

Coldiretti, bloccato per ora l'arrivo dello yogurt senza latte

Ora che è stato sventato il blitz per fare arrivare sulle tavole degli italiani lo yogurt senza latte senza alcuna informazione in etichetta, ci sono tutti gli elementi per decidere nel vero interesse dei produttori e dei consumatori. E' quanto afferma la Coldiretti in riferimento all'audizione della Commissione Agricoltura della camera sul tentativo di modificare le norme per consentire l'utilizzazione della polvere, in sostituzione del latte vero, per la produzione di un alimento naturale come lo yogurt, sul quale dovrà ora esprimersi definitivamente la prossima settimana. Si tratta di un parere per modificare la Legge del 11 aprile 1974, n. 138 che riguarda "Norme concernenti il divieto di ricostituzione del latte in polvere per l'alimentazione umana".

L'allarme lanciato dalla Coldiretti è stato positivamente raccolto e il blitz a danno dei consumatori e dei produttori per ora sventato. La modifica della norma viene giustificata con la necessità di ridurre i costi di trasporto, poiché la polvere occupa meno spazio del latte fresco, senza considerare tuttavia il forte impatto che ha sulle caratteristiche qualitative del prodotto in vendita. Un danno per i consumatori e per i produttori perché si consente di utilizzare polvere di latte a basso prezzo importata da paesi a extracomunitari invece del buon latte fresco delle campagne italiane. Un effetto molto probabile se si considera che sono stranieri tre dei primi quattro produttori che coprono il 60 per cento del mercato nazionale dello yogurt. Peraltro i consumatori non hanno alcuna possibilità di distinguere in etichetta il prodotto industriale ottenuto dalla polvere di latte da quello tradizionale.

L'inganno è ancora piu' grave poiché le vendite di yogurt crescono in modo costante soprattutto nei consumi delle giovani generazioni che vedono questo prodotto caseario come un alimento salutistico. Ogni italiano ne consuma in media 7 chilogrammi all'anno e nel primo semestre del 2011 nonostante la crisi le quantità acquistate dalle famiglie italiane sono cresciute dell'uno per cento, in controtendenza rispetto all'andamento generale secondo le elaborazioni Coldiretti su dati Ismea Ac Nielsen.

Considerando che occorrono 1,2 chili di latte fresco per ottenere un chilo di yogurt la sua sostituzione con la polvere puo' arrivare a far consumare fino a 360 milioni di chilogrammi di latte italiano in meno in un anno, secondo i calcoli della Coldiretti.

Il tentativo di colpo di mano è purtroppo solo l'ultimo capitolo di un processo che ha già portato a profondi cambiamenti sulle tavole degli italiani all'insaputa dei consumatori. Per effetto della normativa comunitaria e nazionale è già possibile vendere sul mercato il vino "senza uva" ovvero ottenuto dalla fermentazione di frutta, dai lamponi al ribes, ma anche il formaggio "senza latte" sostituito parzialmente dalla caseina e dai caseinati per ottenere formaggi a pasta filata, mentre una legge nazionale prevede che le bevande al gusto di agrumi possono essere colorate a condizione che esse contengano appena il 12 per cento di succo di agrumi vero.

Una tendenza che purtroppo si va affermando sotto la spinta di Paesi che non possono contare

consumatori, danneggia i produttori, mette a rischio la qualità dell'alimentazione e la salute stessa dei cittadini.