

Latte: via libera Ue alla Francia per l'origine in etichetta, ora tocca all'Italia

“Nell’Unione Europea si è aperto finalmente un fronte nella battaglia per la qualità e la trasparenza dell’informazione sugli alimenti per dare possibilità ai consumatori di fare scelte di acquisto consapevoli”. E’ quanto afferma il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo nel commentare la riposta positiva della Commissione europea alla richiesta da parte della Francia di sperimentare per due anni un regime di etichettatura di origine obbligatoria per il latte, e per latte e carni utilizzate come ingredienti nei prodotti alimentari preconfezionati secondo quanto indicato da una nota diffusa dal ministero dell’agricoltura di Parigi.

Ora tocca all’Italia che – sottolinea Moncalvo - ha inviato a Bruxelles un analogo provvedimento per l’etichettatura di origine obbligatoria per il latte e dei suoi derivati come annunciato dal presidente del Consiglio Matteo Renzi in occasione della Giornata nazionale del latte Italiano promossa dalla Coldiretti. Un risultato che risponde alle esigenze di trasparenza degli italiani che secondo la consultazione pubblica online del Ministero dell’agricoltura in più di 9 casi su 10 – continua 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.

Con l’etichettatura di origine - precisa Moncalvo - si dice finalmente basta all’inganno del falso Made in Italy che riguarda 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 non è obbligatorio riportarlo in etichetta”.

Le 1,7 milioni di mucche da latte presenti in Italia potranno finalmente mettere la firma sulla propria produzione di latte, formaggi e yogurt che 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.