

## RIDUZIONE DEGLI ZUCCHERI AGGIUNTI NEGLI YOGURT E NEI LATTI FERMENTATI: OBIETTIVO RAGGIUNTO

**Assolatte è tra i protagonisti del workshop odierno\* al Ministero della Salute sul tema: “Dagli accordi sulla riformulazione dei prodotti alimentari alla Decade di azione per la nutrizione: una strategia win-win nell’interesse dei cittadini”**

(Roma, 20 aprile 2018) Con la firma del Protocollo d’intesa **Obiettivi condivisi per il miglioramento delle caratteristiche nutrizionali dei prodotti alimentari con particolare attenzione alle fasce di età più giovani**, avvenuta nel contesto di EXPO 2015, Assolatte e le Imprese associate ad Assolatte si sono impegnate a ridurre gli zuccheri aggiunti in yogurt e lattici fermentati, migliorandone ulteriormente la composizione.

“Un impegno al quale il settore lattiero-caseario ha aderito con convinzione e grande senso di responsabilità – dichiara **Adriano Hribal, consigliere delegato di Assolatte** e sottoscrittore del Protocollo d’intesa -. Le nostre Imprese sono infatti da sempre in prima linea quando si tratta di migliorare il profilo nutrizionale dei prodotti e contribuire all’adozione di stili di vita salutari”.

“Con la sottoscrizione del Protocollo, le aziende produttrici di yogurt e lattici fermentati presenti in Assolatte hanno continuato un percorso intrapreso già da alcuni anni **per la riduzione degli zuccheri aggiunti in yogurt e lattici fermentati** – precisa Hribal – **tanto che siamo riusciti a ridurre del 5% gli zuccheri aggiunti in poco più di due anni.**”

**Un percorso virtuoso che ha tenuto sempre in considerazione le caratteristiche organolettiche e il gradimento dei prodotti e che in poco più di dieci anni ha permesso una riduzione complessiva degli zuccheri aggiunti negli yogurt e negli altri lattici fermentati del 27%.**

Gli interventi delle Imprese coinvolte, poi, non si sono fermati qui, ma sono andati ben oltre gli impegni del protocollo d’intesa che Assolatte ha sottoscritto con il Ministero della Salute. **Altrettanto positiva, infatti, è stata l’attività di riduzione degli zuccheri aggiunti che è stata estesa volontariamente anche ad altri prodotti particolarmente amati dai bambini, come i formaggi freschi alla frutta. In questi prodotti la riduzione degli zuccheri dal 2015 ad oggi ha superato il 15%.**

“Ringraziamo il Ministero della Salute per aver tenuto alta e prioritaria l’attenzione di tutti su questo tema e anticipato gli orientamenti che abbiamo visto successivamente prendere piede anche a livello europeo – conclude Hribal -. Ci auguriamo che questa attività, recepita ed attuata dalle più rappresentative Imprese del settore, possa essere di esempio e di traino per tutti gli altri produttori di yogurt e lattici fermentati e per i distributori, così da amplificare il nostro sforzo ed essere più incisivi nella lotta all’obesità ed al sovrappeso.”

\*

Ministero della Salute

WORKSHOP NAZIONALE

**Dagli Accordi sulla riformulazione dei prodotti alimentari alla Decade di azione 2016 – 2025 per la nutrizione: una strategia win-win nell'interesse dei cittadini."**

20 aprile 2018, ore 10:00

Auditorium di Via Ribotta (sede Ministero della salute - Eur)

IN CASO DI PUBBLICAZIONE SI PREGA DI CITARE LA FONTE ASSOLATTE

Per maggiori informazioni: Carmen Besta - Assolatte Milano - mail: [besta@assolatte.it](mailto:besta@assolatte.it) . tel.02-72021817



AL VIA LA SETTIMA EDIZIONE DEL CONCORSO ASSOLATTE

IL CONCORSO È RISERVATO AI GIORNALISTI\* CHE ABBIANO AFFRONTATO I TEMI RELATIVI ALL'INDUSTRIA LATTIERO CASEARIA E ALLE SUE PRODUZIONI IN ARTICOLI, INCHIESTE E SERVIZI DIFFUSI SU TESTATE REGISTRATE CARTACEE, RADIOFONICHE, TELEVISIVE, WEB E AGENZIE DI STAMPA. SONO PREVISTI:

|   |  |
|---|--|
|  <b>4 PREMI</b><br>PER LE CATEGORIE<br>TEMATICHE   |  <b>4 MENZIONI<br/>SPECIALI</b><br>PER LE CATEGORIE<br>DI PRODOTTO    |
|  <b>31</b> POSSONO PARTECIPARE AL PREMIO I LAVORI PUBBLICATI O TRASMESSI NEL PERIODO 01.06.2017–31.05.2018 |  LA CERIMONIA DI PREMIAZIONE AVVERRÀ A MILANO NEL MESE DI GIUGNO 2018 |

**Chi siamo:** Nata nel 1945, **Assolatte rappresenta il primo settore del Made in Italy alimentare.** Riunisce **220 aziende** (piccole, medie e grandi realtà nazionali, private e cooperative, grandi aziende internazionali) che rappresentano il **90% del fatturato complessivo del settore.** Assolatte raggruppa **tutti i prodotti lattiero caseari:** il latte da bere, in tutte le sue tipologie, lo yogurt e gli altri lattini fermentati, il burro e tutti i formaggi. Dai tesori della grande tradizione casearia ai prodotti più moderni e innovativi. **I nostri numeri:** Con un fatturato che supera i **15,7 miliardi di euro** e un indotto che dà lavoro a oltre **100.000 persone**, quello della trasformazione del latte è il **settore più importante dell'agroalimentare italiano.** Un grande protagonista del panorama internazionale grazie alle **esportazioni, il cui valore rasenta i 3 miliardi di euro.** **La produzione: 1.1 miliardo** di kg di formaggi, di cui 470 milioni di formaggi DOP • **2,2 miliardi** di litri di latte alimentare • **1,9 miliardi** di vasetti di yogurt • **160 milioni** di kg di burro.

**20135 MILANO • via Adige 20 • tel: 02.72021817 • fax: 02.72021838 • mail: [assolatte@assolatte.it](mailto:assolatte@assolatte.it)**

00187 ROMA • via Boncompagni 16 • tel: 06.42885648 • fax: 06.42814790 • mail: [segreteria.rm@assolatte.it](mailto:segreteria.rm@assolatte.it)

1000 BRUXELLES • avenue de la Joyeuse Entrée 1 • tel: 0032 22861248 • fax: 0032 22306908 • mail: [bruxelles@assolatte.it](mailto:bruxelles@assolatte.it)

[www.Assolatte.it](http://www.Assolatte.it) • [www.LAttendibile.it](http://www.LAttendibile.it) • [www.AssoLatteYogurt.it](http://www.AssoLatteYogurt.it) • [www.Mu-Edu.it](http://www.Mu-Edu.it)