

**CONTRAFFAZIONE ALIMENTARE** Secondo Coldiretti il business supera i 60 miliardi di euro l'anno a livello mondiale

# “Asiago” del Wisconsin Ed è tutto legale

*Due i tipi di frode: agropirateria, la falsificazione di un prodotto tipico, e l'“italian sounding” l'utilizzo del nome di un prodotto Dop italiano per vendere qualcosa di completamente diverso*

Occhio all'Asiago del Wisconsin. Si trova anche questo su internet, basta digitare “buy Asiago cheese” su un motore di ricerca ed appare un link al colosso degli acquisti on line Amazon. Ecco apparire uno spicchio di “Asiago cheese” dal peso di otto onces (circa due etti), dal costo di 5 dollari e 99 centesimi e con una doppia bandierina tricolore e a stelle e strisce che sventola sopra al logo. Il produttore? Si chiama “BelGioioso cheese Inc.”, e ha sede a Green Bay, ridente cittadina di pianura che si affaccia sul lago Michigan, stato del Wisconsin, Usa. Ha vinto persino cinque premi di società di produttori caseari statunitensi, si legge nel sito, ma di certo non può sfoggiare il marchio Doc,

tutelato dal Consorzio tutela formaggio Asiago, di chi lo produce sull'Altipiano asiaghese.

Ma è tutto legale: le leggi italiane ed europee per la tutela dei prodotti tipici non valgono fuori dai confini dell'Unione Europea, e così quello che al di qua dell'oceano sarebbe considerato una contraffazione alimentare, al di là dell'Atlantico è il legittimo uso di un nome descrittivo del formaggio. Il web impazza, oltre al formaggio si trovano soprattutto salami e vini.

Illegale è invece la vendita di questo prodotto in Europa. Qui i produttori locali si fanno sentire: l'ultimo caso è accaduto nell'ottobre 2013, quando i consorzi dell'Asiago, del parmigiano reggiano e del pecorino romano hanno fatto sequestrare una partita di latticini che portavano in confezione il nome dei formaggi italiani, ma erano prodotti negli Usa. Il sequestro è avvenuto alla fiera internazionale del food di Colonia, in Germania.

«Il Consorzio tutela, in tutta Europa, marchi di proprietà pubblica e, quindi, di interesse collettivo - ha commentato Roberto Gasparini, presidente del Consorzio di Asiago -. Una tutela che non può fermarsi alla sola repressione, ma deve andare, sempre più, di pari passo con un forte impegno, rivolto a diffondere la cultura del

prodotto Dop, fatta di patrimoni unici e identitari».

«Sono due i tipi di contraffazione alimentare che riscontriamo - spiega Massimo Cichellero, direttore di Confagricoltura Vicenza -. Il primo è l'agropirateria, che consiste nel

falsificare un prodotto tipico, il secondo è il cosiddetto “italian sounding” e vuol dire utilizzare il nome di un prodotto Dop italiano per vendere qualcosa di completamente diverso. La normativa sull'agropirateria è abbastanza stringente, ma sul secondo aspetto è meno restrittiva. Un altro settore dove sono numerose le frodi alimentari, è quello del biologico, con prodotti con marchio “bio”, ma senza certificazione. Sta al consumatore stare attento alla presenza del marchio». L'italian sounding, ha calcolato Coldiretti, a livello mondiale è un business da 60 miliardi di euro l'anno. Per combatterlo, però, serve un'arma globale. «Chiediamo che sia istituito un registro dei marchi Dop e Igp a livello mondiale nell'ambito del Wto, l'organizzazione mondiale del commercio - dice Cichellero -. Infatti l'84% di questo giro d'affari riguarda prodotti Dop e Igp: è sui prodotti di alto livello che si guadagna molto, è lì che contraffare “conviene”».

Intanto un primo passo è stato fatto in politica interna: il 31 gennaio 2014 il consiglio dei ministri ha approvato un decreto legge per la tutela dei prodotti tipici. Per contrastare la pirateria sarà introdotto un marchio per il Made in Italy alimentare per i prodotti italiani esportati nel mondo. Così i consumatori più attenti, anche nel Wisconsin, potranno essere sicuri della provenienza dell'Asiago vicentino.

Giulio Todescan

