

LATTE: SCATTA OBBLIGO ETICHETTA MADE IN ITALY ANCHE PER FORMAGGI, ECCO COME RICONOSCERE PECORINO ABRUZZESE

16 Ottobre 2017

di Redazione



L'AQUILA – Scatta definitivamente l'obbligo di indicare in etichetta l'origine del latte e dei prodotti lattiero-caseari come burro, formaggi, yogurt per impedire di spacciare come Made in Italy i derivati ottenuti da latte di allevamenti stranieri.

Lo rende noto la Coldiretti nell'annunciare che è scaduto il termine di 180 giorni per smaltire le scorte di confezioni con il sistema di etichettatura precedente all'entrata in vigore dal decreto Indicazione dell'origine in etichetta della materia prima per il latte e i prodotti lattieri caseari, in attuazione del regolamento (UE) n. 1169/2011 firmato dai ministri delle Politiche Agricole **Maurizio Martina** e dello Sviluppo Economico **Carlo Calenda**.

Una tutela in più anche per i prodotti abruzzesi tradizionali che rientrano nell'elenco approvato dal Ministero delle politiche agricole quali la scamorza, il pecorino, la caciotta o il caciocavallo abruzzese o la prelibata giuncata della tradizione casearia regionale: da oggi sarà possibile verificare in etichetta se il latte con cui sono prodotti è italiano.

L'obbligo di indicazione di origine del latte o del latte usato come ingrediente nei prodotti lattiero-caseari, si applica – spiega la Coldiretti – al latte vaccino, ovicaprino, bufalino e di altra origine animale e sarà riconoscibile in etichetta dalle seguenti diciture: a) “Paese di mungitura”: nome del Paese nel quale è stato munto il latte; b) “Paese di confezionamento e trasformazione”: nome del Paese nel quale il latte è stato condizionato o trasformato.

Qualora il latte o il latte usato come ingrediente nei prodotti lattiero-caseari sia stato munto, condizionato o trasformato, nello stesso Paese, l'indicazione di origine può essere assolta con l'utilizzo della seguente dicitura: “origine del latte”: nome del Paese.

Se invece le operazioni indicate avvengono nel territorio di più Paesi membri dell'Unione europea, per indicare il luogo in cui ciascuna singola operazione è stata effettuata, possono essere utilizzate – precisa la Coldiretti – le seguenti diciture: “latte di Paesi UE” per l'operazione di mungitura, “latte condizionato o trasformato in Paesi UE” per l'operazione di condizionamento o di trasformazione.

Infine qualora le operazioni avvengano 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: “latte di Paesi non UE” per l'operazione di mungitura, “latte condizionato o trasformato in Paesi non UE” per l'operazione di condizionamento o di trasformazione. Per le violazioni si applicano le sanzioni di cui all'art. 4, comma 10, della legge 3/2/2011, n. 4.

1,7 milioni di mucche da latte presenti in Italia (di cui 15 mila in Abruzzo allevate da 600 aziende lattiero-casearie ad indirizzo prevalente) ma anche pecore, capre e bufale possono finalmente mettere la firma sulla propria produzione di latte, burro, formaggi e yogurt che – sottolinea la Coldiretti – è garantita da livelli di sicurezza e qualità superiore grazie al sistema di controlli realizzato dalla rete di veterinari più estesa d'Europa, ma anche ai primati conquistati a livello comunitario con la leadership europea con 50 formaggi a denominazione di origine protetta realizzati sulla base di specifici disciplinari di produzione.

“L'obbligo di indicare l'origine in etichetta – continua Coldiretti Abruzzo – salva dall'omologazione l'identità di ben 487 diversi tipi di formaggi tradizionali italiani di cui 14 abruzzesi censiti a livello regionale territoriale e tutelati perché realizzati secondo regole

tramandate da generazioni che permettono anche di sostenere la biodiversità delle razze bovine tra cui, in Abruzzo, le apprezzate Bruna alpina e Pezzata rossa. Si conclude positivamente una lunga battaglia di Coldiretti che risponde alle esigenze di trasparenza degli italiani – aggiunge Coldiretti Abruzzo – Con l’etichettatura di origine si dice finalmente basta all’inganno del falso Made in Italy che finora ha riguardato il latte o i tanti derivati come le stesse scamorze e mozzarelle fatte con materia prima o addirittura cagliate provenienti dall’estero. Il prossimo appuntamento – ricorda Coldiretti Abruzzo – è per il 16 febbraio 2018 per il riso e il 17 febbraio 2018 per la pasta con l’entrata in vigore dei due decreti interministeriali per introdurre l’obbligo di indicazione dell’origine del riso e del grano per la pasta in etichetta”.