

Coldiretti Campania Etichette Latte Carta Identità anche a mozzarella e formaggi

Comunicato - 14/10/2016 - Napoli - www.cinquerighe.it

Latte e derivati avranno finalmente la carta d'identità. In apertura del Forum Internazionale dell'Agricoltura e dell'Alimentazione di Cernobbio l'annuncio di Coldiretti sullo storico via libera dell'Unione europea. Dopo la richiesta italiana di indicazione di origine obbligatoria per il latte e prodotti lattiero-caseari, sono scaduti infatti senza obiezioni alle ore 24 del 13 ottobre tre mesi dalla notifica previsti dal regolamento 1169/2011 quale termine per rispondere agli Stati membri che ritengono necessario adottare una nuova normativa in materia di informazioni sugli alimenti. Al Forum sono presenti Gennarino Masiello, presidente di Coldiretti Campania e vicepresidente nazionale, e Salvatore Loffreda, direttore regionale dell'organizzazione. Una notizia di grande rilievo spiega Masiello e Loffreda che tocca da vicino un comparto fondamentale per l'agroalimentare campano. In particolare le ripercussioni positive riguarderanno prodotti di punta come la mozzarella, ma anche la grande e ricca varietà di formaggi che si producono in tutte le province. Finalmente si mette un freno ai continui tentativi di speculazione e di imitazione. I consumatori potranno sapere sia dove il latte è stato munto, sia dove è stato lavorato. Il consumatore sarà così libero di scegliere e i nostri allevatori potranno stare sul mercato senza la concorrenza sleale di chi spaccia per italiani e campani prodotti fatti con latte proveniente da altri paesi. Materia prima che magari viene prodotta senza il rispetto delle regole sanitarie del comparto. La zootecnia da latte riveste un importante ruolo in Campania, legato all'interazione tra monte e valle che tiene vivi i territori in termini economici e sociali. Il provvedimento riguarda - sottolinea la Coldiretti - l'indicazione di origine del latte o del latte usato come ingrediente nei prodotti lattiero-caseari che dovrà essere indicata in etichetta con:

- a) "paese di mungitura: nome del paese nel quale è stato munto il latte";
- b) "paese di condizionamento: nome della nazione nella quale il latte è stato condizionato";
- c) "paese di trasformazione: nome della nazione nella quale il latte è stato trasformato";

Qualora il latte o il latte usato come ingrediente nei prodotti lattiero-caseari sia stato munto, condizionato e trasformato nello stesso paese, l'indicazione di origine può essere assolta - precisa la Coldiretti - con l'utilizzo della seguente dicitura: "origine del latte: nome del paese". Se invece le operazioni

indicate avvengono nei territori 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: “miscela di latte di Paesi UE” per l’operazione di mungitura, “latte condizionato in Paesi UE” per l’operazione di condizionamento, “latte trasformato in Paesi UE” per l’operazione di trasformazione. Infine se le operazioni avvengono nel territorio di più paesi situati al di fuori dell’Unione Europea, per indicare il luogo in cui ciascuna singola operazione è stata effettuata possono essere utilizzate le seguenti diciture: “miscela di latte di Paesi non UE” per l’operazione di mungitura, “latte condizionato in Paesi non UE” per l’operazione di condizionamento, “latte trasformato in Paesi non UE” per l’operazione di trasformazione. 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, ma nessuno lo sa perché non è obbligatorio riportarlo in etichetta. Un importante segnale di cambiamento a livello comunitario sotto la spinta dell’alleanza con la Francia che ha adottato un analogo provvedimento.

Comunicato - 14/10/2016 - Napoli - www.cinquerighe.it