

Latte e formaggi, in vigore l'obbligo dell'origine in etichetta

Dal 19 aprile è in vigore l'obbligo dell'etichetta d'origine per latte, formaggi, yogurt e altri derivati, prevista dal decreto firmato dai ministri delle Politiche Agricole Maurizio Martina e dello Sviluppo Economico Carlo Calenda e pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n.15 del 19 gennaio 2017. Il provvedimento è scaturito dalla guerra del latte scatenata lo scorso anno dalla Coldiretti contro le speculazioni insostenibili sui prezzi alla stalla e sta portando ad un sostanziale aumento dei compensi riconosciuti agli allevatori senza oneri per i consumatori.

Due confezioni di latte a lunga conservazione su tre sono già in regola, mentre la situazione è più variegata per yogurt e formaggi anche perché il provvedimento prevede che sarà possibile, per un periodo non superiore a 180 giorni, smaltire le scorte con il sistema di etichettatura precedente anche per tenere conto della stagionatura.

“Con l’etichettatura di origine si dice finalmente basta all’inganno del falso Made in Italy con tre cartoni di latte a lunga conservazione su quattro venduti in Italia che sono stranieri, così come la metà delle mozzarelle sono fatte con latte o addirittura cagliate provenienti dall'estero, senza che questo sia stato obbligatorio fino ad ora riportarlo in etichetta”, ha affermato il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo nel sottolineare che “si tratta anche di un importante segnale di cambiamento anche a livello comunitario dove occorre proseguire nella l’impegno per la trasparenza. Si conclude così positivamente una lunga battaglia della Coldiretti che risponde alle esigenze di trasparenza degli italiani che secondo la consultazione pubblica online del Ministero delle politiche agricole, in più di 9 casi su 10, considerano molto importante che l’etichetta riporti il Paese d’origine del latte fresco (95%) e dei prodotti lattiero-caseari quali yogurt e formaggi (90,84%), mentre per oltre il 76% lo è per il latte a lunga conservazione”.

Il provvedimento riguarda l'indicazione di origine del latte o del latte usato come ingrediente nei prodotti lattiero-caseari, si applica al latte vaccino, ovicaprino, bufalino e di altra origine animale e prevede l'utilizzo in etichetta delle seguenti diciture:

- a) “Paese di mungitura”: nome del Paese nel quale è stato munto il latte;
- b) “Paese di confezionamento e trasformazione”: nome del Paese nel quale il latte è stato condizionato o trasformato.

Qualora il latte o il latte usato come ingrediente nei prodotti lattiero-caseari sia stato munto, condizionato o trasformato, nello stesso Paese, l'indicazione di origine può essere assolta con l'utilizzo della seguente dicitura: “origine del latte”: nome del Paese. Se invece le operazioni indicate avvengono nel territorio di più Paesi membri dell'Unione europea, per indicare il luogo in cui ciascuna singola operazione è stata effettuata, possono essere utilizzate le seguenti diciture: “latte di Paesi UE” per l'operazione di mungitura, “latte condizionato o trasformato in Paesi UE” per l'operazione di condizionamento o di trasformazione. Infine qualora le operazioni avvengano nel territorio di più Paesi situati al di fuori dell'Unione europea, per indicare il luogo in cui ciascuna

Paesi non UE» per l'operazione di mungitura, «latte condizionato o trasformato in Paesi non UE» per l'operazione di condizionamento o di trasformazione. Per le violazioni si applicano le sanzioni di cui all'art. 4, comma 10, della legge 3/2/2011, n. 4.

Gli 1,7 milioni di mucche da latte presenti in Italia ma anche pecore e capre possono così finalmente mettere la firma sulla propria produzione di latte, burro, formaggi e yogurt che è garantita da livelli di sicurezza e qualità superiore grazie al sistema di controlli realizzato dalla rete di veterinari più estesa d'Europa, ma anche ai primati conquistati a livello comunitario con la leadership europea con 49 formaggi a denominazione di origine realizzati sulla base di specifici disciplinari di produzione.

L'obbligo di indicare l'origine in etichetta salva dall'omologazione l'identità di ben 487 diversi tipi di formaggi tradizionali censiti a livello regionale territoriale e tutelati perché realizzati secondo regole tramandate da generazioni che permettono anche di sostenere la straordinaria biodiversità delle razze bovine allevate a livello nazionale.