



Parmigiano reggiano Il dibattito sull'uso del latte in polvere non riguarda i formaggi dop e igp.

Confagricoltura chiede etichette trasparenti. Coldiretti in piazza

De Castro: «Salvi i prodotti Dop e Igp» Domani sit-in davanti al Parlamento

■ Numerose le prese di posizione del mondo agricolo sul tema. Una prima rassicurazione – anche in chiave locale per quanto riguarda il Parmigiano – è giunta dal parlamentare europeo Paolo De Castro. «Un'eventuale armonizzazione con la normativa europea, e quindi l'abrogazione del divieto dell'uso del latte in polvere previsto dalla legge italiana – ha dichiarato – non costituirebbe comunque nessun rischio per le nostre produzioni Dop e Igp che manterrebbero l'obbligo di utilizzare latte liquido».

Sull'importanza dell'etichettatura si è soffermata Confagricoltura. «Ai vertici della Commissione – è il commento dell'organizzazione – abbiamo richiamato la necessità di prevedere una miglio-

re etichettatura dei prodotti lattiero-caseari. Andrà indicato con chiarezza in etichetta se si utilizza latte fresco oppure si impiega, totalmente o in parte, latte condensato o in polvere. La normativa europea sull'etichettatura, a detta anche della Commissione, potrebbe permettere una tale distinzione. Insomma, serve una normativa chiara che tuteli allevatori e consumatori; per questo la proposta di una nuova specifica etichettatura è un'esigenza indifferibile».

Nel frattempo la Coldiretti ha annunciato un sit-in per domani dalle 9.30 in piazza Montecitorio con allevatori, casari e cittadini a difesa del made in Italy «per impedire il via libera in Italia al formaggio ed allo yogurt senza latte, che danneggia ed inganna i

consumatori, mette a rischio un patrimonio custodito da generazioni, con effetti sul piano economico e occupazionale».

Getta acqua sul fuoco il presidente della Cia Dino Scanavino: «il polverone mediatico che si sta creando intorno al divieto di utilizzare il latte in polvere per i prodotti lattierocaseari rischia di innescare preoccupanti allarmi sismi a svantaggio del made in Italy. È bene chiarire che il latte in polvere non può essere utilizzato, a prescindere, per la produzione di prodotti a denominazione di origine protetta. Parmigiano, grana padano, mozzarella di bufala, pecorino, asiago, provolone e tutti gli altri 50 prodotti caseari made in Italy restano estranei a questa vicenda». ♦ **c.cal.**

