

USA, PRIMO MERCATO DEI FALSI FORMAGGI ITALIANI

Negli Stati Uniti il 99 per cento dei formaggi di tipo italiano sono "tarocchi", nonostante il nome richiami esplicitamente le specialità casearie più note del belpaese, dalla mozzarella alla ricotta, dal provolone all'Asiago, dal pecorino romano al grana padano, fino al Gorgonzola.

La **produzione di imitazioni dei formaggi italiani** nel 2014 ha raggiunto negli Usa il quantitativo record di quasi **2.228 milioni di chili**, con una crescita esponenziale negli ultimi 30 anni, tanto da aver **superato addirittura la stessa produzione di formaggi americani** come Cheddar, Colby, Monterrey e Jack, che è risultata nello stesso anno pari a 2.040 milioni di chili.

Tra i formaggi italiani Made in Usa i più gettonati sono **la mozzarella (79 per cento)**, il provolone (7 per cento) e il Parmesan (6 per cento); quasi i due terzi della produzione è realizzata in California e Wisconsin, al terzo posto lo stato di New York.

Lo scippo riguarda anche le denominazioni tutelate dall'Unione europea: la produzione di Parmesan statunitense ha raggiunto i 144 milioni di chili, circa la metà di quello originale realizzata in Italia. Peraltro le esportazioni di formaggi italiani originali si sono invece fermate nel 2014 a circa 28 milioni di chili, in calo del 6 per cento rispetto all'anno precedente, anche a causa della **concorrenza sleale delle imitazioni**.

Se i nomi sono gli stessi, le caratteristiche sono profondamente differenti, perché i formaggi Made in Italy originali devono rispettare **rigidi disciplinari di produzione, con regole per l'allevamento e la trasformazioni ed un sistema di controlli che non ha uguali**.

Se gli Stati Uniti sono i "leader" della falsificazione, le imitazioni dei for-



maggi italiani sono molto diffuse dall'Australia al Sud America, ma anche sul mercato europeo e nei paesi emergenti, dove spesso il falso è arrivato prima delle produzioni originali. Recentemente, in Russia dove l'embargo ha colpito le produzioni casearie europee, si assiste ad un vero boom della produzione locale di prodotti Made in Russia taroccati: mozzarella "Casa Italia", robiola Unagrande, Parmesan Pirpacchi. Nei primi quattro mesi del 2015 la produzione russa di formaggio ha registrato infatti un sorprendente +30 per cento. Ma i falsi arrivano anche da molti paesi che non sono stati colpiti dall'embargo come la Svizzera, la Bielorussia, l'Argentina o il Brasile.

"In questo contesto è particolarmente significativo il piano per l'export annunciato dal governo che prevede per la prima volta **azioni di contrasto all'italian sounding** che trova nei formaggi la maggiore espressione a livello internazionale, tra tutti i prodotti agroalimentari Made in Italy". Così il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo. "Occorre però - prosegue il presidente - cogliere l'occasione della trattativa sull'accordo di libero scambio tra Unione europea e Stati Uniti, Transatlantic trade and investment partnership (Ttip): un appuntamento determinante per tutelare le produzioni agro-alimentari italiane dalla contraffazione alimentare e dal cosiddetto fenomeno dell'Italian sounding molto diffuso in Usa".

"A questa realtà se ne aggiunge però una ancora più insidiosa - conclude Moncalvo. - L'italian sounding di matrice italiana, che importa **materia prima dai paesi più svariati, la trasforma e ne ricava prodotti che successivamente vende come italiani** senza lasciare traccia, attraverso un meccanismo di dumping che danneggia e incrina il vero Made in Italy, perché non esiste ancora per tutti gli alimenti l'obbligo di indicare la provenienza in etichetta".

