

La Guerra del latte si estende alle città, stranieri 3 cartoni su 4

Tre cartoni di latte a lunga conservazione su quattro venduti in Italia sono stranieri mentre la metà delle mozzarelle sono fatte con latte o addirittura cagliate provenienti dall'estero, ma nessuno lo sa perché non è obbligatorio riportarlo in etichetta. E' quanto emerge dal dossier presentato dalla Coldiretti "La guerra del latte" che si è estesa con decine di migliaia di allevatori dalle industrie ai supermercati delle grandi città da Roma a Torino, da Bologna a Venezia, da Bari a Milano, ma anche delle regioni, dalla Liguria alla Calabria, dall'Abruzzo alla Campania, dalla Basilicata alla Sardegna, dall'Umbria fino al Friuli, dove sono state portate anche le mucche a rischio di estinzione perché gli allevatori non riescono più a mantenerle.

Dalle frontiere italiane passano ogni giorno 3,5 milioni di litri di latte sterile, ma anche concentrati, cagliate, semilavorati e polveri per essere imbustati o trasformati industrialmente e diventare magicamente mozzarelle, formaggi o latte italiani, all'insaputa dei consumatori. Nell'ultimo anno hanno addirittura superato il milione di quintali le cosiddette cagliate importate dall'estero, che ora rappresentano circa 10 milioni di quintali equivalenti di latte, pari al 10 per cento dell'intera produzione italiana. Si tratta di prelaborati industriali che vengono soprattutto dall'Est Europa che consentono di produrre mozzarelle e formaggi di bassa qualità. Un chilogrammo di cagliata usata per fare formaggio sostituisce circa dieci chili di latte e la presenza non viene indicata in etichetta. Oltre ad ingannare i consumatori ciò fa concorrenza sleale nei confronti dei produttori che utilizzano esclusivamente latte fresco.

L'assenza dell'indicazione chiara dell'origine del latte a lunga conservazione, ma anche di quello impiegato in yogurt, latticini e formaggi, non consente di conoscere un elemento di scelta determinante per le caratteristiche qualitative, ma impedisce anche ai consumatori di sostenere le realtà produttive nazionale e con esse il lavoro e l'economia del vero Made in Italy.

"In un momento difficile per l'economia dobbiamo portare sul mercato il valore aggiunto della trasparenza con l'obbligo di indicare in etichetta l'origine degli alimenti, ma anche con l'indicazione delle loro caratteristiche specifiche a partire dai sottoprodotti", ha affermato il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo. Non è un caso - ha continuato Moncalvo - che l'89 % dei consumatori ritiene che la mancanza di etichettatura di origine possa essere ingannevole per i prodotti lattiero caseari, secondo la consultazione pubblica on line sull'etichettatura dei prodotti agroalimentari condotta dal ministero delle Politiche Agricole (Mipaaf) che ha coinvolto 26.547 partecipanti sul sito del Mipaaf dal novembre 2014 a marzo 2015.

Si tratta di una iniziativa 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 consultazione parere favorevole in merito alla rilevanza delle diciture di origine ai fini di una scelta di acquisto informata e consapevole.