

«Origine latte in etichetta premia nostra zootecnia»

AGRICOLTURA Un altro passo verso la tutela del made in Italy. Ora tocca al latte di casa nostra che sarà preservato con l'obbligo di indicazione in etichetta dell'origine della materia prima: infatti, è pienamente operativo l'obbligo di indicare l'origine del latte e dei derivati come yogurt, formaggi, burro, mozzarelle per impedire che siano spacciati per italiani prodotti ottenuti con latte estero. Un risultato che tutela le aziende, sostiene i produttori, preserva i 50 formaggi italiani a Dop, favorisce la trasparenza a vantaggio dei consumatori. L'indicazione obbligatoria della provenienza mette fine al falso italiano: finora 3 cartoni di latte uht su 4 venduti in Italia contengono materia prima importata, come con il latte o con le cagliate provenienti dall'estero si produceva la metà delle mozzarelle. E senza che i consumatori ne fossero informati. «Il consiglio - dice il presidente della Coldiretti viterbese,

Mauro Pacificai - è quello di verificare la provenienza del latte nei cartoni come di quello usato come ingrediente nei prodotti lattiero-caseari. La disposizione si applica al latte vaccino, ovi-caprino, bufalino e sarà riconoscibile in etichetta, con le diciture che devono precisare il paese di mungitura, come anche il paese di confezionamento e trasformazione». Se il processo produttivo avviene tutto in un solo paese, l'obbligo di indicare l'origine potrà essere assolto indicando il nome del paese d'origine. Se le operazioni avvengono in paesi diversi, ma membri dell'Unione europea, si potrà utilizzare la dicitura Ue. La scritta sarà invece paesi non Ue per il latte o derivati lavorati fuori dalla comunità. «Raccogliamo i frutti della mobilitazione per tutelare dalle imitazioni, contraffazioni e mistificazioni commerciali uno dei prodotti simbolo dell'agricoltura nazionale. Ora aggiunge Alberto Frau, direttore Coldiretti di Viterbo possiamo valorizzare, anche per il reddito delle aziende zootecniche, un prodotto di qualità e **sicurezza alimentare**, visto il numero delle ispezioni cui sono sottoposti i nostri allevamenti». M.Giu. ©



«Origine latte in etichetta premia nostra zootecnia»

La Coldiretti Viterbo chiede all'innovazione «che il latte sia sempre italiano»

di ANSA ROMA

Un altro passo verso la tutela del made in Italy. Ora tocca al latte di casa nostra che sarà preservato con l'obbligo di indicazione in etichetta dell'origine della materia prima: infatti, è pienamente operativo l'obbligo di indicare l'origine del latte e dei derivati come yogurt, formaggi, burro, mozzarelle per impedire che siano spacciati per italiani prodotti ottenuti con latte estero. Un risultato che tutela le aziende, sostiene i produttori, preserva i 50 formaggi italiani a Dop, favorisce la trasparenza a vantaggio dei consumatori. L'indicazione obbligatoria della provenienza mette fine al falso italiano: finora 3 cartoni di latte uht su 4 venduti in Italia contengono materia prima importata, come con il latte o con le cagliate provenienti dall'estero si produceva la metà delle mozzarelle. E senza che i consumatori ne fossero informati. «Il consiglio - dice il presidente della Coldiretti viterbese,

Mauro Pacificai - è quello di verificare la provenienza del latte nei cartoni come di quello usato come ingrediente nei prodotti lattiero-caseari. La disposizione si applica al latte vaccino, ovi-caprino, bufalino e sarà riconoscibile in etichetta, con le diciture che devono precisare il paese di mungitura, come anche il paese di confezionamento e trasformazione».

Se il processo produttivo avviene tutto in un solo paese, l'obbligo di indicare l'origine potrà essere assolto indicando il nome del paese d'origine. Se le operazioni avvengono in paesi diversi, ma membri dell'Unione europea, si potrà utilizzare la dicitura Ue. La scritta sarà invece paesi non Ue per il latte o derivati lavorati fuori dalla comunità. «Raccogliamo i frutti della mobilitazione per tutelare dalle imitazioni, contraffazioni e mistificazioni commerciali uno dei prodotti simbolo dell'agricoltura nazionale. Ora aggiunge Alberto Frau, direttore Coldiretti di Viterbo possiamo valorizzare, anche per il reddito delle aziende zootecniche, un prodotto di qualità e sicurezza alimentare, visto il numero delle ispezioni cui sono sottoposti i nostri allevamenti». M.Giu. ©

DAL 19 OTTOBRE PER 6 SETTIMANE

0766.27298

APERTO LA DOMENICA

Arredamenti Di Battista

Via Braccianese Claudia Km 71.300
CIVITAVECCHIA

FUORI TUTTO

IN PROMOZIONE

CON SCONTI fino a **METÀ PREZZO**

RIPRODUZIONE RISERVATA.

Riproduzione autorizzata Licenza Promopress ad uso esclusivo del destinatario Vietato qualsiasi altro uso

