

INDICAZIONE D'ORIGINE SU LATTE E DERIVATI: CAMBIA SOLO L'INFORMAZIONE IN ETICHETTA. QUALITÀ E SICUREZZA RESTANO QUELLE DI SEMPRE, GARANTITE DALL'INDUSTRIA

Assolatte: da oggi scatta l'indicazione dell'origine del latte in etichetta per latte, yogurt, burro, latticini e formaggi prodotti in Italia. Le aziende lattiero-casearie rinnovano il loro impegno nel fornire un'informazione chiara e completa ai consumatori. Ma sottolineano le troppe criticità di questa normativa.

(Milano, 19 aprile 2017) Le imprese lattiero-casearie sono sempre al fianco dei loro consumatori: sia quando si tratta di realizzare prodotti buoni, sicuri e controllati, sia quando si tratta di tutelare i prodotti del territorio, sia quando si tratta di rendere più esaustive le etichette dei prodotti. E così da oggi le aziende che realizzano latte, yogurt, burro, latticini e formaggi indicheranno sulle confezioni sia la provenienza del latte utilizzato negli stabilimenti italiani sia il paese dove il latte è stato condizionato e/o trasformato. Con le nuove regole, commenta **Assolatte**, cambia solo il livello di informazione dei prodotti lattiero-caseari, perché sicurezza, qualità e bontà restano quelle di sempre, da sempre garantite dall'Industria.

La norma che entra in vigore oggi, però, presenta almeno 7 gravi criticità, sottolinea **Assolatte**:

- **E' fuorviante:** l'indicazione può spingere i consumatori a diffidare dei prodotti lattiero-caseari realizzati con latte non italiano. Ma non c'è ragione per preoccuparsi. Se sulle confezioni c'è scritto "origine UE" i consumatori possono stare tranquilli, perché in tutti i Paesi dell'Unione Europea gli standard di qualità e di sicurezza sono garantiti da un sistema di norme e controlli allineato e molto severo, e perché i prodotti rispondono ai medesimi criteri. E se sulle confezioni c'è scritto "origine extra UE" si intendono i nostri vicini di casa della Svizzera e non certo Paesi esotici, come la Cina, da cui non arriva un litro di latte. Inoltre, tutto il latte lavorato subisce i medesimi controlli: tutte le cisterne – italiane, tedesche o francesi, non importa – se entrano nei nostri stabilimenti vengono controllate, una a una, e al minimo sospetto il latte viene respinto e non entra in produzione.
- **Sminuisce il ruolo delle aziende di trasformazione:** con tutto il rispetto che meritano i nostri fornitori, a produrre i tesori della tradizione casearia italiana e portarli sulle tavole di milioni di consumatori italiani e in giro per il mondo sono le imprese di trasformazione, quelle che sui loro prodotti "ci mettono la faccia", ossia il loro nome e marchio.
- **E' miope:** fissare l'attenzione solo sulla provenienza del latte fa perdere di vista il fatto che non è solo l'origine che fa la qualità. Per ottenere una mozzarella, uno yogurt, un burro, una panna, un pecorino o un formaggio stagionato all'altezza della fama del vero "made in Italy" è altrettanto importante saper lavorare il latte con maestria, passione e know-how. E in quest'arte le aziende italiane sono riconosciute eccellenti dai consumatori di ogni parte del mondo: solo col latte migliore si fanno i formaggi migliori.
- **E' poco chiara:** il decreto che ha introdotto la nuova etichettatura è di difficile interpretazione, tanto da aver richiesto numerose circolari interpretative che non sono riuscite a chiarirne alcune disposizioni. Un susseguirsi di interpretazioni e di indicazioni, spesso in contrasto tra di loro che ha reso molto complessa e complicata l'adozione della nuova normativa da parte delle aziende.
- **Favorisce gli sprechi:** il decreto che introduce la nuova etichettatura è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale il 19 gennaio 2017 ed entrerà in vigore dal 19 aprile 2017. Tre mesi sono un lasso di tempo troppo breve per permettere alle imprese di smaltire le confezioni in magazzino. E così le aziende sono state costrette a mandarle in discarica: uno spreco davvero inaccettabile.

- **E' iniqua:** l'obbligo dell'indicazione di origine riguarda solo le aziende italiane, mentre chi produce latte, yogurt, burro e formaggi all'estero e li porta in Italia continuerà a farlo senza applicare le nuove regole. E senza aver affrontato gli oneri e i costi necessari per adeguarsi alla nuova normativa italiana.
- **Contraddice i principi che sono alla base dell'Unione Europea, di cui sono stati appena festeggiati i 60 anni di vita:** si può parlare di mercato comune quando ogni paese si fa in casa le proprie regole? Pensiamo al recente dibattito sulle etichette nutrizionali a semaforo, che penalizzano tante eccellenze gastronomiche del "made in Italy": una vicenda che ha scaldato l'opinione pubblica italiana e ha fomentato pesanti accuse di protezionismo nei confronti del governo britannico. Ma l'Italia, con i numerosi recenti interventi normativi per introdurre l'etichetta d'origine su numerosi prodotti alimentari, non sta forse facendo anch'essa del protezionismo?

PER SAPERNE DI PIU'

Con la nuova etichettatura, quali sono i dubbi che possono sorgere nel consumatore al momento di fare la spesa? Assolatte risponde alle domande più "gettonate" dai consumatori : <https://goo.gl/YayT1>

Per maggiori informazioni: Carmen Besta - Assolatte Milano - mail: besta@assolatte.it . tel.02-72021817

Chi siamo: Nata nel 1945, Assolatte rappresenta il primo settore del Made in Italy alimentare. Riunisce oltre 200 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 latti 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 15,4 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 supera i 2.4 miliardi di euro. **La produzione:** 1.1 miliardo di kg di formaggi, di cui 470 milioni di formaggi DOP • 2,5 miliardi di litri di latte alimentare • 1,9 miliardi di vasetti di yogurt • 160 milioni di kg di burro.