

CONTRAFFAZIONE E FALSI

Geopolitica della contraffazione

Il progressivo e costante aumento della contraffazione, anche nel settore alimentare, deriva dall'enorme sviluppo che l'economia "globalizzata" ha conosciuto nell'ultimo decennio.

La repentina e continua espansione della contraffazione impone un costante monitoraggio e una precisa analisi dell'impatto economico e sociale generato da tale fenomeno.

Se in alcuni comparti produttivi la contraffazione rappresenta perlopiù una perdita economica, in settori come il farmaceutico e l'alimentare un prodotto contraffatto può costituire un reale pericolo per la salute e la sicurezza dei cittadini/consumatori.

Gli effetti evidenti sono:

- la minaccia per la salute e per la sicurezza;
- la diminuzione del fatturato delle aziende;
- la contrazione del Pil dei singoli Paesi;
- l'ammancio fiscale conseguente;
- l'aumento della disoccupazione;
- le conseguenze sul mondo dei consumatori.

Una recente indagine Censis ha stimato che il mercato del falso in Italia ha un valore di 7,1 miliardi di Euro, collocando ai primi tre posti delle merci maggiormente contraffatte rispettivamente abbigliamento e accessori (il 36,7% del mercato totale del falso - 2,6 miliardi di euro), audio, video (CD, DVD) e software (il 23,2% - 1,6 miliardi di euro) e i prodotti alimentari, con gli alcolici e le bevande (il 16,2% - 1,15 miliardi di euro). Altri settori interessati dall'industria del falso sono i giocattoli, l'orologeria, i ricambi degli autoveicoli e i medicinali. Quest'ultimo, in particolare, è segnalato con preoccupazione in forte aumento. L'Organizzazione Mondiale della Salute (OMS/WHO) stima che il 10% dei medicinali consumati nel mondo siano contraffatti, con punte del 30% in Brasile e del 60% in alcuni Stati africani. L'Europa non è immune al fenomeno: gli uffici doganali dell'UE stimano che circa il 10% degli oggetti falsi bloccati alle frontiere sono medicinali.

Per quanto riguarda i luoghi di origine e di consumo, la citata indagine CENSIS ritiene che circa il 70% della produzione mondiale di contraffazioni provenga dal Sud-Est asiatico. La Cina è di gran lunga al primo posto, seguita da Corea, Taiwan, Thailandia, Pakistan, Malesia e altri Paesi dell'area. Nell'area euro-mediterranea, **i Paesi "leader" sono l'Italia, la Spagna, la Turchia, il Marocco, e i Paesi dell'ex blocco sovietico.** Fra i Paesi europei che possiamo definire emergenti, un posto di particolare importanza viene occupato da Belgio ed Olanda attivi non solo come aree di transito dei prodotti contraffatti ma anche come luoghi di confezionamento.

La destinazione dei prodotti contraffatti è per il 60% l'Unione Europea, per il 40% il resto del mondo.

Anche negli Stati Uniti la contraffazione è presente in misura massiccia,

soprattutto nei settori della profumeria, degli articoli di lusso e dei componenti elettronici.

Contraffazioni e falsi nel settore alimentare.

La contraffazione degli alimenti è una parte del vasto articolato fenomeno delle frodi alimentari che conta almeno quattro differenti tipologie. La **contraffazione alimentare** è la sostituzione totale di una sostanza alimentare con un'altra il cui pregio è nettamente minore. Per fare un esempio pratico: la vendita di olio di semi spacciati per olio di oliva, oppure la vendita di margarina "mascherata" da burro, la vendita di mozzarella vaccina "vestita" da mozzarella di bufala.

Diversamente si parla di **adulterazione alimentare** quando ci si riferisce a quelle operazioni che prevedono la modificazione di componenti di un prodotto alimentare per ricavarne un maggiore rientro economico, come ad esempio la vendita di latte parzialmente scremato come latte intero; in questo caso non si arrecano danni alla salute.

La **sofisticazione alimentare** è rappresentata dalla variazione della composizione di sostanze estranee meno pregiate: per esempio l'annacquamento del vino e del latte, l'aggiunta di grano tenero al grano duro.

Si parla invece di **alterazione alimentare** quando si ha una perdita delle caratteristiche originarie di un alimento (chimiche, fisiche, microbiologiche, nutrizionali) dovute a cattiva conservazione, tecnologia errata, negligenza, cause accidentali.

Le frodi alimentari, quindi anche la contraffazione, sono reati penali e come tali sono perseguiti dalla legge (Artt. 439 e segg. Codice Penale e artt. 473 e 474 Codice Penale).

Italian sounding e agropirateria

Tra i fenomeni apparsi di recente e favoriti dalla globalizzazione degli scambi commerciali, ce n'è uno, l'*Italian sounding*, che riguarda in modo particolare, anche se non esclusivamente, i prodotti alimentari, e che preoccupa un sempre maggior numero di cittadini-consumatori per le sue implicazioni sulla sicurezza di ciò che arriva sulle nostre tavole.

Con ***Italian Sounding*** si definisce un nome di un prodotto alimentare riconducibile alla tradizione agroalimentare italiana ma di origine non italiana. E' una pratica imitativa che lede l'immagine reale del prodotto italiano di qualità; un caso tipico è quello del "Parmesao", il cui nome evoca immediatamente il "parmigiano-reggiano" ma che invece è un formaggio che gli assomiglia per forma e sapore ma la cui origine non è quella del formaggio Parmigiano-Reggiano originale.

Il concetto di *I talyan Sounding* è legato a quello di agro pirateria, con una evidente connotazione negativa che spesso si associa a un inflazionato e non sempre accertato *made in I taly* in ambito alimentare.

Insomma, produttori e distributori utilizzano semplicemente un nome che "suona italiano" per tentare il consumatore all'acquisto di un prodotto che evoca le bontà gastronomiche italiane, ma che di fatto cela una vera e propria contraffazione, cioè una frode alimentare. E' anche vero che l'*I talyan sounding* ottiene grande successo nei paesi stranieri ma si tratta, comunque, di un fenomeno che ha certamente un suo peso e che richiede un monitoraggio serio e puntuale, in relazione ai maggiori sviluppi a livello globale dell'industria alimentare, dell'impatto economico che essa ha sulla società e, soprattutto, per evitare i danni causati da vendita non conforme alle leggi vigenti.

Il formaggio italiano Parmigiano-Reggiano è uno dei protagonisti dell'agropirateria. Parmesao in Brasile, Reggianito in Argentina, Reggiano e Parmesano in tutto il Sudamerica, Parmesan negli Stati Uniti ed in Canada, Danish Grana negli Stati Uniti, sono formaggi prodotti in Argentina, Australia o Cina che vengono venduti con nomi evocativi che rammentano il Parmigiano.

Tossico o innocuo per la salute?

Bisogna distinguere prodotti che non rispettano le norme sull'indicazione di origine, come quelli sopra citati, e prodotti contraffatti in senso stretto (Parmigiano-Reggiano che tale non è); nel secondo caso è più probabile che i prodotti non subiscano controlli di qualità e sanitari, sicché il consumatore che acquisti fidandosi dell'etichetta o del marchio si trova in possesso di un prodotto non solo privo delle caratteristiche o qualità che si aspettava, ma addirittura potenzialmente tossico.

Un esempio di contraffazione non tossica è stato dato dal sequestro, eseguito alcuni mesi fa dal Nas dei Carabinieri di Parma, al casello di Fiorenzuola dell'autostrada A1, di 1000 false bottiglie di champagne francese destinate a locali notturni e discoteche della costa romagnola. Le bottiglie differivano dall'originale per la tonalità dell'inchiostro e le dimensioni dei caratteri delle etichette. Il contenuto era semplice vino frizzante da tavola, non nocivo per la salute.

Diverso il caso della contraffazione anche del contenuto, eventualmente mescolato con sostanze tossiche. Esempio è stato il caso del famigerato vino al metanolo degli anni '80 e, più recentemente, il caso delle morti in Scozia e in Turchia per l'assunzione di vodka contraffatta.

Ricadute negative: etica e qualità

La crescita del fenomeno della contraffazione alimentare può realmente avere diverse ricadute negative, tra le quali:

- Minacce e danno sulla salute e sulla sicurezza dei consumatori;
- Diminuzione del fatturato delle aziende "oneste";
- Calo della fiducia dei consumatori;

- Complessivo danno per l'economia e al "made in Italy".

Qualche tempo fa, il porto di Gioia Tauro è stato scelto quale luogo simbolico per sensibilizzare i cittadini in merito alla contraffazione; il porto calabrese è ritenuto il crocevia di forti contraddizioni tra potenziale sviluppo e rischi di [contraffazione](#), soprattutto per quanto riguarda la provenienza di alcune derrate agro-alimentari (succhi di agrumi, passate e altri derivati del pomodoro) che, giungendo dalle aree del mondo più disparate, vengono introdotti sul mercato come prodotti italiani con danni derivanti dal furto di identità e di immagine, dalla sottrazione di valore aggiunto ai produttori agricoli, dalla dubbia qualità con rischi per la salute dei consumatori.

Nella sfida competitiva internazionale vi sono due fattori indispensabili, dai quali non si può prescindere: l'[etica](#) e la qualità. Il deficit di responsabilità che si è verificato dopo l'abbattimento delle frontiere ha minato la sicurezza dei mercati incrementando la concorrenza sleale come quella basata sui falsi. Nel settore agro-alimentare non si tratta solo di un danno economico, ma diventa ancora più grave poiché la qualità dei cibi può avere anche effetti deleteri sulla salute dei consumatori.

Un altro problema portato all'attenzione, spesso trascurato o sottovalutato, riguarda lo sfruttamento dei lavoratori agricoli, sia a livello nazionale che internazionale. A livello nazionale, a essere più colpiti sono i lavoratori extracomunitari che, invece, dovrebbero essere valorizzati quali risorse indispensabili per il rilancio del settore agroalimentare in un percorso di trasparenza e legalità che deve coinvolgere gli imprenditori, i consumatori, le associazioni di categoria e le istituzioni. A livello internazionale, si ha spesso notizia di prodotti alimentari ottenuti con lo sfruttamento del lavoro minorile.

Come riconoscere e difendersi da frodi e contraffazioni

Ci sono diversi metodi per contrastare il fenomeno della contraffazione alimentare; non tutti sono ugualmente efficaci e, soprattutto, non c'è un metodo valido per tutti i prodotti e tutte le provenienze. Per esempio, in alcuni casi sarà necessario stipulare accordi internazionali con i Paesi produttori per ottenere un obbligo normativo più stringente sul luogo di origine del prodotto. In altri casi possono essere disposti maggiori controlli da parte degli organi di vigilanza e applicate sanzioni più severe, anche tramite il dispiegamento di maggiori e sempre più qualificate risorse umane dedicate allo smascheramento della contraffazione alimentare. C'è da sottolineare il fatto che alcuni provvedimenti, come per esempio i sistemi di tracciatura automatica, stanno dando buoni risultati. Anche l'adozione di strumenti di tipo commerciale, per esempio riconoscimenti quali Dop, Igp, brevetti, marchi aziendali e collettivi, certificazioni di qualità sono utilizzati sempre più spesso per rendere più difficile realizzare una frode su prodotti a marchio.

I marchi che recano un riferimento all'origine od al luogo di produzione non identificano soltanto un oggetto, ma trasmettono al compratore un messaggio sulle

caratteristiche e sulle qualità dello stesso intimamente legate alla sua origine, intesa come comprensiva dell'ambiente geografico, dei fattori naturali, umani e di tradizione. Basti pensare a denominazioni come Basmati per il riso, Darjeeling o Ceylon per il tè, Kashmir per i tessuti, Limoges per le porcellane.

In ogni caso è indispensabile una stretta collaborazione tra i cittadini/consumatori e gli organi pubblici. Il cittadino/consumatore possiede un unico strumento diretto per contrastare la frode e la contraffazione: la possibilità di scelta e di acquisto. La merce contraffatta può essere venduta in circuiti e canali distributivi vari, ad esempio mercati, bancarelle, Internet ma anche negozi classici.

Come si può difendere il normale consumatore? Prima di tutto utilizzando la sua conoscenza delle materie prime, la loro storia, la loro provenienza ecc. Poi prediligendo cibi sani, di provenienza certa, possibilmente di stagione, cucinati direttamente in cucina. A fronte di situazioni sospette, rivolgersi prima al gestore del negozio nel quale è stato acquistato il prodotto e poi, se necessario, rivolgersi agli organi competenti (vigili sanitari, ASL, NAS dei Carabinieri).

Alcuni consigli pratici per fare attenzione a non compiere acquisti di prodotti che potrebbero essere contraffatti.

- Porre molta attenzione agli acquisti fatti tramite Internet.
- Diffidare delle vendite porta a porta.
- Valutare sempre attentamente il rapporto qualità/prezzo: dovrebbe sempre far insospettare se un prodotto di pregio, per esempio un olio extravergine di oliva, è venduto a un prezzo molto inferiore a quello riscontrabile nei negozi.
- Controllare sempre attentamente le etichette e la conformità della confezione, che non sia ammaccata, non integra o non sigillata, che l'etichetta sia chiara e ben leggibile e che l'inchiostro non sia cancellato.