

Invasione di latte straniero e dalla stalla al supermercato il prezzo moltiplica per 4

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. E' quanto emerso dal dossier "L'attacco alle stalle italiane" presentato dalla Coldiretti in occasione della più grande operazione di mungitura pubblica mai realizzata in Italia e nel mondo con Ministri del Governo, Governatori delle Regioni, Sindaci, politici, esponenti della cultura, dello spettacolo e del mondo economico e sociale nelle stalle allestite nelle principali città italiane per mungere, dare da mangiare e custodire gli animali.

Dalle frontiere italiane passano ogni giorno 24 milioni di litri di latte equivalente tra cisterne, semilavorati, formaggi, cagliate polveri di caseina per essere imbustati o trasformati industrialmente e diventare magicamente mozzarelle, formaggi o latte italiani, all'insaputa dei consumatori. Complessivamente in Italia sono arrivati 8,6 miliardi di chili in equivalente latte (fra latte liquido, panna, cagliate, polveri, formaggi, yogurt e altro) che vengono utilizzati in latticini e formaggi all'insaputa dei consumatori e a danno degli allevatori perché non è obbligatorio indicare la provenienza in etichetta.

Ad essere spacciato come italiano è il latte proveniente in cisterne soprattutto da Germania, Francia, Austria, Slovenia, Ungheria, Slovacchia, Repubblica Ceca, Polonia e Olanda. In particolare si assiste ad un sostanziale aumento dell'import dei Paesi dell'Est (+18% Ungheria, + 14% Slovacchia, + 60% Polonia) e una diminuzione di quello importato dai Paesi dell'Ovest (- 7% dalla Germania e -13% dalla Francia), secondo le elaborazioni Coldiretti su dati Istat relative ai primi dieci mesi del 2014. Ci sono però anche le cagliate da impiegare nella produzione di mozzarelle che arrivano principalmente dai Paesi dell'Est per un quantitativo che ha raggiunto il milione di quintale all'anno ed è diretto per un terzo in Campania. E tra i Paesi esportatori la Lituania negli ultimi 3 anni ha triplicato le spedizioni in Italia.

Un chilogrammo di cagliata usata per fare formaggio sostituisce circa dieci chili di latte e la presenza non viene indicata in etichetta perché non è ancora obbligatoria l'indicazione di origine. Oltre ad ingannare i consumatori ciò fa concorrenza sleale nei confronti dei produttori che utilizzano esclusivamente latte fresco. Ma sul mercato europeo ed anche in Italia sono arrivati anche i similgrana di bassa qualità spesso venduti con nomi di fantasia che ingannano i consumatori sulla reale origine che è prevalentemente di Repubblica Ceca, Ungheria, Polonia, Estonia e Lettonia. Una concorrenza sleale nei confronti degli autentici Parmigiano reggiano e Grana Padano che devono essere ottenuti nel rispetto di rigidi disciplinari di produzione. Il mercato dei similgrana prodotti nell'Unione Europea è una operazione che, da calcoli prudenziali, vale sul mercato della distribuzione 2 miliardi di euro e che equivale, in termini di valore, all'export di Parmigiano Reggiano e Grana Padano.

"In un momento difficile per l'economia dobbiamo portare sul mercato il valore aggiunto della

importano materie prime dall'estero è un primo passo che va completato con l'obbligo di indicare in etichetta l'origine degli alimenti", ha affermato il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo.

Ma a danneggiare allevatori e consumatori è anche l'eccessiva forbice dei prezzi, con quello del latte fresco che moltiplica più di quattro volte dalla stalla allo scaffale. Un ricarico del 328 per cento che è esploso nell'ultimo anno per il taglio del 20 per cento nel compenso riconosciuto agli allevatori mentre il prezzo al consumo tende addirittura ad aumentare.

Sulla base delle elaborazioni Coldiretti su dati Ismea il latte viene pagato agli allevatori in media 0,35 centesimi al litro, con un calo di oltre il 20 per cento rispetto allo scorso anno, mentre al consumo il costo medio per il latte di alta qualità è di 1,5 euro al litro, di qualche centesimo superiore allo scorso anno.

In altre parole gli allevatori devono vendere tre litri di latte per bersi un caffè al bar, quattro litri per un pacchetto di caramelle, quattro litri per una bottiglietta di acqua al bar mentre quasi 15 litri per un pacchetto di sigarette. Ma soprattutto il prezzo riconosciuto agli allevatori non copre neanche i costi per l'alimentazione degli animali e sta portando alla chiusura di una media di 4 stalle al giorno con effetti sull'occupazione, sull'economia, sull'ambiente e sulla sicurezza alimentare degli italiani.

Una accelerazione favorita anche dall'embargo deciso dalla Russia ai prodotti agroalimentari europei che oltre a penalizzare direttamente le esportazioni dei formaggi tipici Made in Italy sta facendo arrivare in Italia il latte che gli altri Paesi Europei prima esportavano nel paese di Putin.