

Dal web alle frontiere, le contraffazioni mettono a rischio il Made in Italy

Dalla Daniele mortadella prodotta negli Usa dove si vende addirittura il kit per preparare il Parmigiano ma anche il Chianti bianco svedese o il vino in polvere per ottenere in poche settimane il Barolo confezionato in Canada sono alcuni degli orrori che si possono in rete e acquistati con il commercio on line.

E' quanto emerge dal terzo Rapporto Agromafie elaborato da Coldiretti, Eurispes, e Osservatorio sulla criminalità nell'agricoltura e sul sistema agroalimentare dal quale si evidenzia che nel 2014 l'incremento dell'e-commerce nel nostro Paese è stato del 17% rispetto all'anno precedente, per un volume economico pari a 13,2 miliardi di euro, con il settore agroalimentare che si colloca, forse a sorpresa, al secondo posto, tra quelli che pesano maggiormente sulle vendite online con una quota del 12%.

Accanto ad esperienze positive di successo con la crescita si registra la Rete, viene usata spesso come porto franco e diviene uno dei canali ideali per la diffusione dell'Italian sounding. Ecco allora in vendita su Internet il kit per il vino liofilizzato "Fai da te" o per il falso Parmigiano Reggiano ed altri celebri formaggi nostrani.

In altri casi, le irregolarità riguardano le scadenze, le informazioni sui prodotti, l'etichettatura. Tra gli alimenti per i quali si riscontrano frodi più frequenti ci sono i prodotti tipici della tradizione locale e regionale (32%), i prodotti Dop e Igp (16%) ed i semilavorati (insaccati, sughi, conserve, ecc., 12%). Tra le categorie contraffatte il primato negativo spetta ai formaggi Dop; seguono le creme spalmabili e i salumi.

Ma, restando in tema di contraffazioni, a preoccupare maggiormente, anche in vista dell'Expo 2015, è il rischio di una invasione di migliaia di tonnellate di prodotti e generi alimentari che, attraverso sofisticati meccanismi di alterazione, sofisticazione e contraffazione, sono commercializzati senza esserlo come prodotti tipici italiani o come eccellenze italiane per un valore che potrebbe superare i 60 miliardi.

Un pericolo che va affrontato con stringenti misure di rafforzamento dell'attività di controllo sui flussi commerciali e da una maggiore trasparenza sulle informazioni in etichetta sulla reale origine degli alimenti. Una conferma viene dalle decine di inchieste giudiziarie. Ad esempio i limoni sudamericani che sono commercializzati come limoni della penisola sorrentina; gli agrumi nordafricani si trasformano in agrumi siciliani e calabresi; con cagliate del Nord Europa si produce la mozzarella italiana spacciata per originale mozzarella di bufala; con il grano proveniente dal Canada che entra attraverso i porti pugliesi facendolo diventare puro grano della Murgia, si produce il pane di Altamura.

Per non parlare poi di quello che succede con l'olio e con il pomodoro. Tonnellate e tonnellate di olio provenienti da Tunisia, Marocco, Grecia e Spagna entrano nel nostro Paese per produrre un

poter raddoppiare illegalmente i profitti e collocare sul mercato milioni di bottiglie di apparente olio italiano (perché così riportato fraudolentemente sulle etichette) con illeciti profitti a vantaggio di speculatori e contraffattori.