

Latte e derivati avranno l'indicazione obbligatoria d'origine

Pubblicato: Mercoledì 1 Giugno 2016



“Un risultato storico per gli allevatori di Varese, come per tutta l’Italia. Non solo l’Italia agricola: è soprattutto una vittoria di trasparenza, di **diritti dei consumatori a conoscere quanto si porta in tavola”.**

Fernando Fiori e Raffaello Betti – presidente e direttore di **Coldiretti** Varese – commentano con estrema soddisfazione l’annuncio dato oggi a Milano dal premier Matteo Renzi e dal ministro delle politiche agricole Maurizio Martina sull’obbligatorietà dell’etichettatura d’origine per il latte; nel capoluogo lombardo si è svolto oggi l’appuntamento nazionale in occasione del Milk World Day celebrato dalla Fao in tutto il mondo. Ed erano centinaia gli allevatori e gli imprenditori agricoli scesi con diversi pullman da tutte le zone della provincia prealpina, insieme alle migliaia di partecipanti all’evento.

Cosa succederà dopo il provvedimento? Il via libera all’obbligo di indicare in etichetta la provenienza del latte e dei derivati come formaggi o yogurt è rivoluzionario e risponde innanzitutto alle esigenze di trasparenza degli italiani che secondo la consultazione pubblica online del Ministero dell’agricoltura in più di 9 casi su 10 – sottolinea il presidente nazionale di Coldiretti Roberto Moncalvo – considerano molto importante che l’etichetta riporti il Paese d’origine del latte fresco (95%) e dei prodotti lattiero-caseari quali yogurt e formaggi (90,84%), mentre per oltre il 76% lo è per il latte a lunga conservazione.

“Un risultato che – rimarcano Fiori e Betti – giunge a undici anni esatti dall’introduzione dell’obbligo di indicare l’origine per il latte fresco fortemente voluto dalla Coldiretti anche per

sostenere i consumi di un alimento fondamentale nella dieta degli italiani. Con l'etichettatura di origine si dice finalmente basta all'inganno del falso Made in Italy.

Tre cartoni di latte a lunga conservazione su quattro, venduti in Italia, sono stranieri, mentre la metà delle mozzarelle sono fatte con latte o addirittura cagliate provenienti dall'estero, ma nessuno lo sa, perché fino ad oggi, non era obbligatorio riportarlo in etichetta”.

Le 1,7 milioni di mucche da latte presenti in Italia possono finalmente mettere la firma sulla propria produzione di latte, formaggi e yogurt che – sottolinea la Coldiretti – è garantita a livelli di sicurezza e qualità superiore grazie al sistema di controlli realizzato dalla rete di veterinari più estesa d'Europa, ma anche ai primati conquistati a livello comunitario con la leadership europea con 49 formaggi a denominazione di origine realizzati sulla base di specifici disciplinari di produzione.

Ad essere tutelati sono anche i consumatori italiani che hanno acquistato nel 2015 – secondo una analisi della Coldiretti – una media di 48 chili di latte alimentare a persona mentre si posizionano al settimo posto su scala mondiale per i formaggi con 20,7 chilogrammi per persona all'anno dietro ai francesi con 25,9 chilogrammi a testa, ma anche da islandesi, finlandesi, tedeschi, estoni e svizzeri. L'obbligo di indicare l'origine in etichetta – continua la Coldiretti – salva dall'omologazione l'identità di ben 487 diversi tipi di formaggi tradizionali censiti a livello regionale territoriale e tutelati perché realizzati secondo regole tramandate da generazioni che permettono anche di sostenere la straordinaria biodiversità delle razze bovine allevate a livello nazionale

Ad essere tutelati – conclude la Coldiretti – sono 120mila posti di lavoro nell'attività di allevamento da latte che generano lungo la filiera un fatturato di 28 miliardi che è la voce più importante dell'agroalimentare italiano dal punto di vista economico, ma anche da quello dell'immagine del Made in Italy. La scelta di trasparenza fatta in Italia è importante per essere più forti anche nella lotta all'agropirateria internazionale sui mercati esteri dove i formaggi Made in Italy hanno fatturato ben 2,3 miliardi (+5%) nel 2015.

I dati del Ministero dell'Agricoltura, del resto, parlano chiaro: oltre il 96% dei consumatori ha dichiarato che è molto importante che sull'etichetta sia scritta in modo chiaro e leggibile l'origine dell'alimento. Per 8 italiani su 10 assume un'importanza decisiva al momento dell'acquisto che il prodotto sia fatto con materie prime italiane e sia trasformato in Italia, a seguire il 54% controlla che sia tipico, il 45% verifica anche la presenza del marchio Dop e Igp, mentre per il 30% conta che il prodotto sia biologico.

“Latte, formaggi e carni – conclude il presidente Coldiretti Varese Fiori – sono dei capisaldi di un'alimentazione equilibrata. La garanzia di qualità e sicurezza che viene dalle produzioni italiane non ha eguali al mondo. Se per i formaggi, i consumi si spingono sempre maggiormente alla ricerca delle produzioni tradizionali, per la carne, invece, compaiono nuovi trend di consumo che non puntano solo ai tagli più conosciuti come filetto e bistecche, ma vanno nella direzione di una cucina più sostenibile e che valorizza il risparmio”.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it