

Stop definitivo all'arrivo dello yogurt col latte concentrato o in polvere

Stop definitivo all'arrivo dello yogurt senza latte. Dopo il parere della Commissione Agricoltura della Camera è arrivata l'approvazione da parte del Consiglio dei Ministri dello schema di decreto legislativo 2007/61/Ce che, di fatto, elimina la possibilità di utilizzare il latte concentrato o in polvere nella produzione di questo tipo di alimento come dei formaggi.

“Il divieto è una risposta chiara ed importante alle esigenze di qualità e trasparenza dei consumatori ma anche all’impegno dei circa 40mila allevatori italiani che ogni giorno nelle stalle mungono latte fresco di grande qualità – ha commentato il presidente della Coldiretti, Sergio Marini -. E’ stato definitivamente chiarito che lo yogurt in Italia si continuerà a fare con il latte fresco senza inganni, come si aspettano i consumatori e gli allevatori.

Le nostre preoccupazioni – ha continuato Marini - sono state raccolte positivamente dal Ministro delle Politiche Agricole Saverio Romano in Consiglio dei Ministri dove è stato approvato un testo che fa definitivamente chiarezza. Una vittoria del Made in Italy ottenuta anche grazie alle rassicurazioni giunte dal presidente della Commissione Agricoltura della Camera Paolo Russo rispetto alla corretta interpretazione da dare al parere espresso dalla sua Commissione”.

La modifica della norma, contro la quale Coldiretti era subito scesa in campo, era stata inizialmente giustificata con la necessità di ridurre i costi di trasporto, poiché il concentrato avrebbe occupato meno spazio del latte fresco, senza considerare tuttavia il forte impatto che ha sulle caratteristiche qualitative del prodotto in vendita.

Un danno per i produttori perché si sarebbe consentito di utilizzare concentrato a basso prezzo importato anche da paesi extracomunitari invece del buon latte fresco delle campagne italiane.