

# Made in Italy e agroalimentare: beni comuni da tutelare e difendere



Convegno:

*La contraffazione nel settore  
agroalimentare*

**Sede Unioncamere  
Lamezia Terme  
26 02 2014**



**COLDIRETTI  
CALABRIA**

Le contraffazioni a tavola sono **quelle più temute dagli italiani** con sei cittadini su dieci (60 per cento) che le considerano addirittura più gravi delle frodi fiscali e degli scandali finanziari



A spaventare sono soprattutto gli **effetti sulla salute** delle frodi a tavola che si moltiplicano nel tempo della crisi soprattutto con la diffusione dei cibi low cost

La frode alimentare è un crimine particolarmente odioso perché si fonda soprattutto sull'inganno nei confronti di quanti, per la **ridotta capacità di spesa**, sono costretti a risparmiare sugli acquisti di alimenti

La contraffazione alimentare vale in Italia 1,1 miliardi di euro che sale però a 60 miliardi se si considera il fenomeno dei prodotti **italian sounding**...

(Ricerca del ministero Sviluppo Economico-Censis)



...60 miliardi di fatturato che potrebbero generare reddito e lavoro in un difficile momento di crisi

**Il fenomeno Italian sounding**, e quindi i prodotti che ricordano nel nome o nella confezione il Made in Italy che non hanno nulla a che fare con il sistema produttivo nazionale, ha un **giro d'affari che è due volte e mezzo il valore dell'export agroalimentare**.

Secondo il rapporto Coldiretti-Eurispes, per riportare in pari la bilancia del commercio con l'estero basterebbe recuperare quote di mercato per appena il 6,5% del valore dell'italian sounding.

Sono interessate le migliori produzioni agroalimentari italiane:

- “Parma salami” del Messico,
- “mortadela” siciliana dal Brasile
- “salami calabrese” prodotto in Canada,
- “barbera bianco” rumeno
- “provolone” del Wisconsin,
- “chapagetti” prodotti in Corea
- “pizza polla cipolla Basilicata” prodotta in Olanda
- sugo “mascarpone e rucola” prodotto in Svezia.

Le denominazioni Parmigiano Reggiano e Grana Padano sono le piu' copiate nel mondo con il Parmesan diffuso in tutti i continenti, dagli Stati Uniti al Canada, dall'Australia fino al Giappone, ma in vendita c'è anche il Parmesao in Brasile, il Regianito in Argentina, Reggiano e Parmesao in tutto il Sud America, ma anche Pamesello in Belgio o Parmezan in Romania







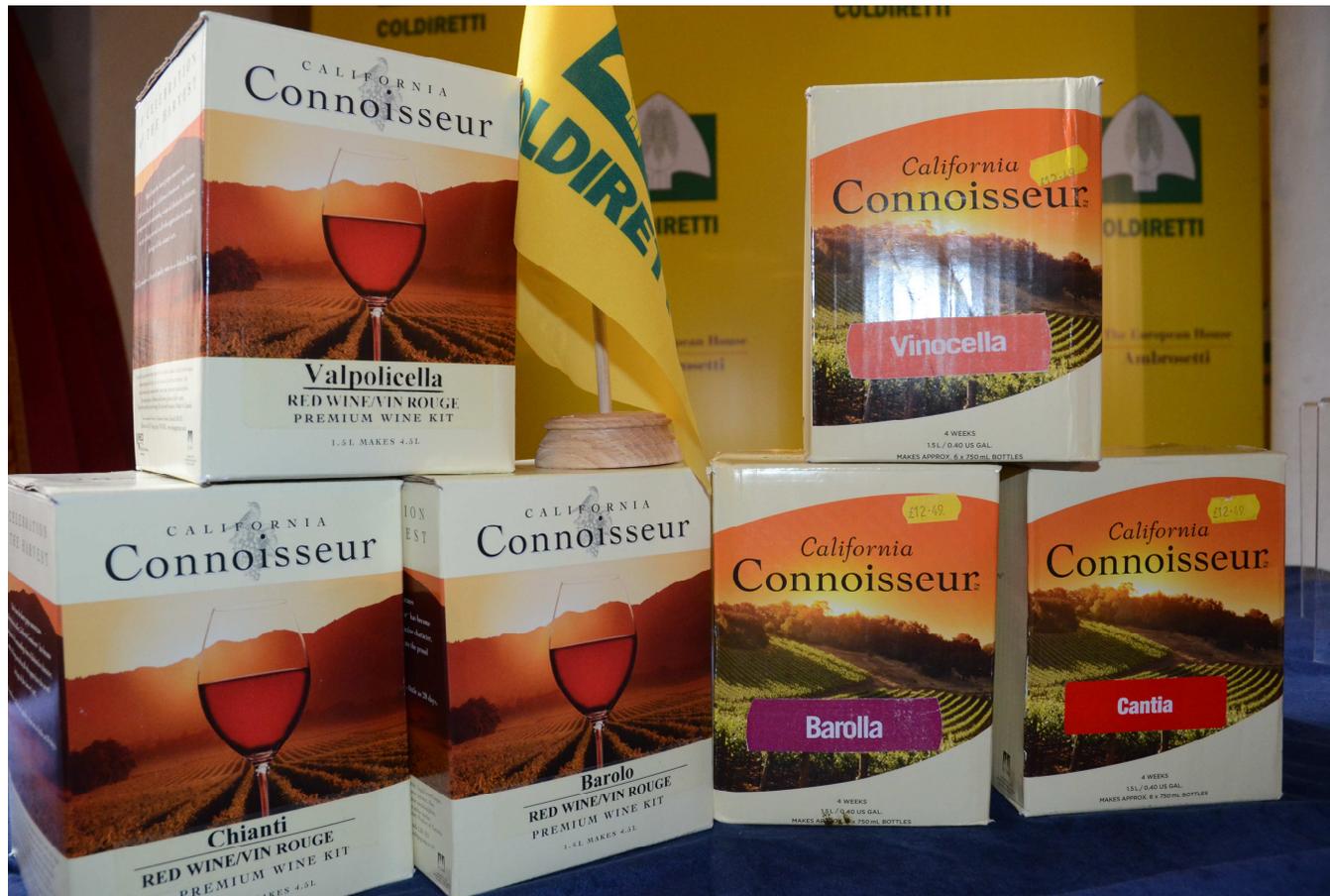




















Per non parlare del Romano, dell'Asiago e del Gorgonzola prodotti negli Stati Uniti dove si trovano anche il Chianti californiano e inquietanti imitazioni di soppressata calabrese, pecorino crotonese, asiago e pomodori San Marzano “spacciate” come italiane.

In alcuni casi sono i marchi storici ad essere “taroccati” come nel caso della mortadella San Daniele e del prosciutto San Daniele prodotti in Canada.



Il comune denominatore degli esempi di imitazione e contraffazione di prodotti agroalimentari italiani è **l'opportunità, per un'azienda all'estero**, di ottenere sul proprio mercato di riferimento un vantaggio competitivo associando indebitamente ai propri prodotti l'immagine del Made in Italy apprezzata dai consumatori stranieri, senza alcun legame con il sistema produttivo italiano e facendo concorrenza sleale nei confronti dei produttori nazionali impegnati a garantire standard elevati di qualità'.



E' necessario fare chiarezza a livello nazionale ed europeo dove occorre estendere a tutti i prodotti **l'obbligo di indicare in etichetta l'origine dei prodotti alimentari** come previsto dalla legge approvata all'unanimità dal Parlamento italiano e rimasta fino ad ora inapplicata per le resistenze comunitarie.

Gli ottimi risultati dell'attività di contrasto messa in atto dalla **Magistratura e da tutte le forze dell'ordine** impegnate confermano la necessità di tenere alta la guardia e di stringere le maglie troppo larghe della legislazione a partire dall'obbligo di indicare in etichetta la provenienza della materia prima impiegata.





Firmato  
Agricoltori  
Italiani

