PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 25 - numero 5478 di Lunedì 09 ottobre 2023

Tecniche raffinate per la contraffazione di prodotti alimentari italiani

Molti prodotti alimentari italiani sono oggetto di contraffazione in vari paesi del mondo. Ecco come il consorzio del Parmigiano reggiano ha compiuto un salto di qualità nella protezione di questo nostro prodotto tipico.

La contraffazione del Parmigiano reggiano rappresenta una delle più diffuse tecniche di attacco ad un nostro prodotto, protetto dalla denominazione di origine, e difeso, sul piano nazionale ed internazionale, dal consorzio del Parmigiano reggiano.

Ecco la nuova tecnica che è stata recentemente adottata per proteggere le forme di parmigiano.

Questo prodotto, la cui storia risale addirittura al medioevo, ha ottenuto la prestigiosa denominazione di origine protetta, da parte della commissione europea, nel 1966.

Perché il prodotto possa essere adeguatamente protetto, la produzione deve rispettare un capitolato di appalto, che richiede una maturazione delle forme di almeno 12 mesi in zone montagnose o collinari, che devono pesare mediamente intorno ai 40 kg. Inoltre, le forme vengono periodicamente controllate da esperti, per verificare la qualità del prodotto stesso.

Pubblicità
<#? QUI-PUBBLICITA-MIM-[ALDIG02] ?#>

Altri prodotti europei che sono coperti dallo stesso livello di protezione sono, ad esempio, lo champagne francese, il porto portoghese e l'olio di oliva della Grecia. Questi raffinati prodotti hanno evidentemente un prezzo superiore, sul libero mercato, rispetto ad altri prodotti privi di adeguate garanzie.

Ciò non toglie che la vendita di prodotti contraffatti, almeno per il Parmigiano reggiano, abbia raggiunto il livello di 2 miliardi di dollari l'anno scorso, vale a dire una somma quasi uguale a quella afferente alla vendita di parmigiano protetto.

Oggi le forme di parmigiano sono protette da uno dei più raffinati sistemi di autentica, costituito da un micro trasponder, delle dimensioni di un grano di sale, inserito nelle etichette che si trovano sul bordo delle 120.000 forme di parmigiano, prodotte annualmente. Questi microchip non sono dannosi per la salute, ma è difficile che possano essere inghiottiti, in quanto vengono inseriti nella crosta della forma, che non viene normalmente mangiata.

La presenza di questi chip consente di verificare non solo la genuinità del prodotto, ma anche di identificare la zona di produzione specifica.

Da notare che questo contrassegno elettronico si aggiunge ad altri contrassegni, già presenti sulla forma di parmigiano. Ad esempio, tutte le forme oggi già sono dotate di una piastra in caseina, che riporta un codice alfanumerico unico e sequenziale. Si tratta di una sorta di documento di identità, che attesta anche il mese e l'anno di produzione.

Il motivo, per cui il consorzio ha deciso di fare questo deciso balzo in avanti, è legato alla costante crescita dei prodotti contraffatti. Il primo parmigiano contraffatto apparve subito dopo la prima guerra mondiale, quando in Sudamerica apparve sul mercato un prodotto chiamato "regianito", creato da emigranti italiani in Argentina.

Nel 2022, il consorzio è riuscito a bloccare un'altra iniziativa del gigante alimentare americano Kraft Heinz, che aveva cercato di registrare in Ecuador il marchio "Kraft parmesan cheese". È stato una vittoria di grande importanza, soprattutto perché la denominazione di origine protetta non è riconosciuta in molti paesi, fuori dell'Europa.

Ancora una volta, una tecnica elettronica avanzata, correttamente utilizzata, riesce, almeno per ora, a contrastare attività, che arrecano danno ai consumatori, che desiderano acquistare un prodotto genuino.

Adalberto Biasiotti

Licenza Creative Commons

www.puntosicuro.it