

## ECONOMIA Portata a Milano la specialità sarda bloccata da 3 anni e 7 mesi per un decreto Ue Expo, torna in tavola il porchetto sardo proibito

Dopo 3 anni e 7 mesi di blocco totale che hanno impedito fino ad ora di varcare i confini dell'isola è arrivato ad Expo l'originale "porchetto sardo", che è l'unico prodotto nazionale a godere della deroga speciale del Ministero della Salute, prevista a livello internazionale nel caso di Esposizioni Universali. L'iniziativa è degli allevatori sardi della Coldiretti che insieme al presidente nazionale Roberto Moncalvo hanno offerto porchetto in assaggio nel padiglione "No farmers no party" dell'Expo sotto la sorveglianza speciale, in tutte le fasi di arrivo, preparazione, cottura e distribuzione, delle autorità sanitarie che sono state preventivamente informate dell'iniziativa a garanzia del rispetto delle procedure. Una festa che ha coinvolto molti visitatori italiani e stranieri che hanno potuto apprezzare in esclusiva uno dei prodotti più caratteristici dell'identità nazionale e della Sardegna. Era dall'11 novembre del 2011 che il maialeto sardo non varcava i confini dell'Isola, quando un decreto

dell'Unione europea sospendeva le autorizzazioni all'esportazione di carni suine fresche e insaccate sarde, a causa delle recrudescenze della peste suina africana presente



in Sardegna dal lontano 1978. Sei giorni dopo, il 17 novembre, un documento emanato dal Ministero della Salute, chiari che tale limitazione "riguarda la macellazione di suini allevati in Sardegna e la lavorazione delle relative carni, nonché la spedizione delle medesime e dei prodotti dalle stesse ottenuti, verso il restante territorio comunitario". L'11 ottobre del 2014 veniva pubblicata sulla Gazzetta ufficiale eu-

ropea, a firma del Commissario per la Salute e le politiche dei consumatori Tonio Borg, la proroga fino al 31 dicembre del 2018, del divieto di spedizione di suini vivi, sperma, ovuli, embrioni, preparati e sottoprodotti a base di carni suine dall'Isola. Considerata

l'estrema rigidità del protocollo, dovuta ai controlli sanitari molto stretti, la deroga per l'Expo rappresenta un momento importante per iniziare un percorso che in breve consenta a tutte le aziende sarde che allevano i suini in modo regolare di poter riprendere respiro con la possibilità di esportare un prodotto molto ricercato e che può consentire di creare nuovi posti di lavoro in Sardegna. Il "porcheddu" o "porceddu", spesso italianizzato con il termine "porchetto", è un classico della cucina pastorale sarda e si ottiene dalla cottura lenta e allo spiedo su graticole di un maialino da latte di 4 o 5 chili di peso o di venti giorni, che viene aromatizzato con mirto o rosmarino dopo la cottura.

## Il Ramadan fa aumentare la domanda di vitelli e agnelli

La celebrazione del Ramadan, che ha avuto inizio lo scorso 18 giugno nella maggior parte dei paesi musulmani, ha "fatto salire alle stelle" la domanda di vitelli e agnelli vivi spagnoli, un comportamento di mercato che è diventato abituale negli ultimi anni. Il direttore della Associazione spagnola dei produttori di bovini da carne (Asoprovac), Javier Lopez, ha detto che la domanda in questo settore quest'anno è schizzata "in modo pazzesco" durante il Ramadan e non solo per la crescita degli scambi con paesi come Libano, Libia e Algeria, ma anche a causa dei bassi prezzi interni.

## QUALITÀ La Corte di Giustizia dell'Unione Europa ha chiarito in quali casi il prodotto è da considerare fresco Origine in etichetta delle carni, ecco quando è necessaria

In merito all'indicazione dell'origine delle carni suine e ovicaprine, resa obbligatoria dallo scorso aprile dall'introduzione del regolamento delegato (Ue) 1337/2013, è utile riflettere sulla ripercussioni pratiche dei recenti chiarimenti emersi dalla Corte di Giustizia Ue. Con una sentenza dello scorso ottobre (riferita in realtà alla distinguibilità delle carni disossate meccanicamente rispetto alla carne fresca), l'organo comunitario ha infatti finito per chiarire i due criteri necessari per togliere ogni ambiguità al concetto di "carne fresca". Innanzitutto, la carne trasformata non si può considerare carne fresca e pertanto non richiede l'indicazione dell'origine. Ricordiamo che le modalità di indicazione dell'origine prevedono almeno luogo di allevamento e macellazione, "Allevato in...Macellato in"... oppure, "Origine: Italia". Ma quando la carne è fresca o invece trasformata? In realtà una prima distinzione di base viene effettuata entro il Pacchetto Igiene: con il regolamento 853/2004 si spiega che la modifica sostanziale delle fibre muscolari rappresenta un criterio base per il

mantenimento della connotazione di "carne fresca". Nonostante ciò, la carne macinata è considerata in qualche modo una sottocategoria della carne fresca. Oltre alla tipologia di



trattamento (meccanico o manuale), conta allora verificare il mantenimento (al microscopio) delle fibre della carne nella loro condizione originaria, anche tenendo conto della condizione della maggior parte delle fibre stesse. In tal caso la carne fresca (suina, ovicaprina e di pollame) riporterà l'origine. Giova

ricordare che la carne macinata è una categoria a parte che prevede sì l'obbligo dell'indicazione di origine ma può essere impostata in forma semplificata (Allevato in: Ue/non Ue... Macellato in: Ue/non Ue; oppure, Origine: Ue/non Ue). Resta comunque la necessità, secondo Coldiretti, di sostenere in tutte le sedi la necessità di una informazione completa e trasparente sull'origine per tutti i tipi di carne e in generale per tutti gli alimenti, sia freschi che trasformati. Tuttavia, ad oggi rimangono prive dell'obbligo dell'origine le altre carni fresche come ad esempio quelle di cavallo e coniglio, i prodotti che utilizzano la carne come ingrediente e altri trasformati a base di carne come il prosciutto, i salumi, ecc., che non rientrano nell'applicazione del regolamento 1337/2013. Inoltre, insaccati, salumi stagionati o soggetti a salagione come il prosciutto sono considerabili a tutti gli effetti come carne trasformata (con possibilità di omissione dell'origine, a danno del consumatore, purtroppo). Il pollame, anche disossato meccanicamente, mantiene la indicazione dell'origine.



# IL PUNTO COLDIRETTI

SETTIMANALE DI INFORMAZIONE PER LE IMPRESE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE

Registrato presso il Tribunale Civile di Roma, Sezione per la Stampa e l'Informazione al n. 367/2008 del Registro della Stampa. Direttore Responsabile: Paolo Falcioni

## La Commissione Europea ha inviato una lettera di costituzione in mora al nostro Paese Ue diffida Italia per stop a formaggi senza latte

Nel mirino comunitario la legge che impedisce l'uso di polveri per i prodotti caseari

La Commissione Europea ha inviato una diffida all'Italia per chiedere la fine del 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. In pratica l'Unione Europea vuole imporre all'Italia di produrre "formaggi senza latte" ottenuti con la polvere. Lo rende noto il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo nel denunciare i contenuti della lettera di costituzione in mora appena inviata dal Segretario generale della Commissione Europea alla Rappresentanza permanente d'Italia presso l'Unione Europea



sull'infrazione n.4170. "Siamo di fronte all'ultima prescrizione di una Europa che tentenna su emergenze storiche come l'emigrazione, ma che è pronta ad assecondare le lobby che vogliono costringerci ad abbassare gli standard qualitativi dei nostri prodotti alimentari difesi da generazioni di produttori", ha affermato il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo. Dal 11 aprile del 1974 con la legge n. 138, l'Italia ha deciso di vietare l'utilizzo di polvere di latte per produrre formaggi, yogurt e latte alimentare ai caseifici situati sul territorio nazio-

nale. Questa misura ha lo scopo di tenere alta la qualità delle produzioni casearie italiane salvaguardando le aspettative dei consumatori per quanto concerne l'autenticità e la qualità dei prodotti italiani mediante la qualità delle materie prime. Una scelta che ha garantito fino ad ora il primato della produ-

zione lattiero casearia italiana che riscuote un apprezzamento crescente in tutto il mondo dove le esportazioni di formaggi e latticini sono aumentate in quantità del 9,3 per cento nel primo trimestre del 2015. La Commissione Ue con l'avvio della procedura di infrazione ritiene invece che la legge italiana a tutela della qualità della produzioni rappresenti una restrizione alla "libera circolazione delle merci", essendo la polvere di latte e il latte concentrato prodotti utilizzati in tutta Europa. In altre parole impone un adeguamento al ribasso con una diffida che, se accolta,

comporterà uno scadimento della qualità dei formaggi e degli yogurt italiani che metterà a repentaglio la "reputazione" del Made in Italy, ma anche una maggior importazione di polvere di latte e latte concentrato che arriverà da tutto il mondo a costi bassissimi, con conseguenze pesanti sulla tenuta degli allevamenti italiani. Si tratta in realtà solo dell'ultima trovata delle burocrazie dell'Unione Europea da dove sono arrivate incomprensibili decisioni sulla tavola che allontanano cittadini e imprese dall'Europa, dal vino senza uva al cioccolato senza cacao fino alla carne annacquata, ma sul mercato c'è anche il

vino zuccherato e quello in polvere mentre circa la metà della spesa è anonima. "Nell'Unione che si disinteressa e temporeggia sull'emergenza immigrati si consentono invece trucchi e inganni nel momento di fare la spesa con l'appiattimento verso il basso della qualità alimentare, anche a danno di Paesi come l'Italia che possono contare su primati qualitativi e di sicurezza alimentare" ha affermato il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo nel denunciare "le alchimie negli ingredienti che hanno snaturato anche gli alimenti più comuni".

ECONOMIA

## Moncalvo: "Assolatte ha tradito il Made in Italy"

"Siamo di fronte ad un caso di alto tradimento del Made in Italy da parte di una associazione che ha agito contro gli interessi dell'Italia, dell'agroalimentare nazionale e forse di parte dei suoi associati impegnati nel garantire la qualità e la tipicità della produzione lattiero casearia tricolore". E' quanto afferma il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo nel commentare l'indiscrezione secondo la quale a sollecitare la diffida della Commissione Europea nei confronti dell'Italia per porre fine al divieto di detenzione e utilizzo di latte in polvere per la fabbricazione di prodotti lattiero caseari, previsto dalla legge nazionale n. 138 dell'11 aprile del 1974, sia stata l'associazione delle Industrie lattiero casearie (Assolatte). Un sospetto che è stato confermato parzialmente dal Commissario europeo Phil Hogan che ha parlato di una reazione comunitaria alla protesta di un produttore italiano nel corso dell'audizione alle Commissioni Agricoltura di Politiche europee di Senato e Camera congiunte.



EUROPA Le richieste comunitarie che danneggiano i produttori italiani

## Dallo zucchero nel vino ai salumi con l'acqua

La diffida per il divieto all'uso di polveri per fare i formaggi non è che l'ultimo capitolo di un atteggiamento da parte dell'Ue che non va negli interessi dei produttori e dei consumatori italiani. Lo testimoniano la richiesta 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. Ma l'Unione 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. 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.

## ECONOMIA Coldiretti commenta positivamente la presa di posizione del Commissario Ue Bene Hogan su sostegno ad etichette trasparenti

“E’ positivo il sostegno assicurato dal Commissario Europeo all’agricoltura Phil Hogan al lavoro che stiamo facendo per garantire una etichetta di origine trasparente ai prodotti alimentari Made in Italy”.

Ad affermarlo è il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo in riferimento all’incontro a Roma con il Commissario Europeo all’agricoltura Phil Hogan che ha espresso il proprio sostegno all’iniziativa dell’Italia promossa sulla base del regolamento comunitario N.1169 del 2011 entrato in vigore il 13 dicembre del 2014 che consente ai singoli Stati Membri di introdurre norme nazionali in materia di etichettatura obbligatoria di origine geografica degli alimenti qualora i cittadini esprimano in una consul-

tazione parere favorevole in merito alla rilevanza delle diciture di origine ai fini di una scelta di acquisto informata e consapevole, come è avvenuto



nella consultazione pubblica on line sull’etichettatura condotta dal Ministero delle Politiche Agricole. Un segnale importante per tutelare le produzioni agroalimentari nazionali che - sottolinea Moncalvo - apre prospettive positive

anche nel settore lattiero caseario italiano dove dall’inizio della crisi hanno chiuso oltre diecimila stalle e ora scelte sbagliate rischiano di compromettere irrimediabilmente l’identità e la genuinità dei formaggi, diversi da quelli a denominazione di origine. L’impegno del Commissario in questi primi mesi di attività a sostenere la promozione e a tutelare le denominazioni di origine con l’istituzione del registro internazionale rappresentano importanti passi in avanti come pure - sottolinea Moncalvo - la volontà di accelerare il processo di

semplificazione della politica agricola comune. Ci auguriamo infine - conclude Moncalvo - un concreto sostegno ai produttori italiani colpiti dall’embargo che la Russia ha appena deciso di prorogare per un ulteriore anno.

ECONOMIA

## A maggio segno negativo per i prezzi in campagna



Segno negativo a maggio per i prezzi in campagna che calano complessivamente del 2 per cento. La rilevazione Ismea indica in particolare un crollo netto per i prodotti zootecnici, che perdono il 9,7 per cento nel confronto con lo stesso periodo del 2014. Latte e derivati fanno segnare un calo dell’11,4 per cento del prezzo rispetto allo scorso anno a conferma del fatto che gli allevatori vengono oggi sottopagati, con quotazioni che non riescono ormai a coprire neppure i costi dell’alimentazione del bestiame. Ma un po’ tutto il comparto fa registrare il segno meno, a partire dalle uova, con il prezzo che perde il 18,4 per cento nel confronto con maggio 2014. Male anche i suini (-14 per cento), i conigli (-27,1 per cento) e gli ovi-caprini (-6,5 per cento). Meno pesante il calo degli avicoli, che perdono il 2,1 per cento, mentre i bovini da macello si mantengono stabili. Situazione decisamente migliore per quanto riguarda le coltivazioni che incassano un aumento generale del 7,2 per cento, seppur con una situazione diversificata tra le varie colture. In salite le quotazioni degli oli d’oliva (+69,4% per effetto principalmente della pessima annata produttiva), degli ortaggi (+13,9%) e della frutta (+9,6%). Calano, al contrario, il vino (-7,6 per cento), i cereali, che perdono complessivamente il 6 per cento, i semi oleosi (-19,2 per cento) e il tabacco (-9,3 per cento).

## ECONOMIA L’annuncio del nuovo blocco causerà nuovi danni all’agroalimentare italiano La Russia proroga l’embargo, export dimezzato

ECONOMIA

### Servono misure di sostegno per la frutta

In seguito all’annuncio della proroga di un anno dell’embargo russo, il Copa-Cogeca, l’associazione che riunisce le organizzazioni professionali e le cooperative agricole europee, ha inviato al commissario Ue all’agricoltura, Phil Hogan, la richiesta di misure eccezionali di sostegno in favore dei prodotti ortofrutticoli, con particolare riferimento alla frutta estiva. In effetti, la campagna di raccolta è in pieno svolgimento e la frutta estiva è molto deperibile e non è trasportabile su lunghe distanze, il che complica la diversificazione dei mercati di esportazione. Se i grandi volumi tradizionalmente esportati da diversi Stati membri dell’Unione nella Federazione russa non riescono a trovare altre destinazioni, si rischia che possano pesare sui mercati europei e creare una nuova crisi la cui origine sarebbe esterna al mondo agricolo. Dal momento che l’estensione dell’embargo è il risultato della politica estera dell’Ue su cui il mondo agricolo non può agire, il Copa-Cogeca chiede alla Commissione europea che siano rapidamente attivate misure eccezionali di gestione e di prevenzione delle crisi.

La decisione di Vladimir Putin di prorogare di un anno l’embargo sui prodotti alimentari in risposta all’estensione delle sanzioni nei confronti della Russia dimezza le esportazioni di prodotti agroalimentari italiani. E’ quanto emerge da uno studio della Coldiretti sugli effetti per il made in Italy della decisione della Russia di prorogare l’embargo totale scattato il 6 agosto 2014 su carne di manzo, carne suina e avicola, frutta e verdura, latte e formaggi dai Paesi dell’Ue, dagli Usa, ma anche da Australia, Canada e Norvegia, che avrebbe dovuto durare un anno. Le esportazioni agroalimentari dell’Italia sono praticamente dimezzate (-51,1%) nel primo trimestre del 2015 ma sono del tutto azzerate per l’ortofrutta, i formaggi e la carne e derivati. L’impossibilità di esportare sul mercato russo provoca per molti prodotti alimentari una situazione di ec-

cesso di offerta sul mercato europeo con ricadute negative sui prezzi riconosciuti agli agricoltori. Il danno maggiore che rischia di durare negli anni è determinato però dal fatto che lo



stop alle importazioni ha provocato in Russia un vero boom nella produzione locale di prodotti Made in Italy taroccati, dai salumi ai formaggi con la produzione casearia russa di formaggio che nei primi quattro mesi del 2015 ha registrato infatti un sorprendente aumento del 30 per

cento e riguarda anche imitazioni di mozzarella, robiola o parmesan. La conferma viene dal Padiglione Russo all’Expo dove verso il termine del percorso nella sala dedicata al Tatarstan ci sono formaggi molti dei quali richiamano all’Italia ad esempio con il marchio Prego “Italian Style” con una scritta “Original Italian Recipe” e gagliardetto tricolore le vaschette con la scritta “Solo Formaggio” con bandierina italiana. Ma i falsi arrivano in Russia anche da molti Paesi che non sono stati colpiti dall’embargo come la Svizzera, la Bielorussia, l’Argentina o il Brasile. Ai danni dovuti al blocco di alcuni prodotti si aggiungono però anche quelli relativi ad altri prodotti non colpiti dall’embargo, anche fuori dal settore alimentare che hanno risentito comunque delle tensioni politiche con un calo degli scambi commerciali.

ECONOMIA Arriva il decreto ministeriale per tutelare il settore florovivaistico

## Xylella, ora più controlli alle frontiere

E’ in via di pubblicazione il decreto ministeriale di attuazione delle misure di contrasto alla Xylella decise dalla Ue. Tra le novità più significative, il rafforzamento del monitoraggio e dei controlli alle frontiere su piante provenienti da stati dove è accertata la presenza di Xylella, che sono ammesse esclusivamente se accompagnate da certificato fitosanitario e se hanno superato specifici controlli dei servizi fitosanitari regionali. Si procederà inoltre ad ispezioni e monitoraggi in tutte le regioni

attraverso campionamento e analisi, in particolare delle piante possibili ospiti del batterio, al fine di evitare la diffusione della malattia. Ecco, di seguito, l’elenco delle piante notoriamente sensibili agli isolati europei e non europei di Xylella (allegato I Decisione di esecuzione UE 2015/789, “piante specificate”) e l’elenco delle piante notoriamente sensibili agli isolati europei di Xylella (allegato II Decisione di esecuzione UE 2015/789, “piante ospite”).

### Moncalvo: “Assolatte ha tradito il Made in Italy”

CONTINUA DA PAGINA 1

“Quelli che chiedono all’Unione Europea di produrre il “formaggio con la polvere” sono - precisa Moncalvo - gli stessi che sottopongono il latte agli allevatori italiani con prezzi che non coprono neanche i costi dell’alimen-

tazione del bestiame. Una manovra che - spiega Moncalvo - fa comodo a chi vuol continuare ad importare prodotti dall’estero da spacciare come Made in Italy per la mancanza di un adeguato sistema di etichettatura sull’origine dei prodotti lattiero caseari. Il risultato è che dall’inizio della crisi hanno chiuso in Italia oltre diecimila stalle da latte con la perdita di posti di lavoro e di reddito ma anche di un ruolo insostituibile di presidio del territorio. L’Italia grazie alla tutela della

legge nazionale ha conquistato un primato internazionale nella qualità e nella varietà della produzione di formaggi con oltre 400 diversi tipi censiti a livello territoriale che - continua Moncalvo - lo scellerato comportamento delle lobby industriali rischia ora di far crollare. Una azione - conclude Moncalvo - che danneggia i consumatori italiani con l’offerta di prodotti di basso standard qualitativo con effetti sul piano economico, occupazionale ed ambientale”.

## L’INIZIATIVA Al Padiglione Coldiretti spazio a produttori ed agrichef Expo, spazio agli agri-menu territoriali

Un menu che cambia ogni giorno con i mille piatti della biodiversità delle campagne italiane, proposti direttamente dai produttori agricoli di Coldiretti e cucinati dagli agrichef di Campagna Amica. E’ l’iniziativa del Padiglione Coldiretti che nel roof garden, all’inizio del Cardo sud, sul lato opposto all’Albero della vita, ha organizzato una vera e propria “mecca” della ristorazione contadina, il “Farmers Inn” di Campagna Amica. Grazie alla presenza a rotazione degli agricoltori provenienti da tutte le regioni e le province d’Italia, ogni giorno agli invitati della Coldiretti vengono proposte specialità diverse a pranzo e a cena, dalle tipicità lombarde a quelle pugliesi,

passando per quelle toscane e campane, al 100 per cento agricole e Made in Italy. Si inizia la mattina, dalle ore 10,30 alle 11,30, con colazione energetica e vitaminica con offerta di soli 2 euro, mentre dalle ore 12,30 alle 14 spazio al pranzo a base di prodotti tipici locali preparati dagli agrichef (10 euro). Dalle ore 17,30 alle 19 scatta la merenda, anch’essa a 2 euro, per arrivare alla cena a km zero locale dalle ore 19,30 alle 21 (pure qui a 10 euro), anche se gli importi possono variare in speciali occasioni. Non mancano peraltro anche gli aperitivi, gli happy hour e le degustazioni dei prodotti tipici e stagionali durante la giornata.

## La Nguleka leader mondiale degli agricoltori

Evelyn Nguleka (43 anni), veterinaria ed imprenditrice agricola nello Zambia, è stata eletta all’unanimità Presidente dell’Organizzazione Mondiale degli Agricoltori (Oma) all’Assemblea che si è svolta a Milano in occasione dell’Expo, con la partecipazione di oltre 100 delegazioni da tutti i diversi continenti. Lo rende noto il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo che si è congratulato con la neoletta in qualità di rappresentante del Paese ospi-

tante. Il presidente Evelyn Nguleka avrà l’opportunità di interpretare e valorizzare le grandi energie che l’agricoltura può sviluppare in un difficile momento di crisi anche alla luce delle capacità di offrire lavoro nelle aree più ovver e frenare drammatici flussi migratori tra continenti. “Ci auguriamo - ha concluso Moncalvo - che questo avvenga anche con un impegno per ripensare l’attuale sistema di produzione e distribuzione dei cibi”.