

Renzi alla Ue: "No ai formaggi senza latte", rispettato il patto con Coldiretti

E' stato rispettato il patto salva formaggio italiano simbolicamente siglato dal presidente del Consiglio Matteo Renzi e dal Ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina davanti a 30mila agricoltori della Coldiretti ad Expo dove il premier aveva "adottato" le specialità casearie tricolori contro il diktat europeo sul via libera all'utilizzo delle polveri. E' quanto ha affermato il Presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo nell'esprimere apprezzamento per la decisione del Governo di confermare il no alla produzione di formaggi senza latte fresco alla scadenza dell'ultimatum da parte della Commissione Europea.

Una decisione supportata anche dalla petizione popolare alla quale hanno aderito decine di migliaia di italiani dopo la mobilitazione degli agricoltori dal Brennero a Bruxelles fino all'Expo. Nella lettera indirizzata a Bruxelles il Governo rileva che la materia non e' armonizzata, quindi c'e' liberta' per gli Stati membri di avere norme piu' restrittive rispetto a quelle Ue e che la legge italiana non produce effetti distorsivi della concorrenza.

Il 29 settembre scadeva l'ultimatum" fissato dalla Commissione Europea sulla richiesta all'Italia di porre fine al divieto di detenzione e utilizzo di latte in polvere, latte concentrato e latte ricostituito per la fabbricazione di prodotti lattiero caseari previsto storicamente dalla legge nazionale. La lettera di "diffida" della Commissione Europea sull'infrazione n.4170 voleva imporre all'Italia di produrre "formaggi senza latte" ottenuti con la polvere con il rischio di far sparire 487 formaggi tradizionali censiti dalle Regioni italiane ottenuti secondo metodi mantenuti inalterati nel tempo da generazioni.

Secondo la Coldiretti si tratta di un inganno per i consumatori che mette a rischio un patrimonio gastronomico custodito da generazioni, con effetti sul piano economico, occupazionale ed ambientale. Con un chilo di polvere di latte, che costa sul mercato internazionale 2 euro è possibile produrre 10 litri di latte, 15 mozzarelle o 64 vasetti confezioni di yogurt e tutto con lo stesso identico sapore perché viene a mancare quella distintività che viene solo dal latte fresco dei diversi territori.