

La mozzarella torna italiana: (finalmente) lo dirà l'etichetta

Via libera dall'Europa: sarà possibile indicare tutti i passaggi e l'origine degli ingredienti

Finalmente ci siamo.

Tra un paio di mesi, probabilmente dal primo gennaio 2017, potremo portare in tavola mozzarelle davvero italiane. Sarebbe un risultato straordinario, visto che oggi il simbolo della cucina nostrana, in un caso su due, viene da molto lontano.

La Commissione europea nel fine settimana ha dato il via libera al decreto sull'origine della materia prima dei prodotti caseari, sostenuto dal ministro per le Politiche agricole Maurizio Martina, e sponsorizzato dagli allevatori italiani. Se il governo non farà melina, magari pressato dall'industria, il testo dovrebbe essere pubblicato nel giro di una settimana in Gazzetta Ufficiale, e da quel momento, passati 60 giorni, sarà legge.

La notizia è stata data dalla Coldiretti, all'apertura del Forum internazionale dell'agricoltura e dell'alimentazione di Cernobbio e rappresenta una vera rivoluzione per noi consumatori.

Basta pensare che ogni anno consumiamo a testa 53 litri di latte, buona parte dei quali Uht, cioè a lunga conservazione: in 3 casi su 4 questi cartoni contengono latte estero, molto spesso prodotto da polvere rigenerata, eppure in etichetta non viene data nessuna informazione a riguardo. Mangiamo la bellezza di 20,7 kg di formaggi a testa all'anno, tanto che da sempre occupiamo a pieno titolo un posto nella top ten mondiale degli amanti di prodotti lattiero caseari.

Una passione che ci fa spendere 20 miliardi all'anno, senza la possibilità di scegliere cosa acquistare in modo consapevole.

Infatti, anche se siamo i primi nella produzione di leccornie legate al territorio, con 487 diversi tipi di formaggi tradizionali e 49 referenze tra Dop e Igp, cioè prodotti a denominazione di origine, preparati sulla base di specifici disciplinari, importiamo fiumi di materia prima straniera: 85 milioni di quintali tra latte, concentrati, cagliate, semilavorati e polveri. Si tratta di più del 40% di quanto viene consumato e utilizzato dall'industria di trasformazione che una volta arrivato sugli scaffali dei supermercati o negli stabilimenti delle aziende italiane si confonde con il vero Made in Italy. La trasparenza, però, è un'esigenza fondamentale per la stragrande maggioranza degli italiani: secondo la consultazione pubblica realizzata online dal ministero dell'Agricoltura, in più di 9 casi su 10,

The screenshot shows the top half of the article. At the top, there are navigation links like '18 > USI & CONSUMI' and 'A tavola'. The main headline is 'La mozzarella torna italiana: (finalmente) lo dirà l'etichetta'. Below it is the sub-headline 'Via libera dall'Europa: sarà possibile indicare tutti i passaggi e l'origine degli ingredienti'. The article text is partially visible, starting with 'Finalmente ci siamo. Tra un paio di mesi, probabilmente dal primo gennaio 2017, potremo portare in tavola mozzarelle davvero italiane.' There is also a small image of a hand holding mozzarella balls.

considerano molto importante che l' etichetta riporti il Paese d' origine del latte fresco (95%) e dei prodotti lattiero-caseari quali yogurt e formaggi (90,84%), mentre per oltre il 76% lo è per il latte a lunga conservazione.

Dunque possiamo considerare una vittoria il fatto che dopo la Francia anche l' Italia potrà utilizzare per un periodo sperimentale di due anni (2017-2018) l' indicazione geografica obbligatoria per il latte Uht (per quello fresco l' obbligo già c' è) e per i prodotti lattiero caseari. In etichetta troveremo tre diciture differenti: il "Paese di mungitura"; il "Paese di condizionamento" seguita dal nome dello Stato in cui è stato condizionato il latte; e infine il nome del "Paese di trasformazione".

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 sarà seguita dal nome di un solo 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 verrà utilizzata la dicitura "Paesi UE ", nel caso avvengano fuori dai confini europei si utilizzerà la formula "Paesi extra UE ". Chi ci guadagnerà di più, oltre ai consumatori, saranno gli allevatori italiani che oggi vendono il loro latte alla stalla, fuori dai normali contratti di fornitura, a cifre che possono oscillare dai 24 centesimi al litro, come è accaduto ad aprile scorso, ai 41 al litro di inizio settembre. In questo modo saranno meno facilmente ricattabili dall' industria lattiero casearia italiana.

Così, secondo Coldiretti, questo provvedimento può salvare 120mila posti di lavoro nell' attività di allevamento da latte e il pesante fatturato di questo settore agroalimentare che, tra consumi interni ed esportazioni, vale 28 miliardi di euro, compresi i 2,3 miliardi del Made in Italy venduto sui mercati esteri, in crescita nell' ultimo anno del 5%.

Attenzione, però. L' etichetta trasparente non sarà proprio su tutti i prodotti in vendita. La norma riguarda solo le aziende italiane che vendono sul nostro mercato. L' ok dato dalla Commissione europea al ministro Martina, attraverso il meccanismo del silenzio/assenso, è vincolato a una condizione: che l' obbligo dell' etichettatura recante l' origine valga solo "per le aziende italiane e per la produzione delle medesime destinate al mercato interno (sono esentate da quest' obbligo quindi le aziende di altri Stati Membri e di Paesi Terzi che esportano in Italia e i prodotti che le aziende italiane destinano all' export)".

BARBARA CATALDI