

Etichetta d'origine, si inizia il 1° febbraio col lattiero-caseario

Etichetta d'origine, il 1° febbraio via al primo confronto sui decreti applicativi relativi ai prodotti lattiero caseari. A darne notizia è la Coldiretti a due settimane dall'approvazione definitiva della normativa salva made in Italy.

La riunione, convocata dal Ministro delle Politiche agricole Giancarlo Galan, servirà per definire le modalità attuative dell'obbligo di etichettatura per il latte uht e per tutti i formaggi. Il 2 febbraio ci si incontrerà, invece, per quanto concerne la filiera suinicola, dalla carne di maiale fino agli insaccati.

“Due settori sui quali è importante intervenire immediatamente – sottolinea la Coldiretti –. Se tre litri di latte a lunga conservazione sui quattro venduti in Italia sono stranieri senza indicazioni per il consumatore, come del resto il latte impiegato in quasi la metà delle mozzarelle vendute in Italia, anche la suinicoltura sta affrontando una grave crisi anche perché tre prosciutti su quattro sono spacciati come Made in Italy, ma sono ottenuti da maiali stranieri”.

I decreti applicativi andranno quindi a definire, filiera per filiera, i meccanismi della normativa varata dal parlamento dopo oltre dieci anni di impegno da parte di Coldiretti e delle associazioni dei consumatori.

L'articolo centrale della legge è il numero 4 sull'etichettatura dei prodotti alimentari. Vi si prevede che al fine di assicurare ai consumatori una completa e corretta informazione sulle caratteristiche dei prodotti alimentari commercializzati, trasformati, parzialmente trasformati o non trasformati, nonché al fine di rafforzare la prevenzione e la repressione delle frodi alimentari, è obbligatorio, nei limiti e secondo le procedure stabilite, riportare nell'etichettatura di tali prodotti, oltre alle indicazioni di cui all'articolo 3 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modificazioni, l'indicazione del luogo di origine o di provenienza e, in conformità alla normativa dell'Unione europea, dell'eventuale utilizzazione di ingredienti in cui vi sia presenza di organismi geneticamente modificati (OGM) in qualunque fase della catena alimentare, dal luogo di produzione iniziale fino al consumo finale.

Per i prodotti non trasformati il luogo d'origine riguarda il paese di produzione. Per quelli trasformati dovranno essere indicati il luogo dove è avvenuta l'ultima trasformazione sostanziale e il luogo di coltivazione o allevamento della materia prima agricola prevalente utilizzata.