

Publicato su:

<http://giovanimpresa.coldiretti.it/pubblicazioni/attualita/pub/made-in-italy-prodotti-falsi-valgono-quasi-il-doppio-degli-originali/>

## Made in Italy: prodotti falsi valgono quasi il doppio degli originali

venerdì 27 febbraio 2015 di STAFF GIOVANI IMPRESA



Il fenomeno della contraffazione e della falsificazione dei **prodotti alimentari Made in Italy**, chiamato **Italian sounding**, costa all'Italia 300 mila posti di lavoro, che si potrebbero creare nel Paese con un'azione di contrasto a livello nazionale e internazionale. È quanto emerge da un'analisi della Coldiretti a commento al **piano per l'export** del Governo divulgato dal Mise, che prevede per la prima volta azioni di **contrasto all'Italian sounding**, che solo nell'agroalimentare sviluppa un fatturato di oltre 60 miliardi di euro, quasi il doppio dei prodotti originali.

Le esportazioni agroalimentari italiane sono un importante settore dell'economia nazionale, che secondo i dati Istat ha chiuso il 2014 facendo registrare il **record storico** per un valore di 34,3 miliardi, con un aumento del **2,4%** rispetto all'anno precedente.

Con questi risultati sul **commercio estero**, l'agroalimentare si conferma una leva competitiva determinante per far uscire l'Italia dalla crisi – ha affermato il presidente della

Coldiretti [Roberto Moncalvo](#), nel sottolineare che – all'estero il vero nemico sono le **imitazioni low cost** dei cibi nazionali, che non hanno alcun legame con il sistema produttivo del Paese. 2 prodotti alimentari di tipo italiano su 3 in vendita sul mercato internazionale sono il risultato dell'[agropirateria](#) internazionale.

In testa alla classifica dei prodotti più taroccati ci sono i **formaggi**, a partire dal Parmigiano Reggiano e dal Grana Padano. Negli Stati Uniti, in quasi 9 casi su 10, sono sostituiti dal *Parmesan*, prodotto in Wisconsin o in California. *Vittime* dell'imitazione anche il Provolone, il Gorgonzola, il Pecorino Romano, l'Asiago e la Fontina. Nella classifica dei prodotti maggiormente *clonati*, ci sono inoltre molti prestigiosi **salumi**, dal Parma al San Daniele, ma anche gli extravergine di oliva e le conserve, come il pomodoro San Marzano prodotto in California e venduto in tutti gli Stati Uniti.

La **trattativa sull'accordo di libero scambio** tra Unione Europea e Stati Uniti, *Transatlantic Trade and Investment Partnership* (Ttip) – sostiene Moncalvo – è un appuntamento determinante anche per tutelare le produzioni agroalimentari italiane dalla contraffazione alimentare e dal cosiddetto **fenomeno dell'Italian sounding**, molto diffuso sul mercato statunitense. A questa realtà se ne aggiunge una ancora più insidiosa: l'**Italian sounding di matrice italiana**, che importa materia prima (latte, carni, olio) dai paesi più svariati, la trasforma e ne ricava prodotti che successivamente vende come Made in Italy, senza lasciare traccia sulla reale provenienza 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.