

L'Ue diffida Italia perchè vieta formaggi senza latte

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 Segretariato generale della Commissione Europea alla Rappresentanza permanente d'Italia presso l'Unione Europea sull'infrazione n.4170. "Siamo di fronte all'ultimo diktat 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 nazionale. Questa misura ha lo scopo di tener 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 produzione 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". Si spiega così -

latte, nei formaggi, 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 che promettono in pochi giorni di ottenere le etichette più prestigiose con la semplice aggiunta di acqua.

L'Unione Europea 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, cosiddetti "similgrana", realizzate fuori dall'Italia senza alcuna indicazione della provenienza e con nomi di fantasia che ingannano i consumatori sulla reale origine. Una mozzarella su quattro in vendita in Italia - precisa la Coldiretti - è stata ottenuta con semilavorati industriali, chiamati cagliate, che vengono dall'estero senza alcuna indicazione in etichetta per effetto della normativa europea.

Sulle bottiglie di extravergine ottenute da olive straniere in vendita nei supermercati è quasi impossibile, nella stragrande maggioranza dei casi, leggere le scritte "miscele di oli di oliva comunitari", "miscele di oli di oliva non comunitari" o "miscele di oli di oliva comunitari e non comunitari" previste dalla normativa comunitaria per far conoscere la provenienza delle olive ai consumatori. 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.

Quasi la metà della spesa è anonima per colpa della contraddittoria normativa comunitaria che obbliga a indicare la provenienza nelle etichette per la carne bovina, ma non per i prosciutti, per l'ortofrutta fresca, ma non per quella trasformata, per le uova, ma non per i formaggi, per il miele, ma non per il latte. Il risultato è che gli inganni del finto Made in Italy sugli scaffali riguardano due prosciutti su tre venduti come italiani, ma provenienti da maiali allevati all'estero, ma anche tre cartoni di latte a lunga conservazione su quattro che sono stranieri senza indicazione in etichetta come pure la metà delle mozzarelle.