

Coldiretti, l'Ue toglie il latte dal formaggio e l'uva dal vino

Dal formaggio senza latte al vino senza uva, dal cioccolato senza cacao, alla carne annacquata, ma ci sono anche il vino zuccherato, il miele contaminato dal polline biotech senza nessuna indicazione in etichetta come pure i formaggi similgrana prodotti all'estero, tra le novità permesse dall'Unione e in commercio anche in Italia che non si può opporre alle regole europee.

E' quanto denunciato dalla Coldiretti al maxi raduno con diecimila agricoltori dalle diverse regioni del Nord Italia al Mico - Fiera Milano Congressi. "Dall'Unione Europea è venuto negli anni un via libera ad allucinanti novità nel piatto senza dimenticare le alchimie negli ingredienti che hanno snaturato anche gli alimenti più comuni", ha affermato il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo nel sottolineare che "si è verificato un appiattimento verso il basso delle normative per dare spazio a quei Paesi che non possono contare su una vera agricoltura e puntano su trucchi, espedienti e artifici della trasformazione industriale per poter essere presenti sul mercato del cibo".

Si spiega così la possibilità concessa dall'Unione Europea di incorporare la polvere di caseina e caseinati, al posto del latte, nei formaggi fusi, di aumentare la gradazione del vino attraverso l'aggiunta di zucchero nei Paesi del Nord Europa o di ottenerlo a partire da polveri miracolose contenute in wine-kit che promettono in pochi giorni di ottenere le etichette più prestigiose con la semplice aggiunta di acqua. Si calcola che in Europa vengano consumate venti milioni di bottiglie all'anno con etichette di vini italiani ottenute in questo modo.

L'Unione Europea consente anche per alcune categorie di carne la possibilità di non indicare l'aggiunta d'acqua fino al 5 per cento, ma per alcuni prodotti (wurstel, mortadella) tale indicazione può essere addirittura elusa e potrebbero essere esclusi dagli obblighi di indicazione della quantità d'acqua mentre in tutta Europa circolano liberamente imitazioni low cost del Parmigiano reggiano e del Grana Padano realizzate fuori dall'Italia senza alcuna indicazione della provenienza e con nomi di fantasia che ingannano i consumatori sulla reale origine. Le importazioni dei cosiddetti "similgrana" in Italia sono raddoppiate negli ultimi dieci anni con gli arrivi da Repubblica Ceca, Ungheria, Polonia, Estonia, Lettonia che hanno raggiunto un quantitativo stimato in 83 milioni di chili.

Una mozzarella su quattro in vendita in Italia è stata ottenuta con semilavorati industriali, chiamati cagliate, che vengono dall'estero senza alcuna indicazione in etichetta per effetto della normativa europea. L'Unione Europea non è favorevole al tappo antirabbocco per impedire le frodi nella somministrazione dell'extravergine, ma sulle bottiglie ottenute da olive straniere in vendita nei supermercati è quasi impossibile, nella stragrande maggioranza dei casi, leggere le scritte "miscele di oli di oliva comunitari", "miscele di oli di oliva non comunitari" o "miscele di oli di oliva comunitari e non comunitari" previste dalla normativa comunitaria per far conoscere la provenienza delle olive ai consumatori.

L'Italia è il maggior importatore mondiale di olio di oliva, ma solo un italiano su quattro (27 per cento) ritiene che la gran parte dell'extravergine in vendita sia ottenuto totalmente o per la maggior parte con olio straniero, secondo l'indagine Coldiretti/Ixe'. Storica l'imposizione all'Italia dell'Unione di aprire i propri mercati anche al cioccolato ottenuto con l'aggiunta di grassi vegetali diversi dal burro di cacao.