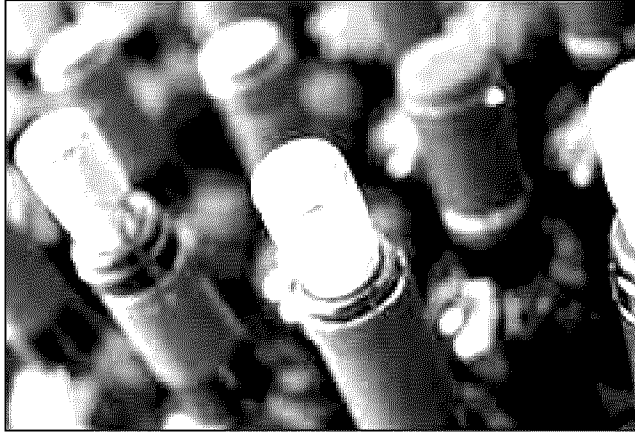


E-commerce truffa: in vendita kit di polverine per Prosecco e Amarone fai-da-te

## Falso made in Italy sul web Ora interviene Bruxelles



BRUXELLES – Il falso made in Italy dilaga sempre più grazie anche all'e-commerce, con un danno crescente economico e d'immagine a causa di sofisticazioni da galera. E' il caso dei kit di polverine per fare in casa falsi vini doc.

Di recente la Commissione europea è intervenuta prendendo di mira i più grandi siti di e-commerce che, contravvenendo a tutte le norme Ue contro imitazioni e falsi, vendono vini in polvere "fai da te", spacciati per Prosecco, Amarone, Valpolicella. Bruxelles ha chiesto «agli Stati membri in cui quelle aziende hanno sede di prendere provvedimenti nei loro confronti». Lo ha rivelato il Commissario europeo all'agricoltura **Dacian Ciolos** rispondendo a una interrogazione di **Mara Bizzotto** (Lega Nord). Un esempio: per 87,08 dollari si può acquistare su Amazon un *wine kit* per produrre "Italian Prosecco": «In sei settimane e senza aggiunta di acqua - si legge sull'etichetta - se ne ottengono 23 litri». Amazon e Ebay sono avvisati: «Ritirino subito dal commercio online i falsi Prosecco, Amarone e Valpolicella, ottenuti con improbabili miscugli di polveri, agenti chimici e trucioli di quercia, altrimenti fioccheranno multe e provvedimenti vari».

Lo scorso novembre era stata denunciata un'altra vicenda di falsi vini realizzati in Svezia e in Canada, prima di essere venduti come italiani in Inghilterra. Era stata la trasmissione Striscia la Notizia a smascherare la truffa. In quel caso la Commissione europea chiese alle autorità britanniche di vietare immediatamente la vendita.

La nuova presa di posizione assunta da Bruxelles per la salvaguardia dei vini Dop e Igp «è la conferma che la Commissione Ue sta provando a porre fine alla vendita di questi colossali "tarocchi" tanto negli scaffali dei supermercati quanto sul web».

Fra i più colpiti sono i prodotti di eccellenza emiliani, primo fra tutti il parmigiano-reggiano: le forme false in vendita in America e in Asia sono molte più di quelle autentiche. Anni fa fu individuato sul web un "pakistan parmesan cheese" venduto da una ditta di Karachi e prodotto in Olanda con la copertura di una azienda bresciana. Spesso infatti contraffazioni e sofisticazioni nascono nei paesi Ue: la falsificazione dell'aceto balsamico è diventata uno sport europeo, e proprio lo scorso anno la Commissione ha negato la Dop a un "aceto balsamico greco", chiesta con sfrontatezza dal governo di Atene.

