) C.I.O., ovvero Consorzio Interregionale Ortofrutticoli.

Il pomodoro è il condimento maggiormente acquistato dagli italiani che si stima consumano in famiglia circa 550 milioni di chili di pomodori in scatola o in bottiglia. Ogni famiglia durante l'anno acquista almeno 31 kg di pomodori trasformati e, a essere preferiti, sono stati nell'ordine i pelati (12 Kg), le passate (11 Kg), le polpe o il pomodoro a pezzi (5 Kg) e i concentrati e gli altri derivati (3 Kg). Nel settore del pomodoro da industria sono impegnati in Italia oltre 8mila imprenditori agricoli che coltivano su circa 85.000 ettari, 178 industrie di trasformazione in cui trovano lavoro ben 20mila persone, con un valore della produzione mediamente superiore ai 2 miliardi di euro.