

## Il caso

# “Sì al formaggio senza latte” Il diktat dell'Europa all'Italia

### L'Ue: nei caseifici dovete permettere l'uso di polvere e concentrati

**LUIGI GRASSIA**

Uno spettro si aggira per l'Europa: il formaggio senza latte, cioè fatto con la cartina. L'Italia (a differenza di altri Paesi) ha una legge severa che impone di fare tutti i formaggi usando il latte vero, e proibisce l'uso dei succedanei. Ma adesso la Commissione europea ci ha inviato una diffida, per imporre «la fine del divieto di detenzione e utilizzo di latte in polvere, latte concentrato e latte ricostituito nella fabbricazione dei prodotti lattiero-caseari».

In parole povere Bruxelles decide che per adeguarci alle schifezze in uso negli altri Paesi europei dobbiamo permettere anche noi la produzione del formaggio «zero latte». E per raggiungere questo bel risultato la Commissione Ue si è presa il disturbo e la fatica di mandarci una lettera ufficiale di messa in mora per infrazione. Non è così che si aumenta il prestigio e la legittimità delle istituzioni europee.

Del resto Bruxelles ha già dato via libera al cioccolato senza cacao, al vino senza uva e alla carne annacquata. Adesso con il formaggio senza latte «siamo di fronte all'ennesimo diktat di un'Europa che tentenna su emergenze storiche come l'emigrazione» denuncia il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo, «ma poi è pronta ad assecondare le lobby che vogliono costringerci ad abbassare gli standard qualitativi dei nostri prodotti alimentari».

### Una legge da abolire

La legge che finora ha blindato la qualità dei formaggi italiani è la numero 138 dell'11 aprile 1974. Vieta ai nostri caseifici l'utilizzo di polvere di latte per produrre formaggi, yogurt e latte alimenta-

re. Ha lo scopo di salvaguardare le aspettative dei consumatori sull'autenticità dei prodotti italiani. Ha garantito anche l'apprezzamento della nostra produzione lattiero-casearia nel mondo (le esportazioni di formaggi italiani sono aumentate del 9,3% nel primo trimestre del 2015 nonostante le difficoltà con la Russia).

La Commissione Ue vede le cose in tutt'altro modo. Ha avviato la procedura d'infrazione perché considera la legge italiana a tutela della qualità co-

me «una restrizione alla libera circolazione delle merci, essendo la polvere di latte e il latte concentrato ampiamente utilizzati in tutta Europa». Perciò ci impone un adeguamento della qualità al ribasso.

Questo avrà almeno tre conseguenze: 1) uno scadimento della qualità media dei formaggi e degli yogurt italiani; 2) un danno alla reputazione del

Made in Italy alimentare nel mondo; 3) un flusso d'importazione di polvere di latte e latte concentrato, che ovviamente riguarderà le produzioni più scadenti e a prezzi più bassi, e che diminuirà gli introiti degli allevamenti italiani.

L'Europa ha già attentato alla qualità dei formaggi italiani imponendo la vendita nel nostro Paese di mozzarelle fatte all'estero con semilavorati industriali senza alcuna indicazione sull'etichetta. Una mozzarella su quattro fra quelle oggi vendute in Italia ha questa provenienza e a noi viene proibito di saperlo e di scegliere. Sempre l'Europa ha costretto l'Italia ad aprire il suo mercato al «cioccolato senza cacao», cioè ottenuto con l'aggiunta di grassi vegetali diversi dal burro di cacao.

Come se non bastasse, Bruxelles ha permesso ai Paesi del Nord di aumentare la gradazione del vino attraverso l'ag-

giunta di zucchero, e addirittura di spacciare come «vino» certi beveroni fatti con dei micidiali wine-kit: si mescola una polverina con dell'acqua, e tanto basta.

### Adeguamento al ribasso

L'Unione europea permette anche, per alcune categorie di carne, la possibilità di non indicare in etichetta l'aggiunta d'acqua fino al 5%, e per certi prodotti (wurstel, mortadella) tale indicazione può essere addirittura elusa del tutto. Senza contare che una normativa comunitaria confusa obbliga a indicare la provenienza in etichetta per la carne bovina, ma non per i prosciutti, per l'ortofrutta fresca sì, ma per quella trasformata no, per le uova sì, ma per i formaggi no, per il miele sì, ma per il latte no.

Le nostre tavole di italiani meriterebbero più tutela.

## +9,3 per cento

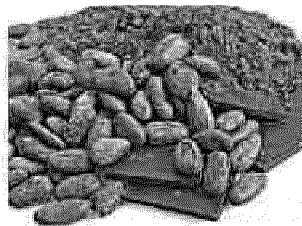
L'aumento dell'export di formaggi italiani nel primo trimestre del 2015

## 2,38 miliardi

Il valore annuo (in euro) delle esportazioni di formaggi e latticini prodotti in Italia



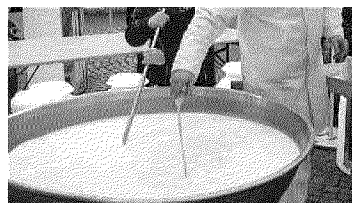
L'Europa consente ai Paesi del Nord di aggiungere zuccheri ai vini o di farli con un wine-kit e acqua.

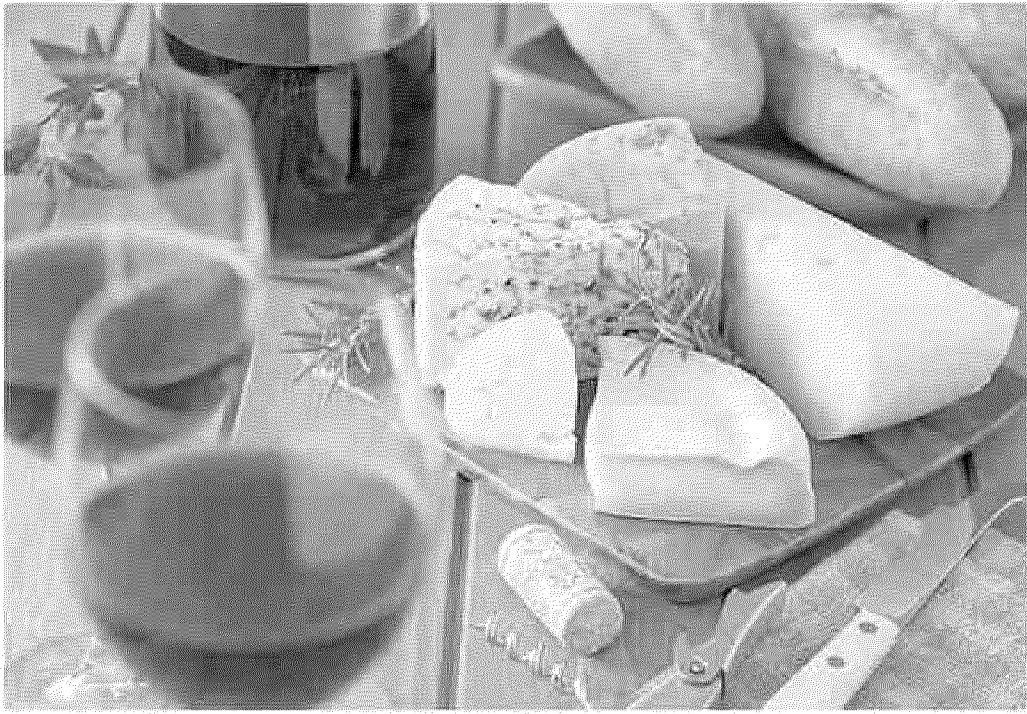


L'Ue ha imposto all'Italia la libera vendita di cioccolato ottenuto con grassi vegetali diversi dal burro di cacao.



L'Europa consente per alcune carni di non indicare l'aggiunta d'acqua fino al 5%. Per i wurstel l'indicazione può essere del tutto elusa.





La qualità dei formaggi italiani è tutelata da una legge del 1974 che l'Ue considera anti-concorrenza REUTERS