



Comunicato stampa

FORMAGGI SENZA LATTE

In Campo Confartigianato, Slow Food e Regione Veneto a tutela consumatori e produttori.

Bettiol: “Bene ma sforzi devono concentrarsi sul chiamare “formaggio” solo i prodotti che rispettano la ricetta base”

Mestre 19 settembre 2015 – “Benissimo l’azione congiunta di Confartigianato e Slow Food nella campagna a salvaguardia della legge 138 del 1974 che, caso unico nell’UE, vieta in Italia l’utilizzo di latte in polvere nelle produzioni casearie; benissimo anche la doppia azione della Regione Veneto a tutela dei consumatori, con la richiesta a Governo ed europarlamentari di introdurre etichette trasparenti e di estende il marchio QV (Qualità certificata) ai propri formaggi realizzati con latte fresco. Ma gli sforzi di tutti si devono concentrare su un unico obiettivo: tutelare la ricetta base!” Questa la proposta di **Renzo Bettiol Presidente dei caseari di Confartigianato Imprese Veneto** che spiega: “Unione Europea, Governo e regioni devono impegnarsi a far sì che solo i prodotti frutto del processo di trasformazione base possano fregiarsi del nome di formaggio e pertanto, in estrema sintesi, tutti quelli **ottenuti dalla coagulazione acida o presamica del latte intero, parzialmente o totalmente scremato oppure della crema di latte facendo anche uso di fermenti e sale da cucina**. Tutto il resto delle produzioni ottenute da latte in polvere o con aggiunta di grassi vegetali devono essere denominati in maniera differente in modo da non trarre in inganno il consumatore finale che ormai identifica con il termine formaggio il prodotto così come da definizione. Si tratta di un passaggio fondamentale – **prosegue Bettiol**- per garantire la qualità delle produzioni e la sicurezza del consumatore, oltre che evitare che possa essere indotto in errore acquistando un prodotto ben diverso da quello che è il vero formaggio”.

“Confartigianato - **sottolinea il Presidente** - rappresenta imprenditori che fanno della qualità la caratteristica distintiva dei prodotti. La stessa qualità che rappresenta il made in Italy di eccellenza noto in tutto il mondo. L’agroalimentare è un settore cruciale tra gli indiscussi motori economici del Paese: nel primo trimestre del 2015 le nostre esportazioni sono aumentate del 9,3%, nonostante le difficoltà con la Russia. Accettare il sollecito dell’UE ad eliminare la legge 138 del 1974 significherebbe sgretolare un tessuto produttivo e commerciale costruito con fatica nell’arco di decenni, abbassando drasticamente la qualità dei prodotti caseari su larga scala. Così facendo, oltre a danneggiare i piccoli produttori, renderemmo le produzioni DOP e IGP meno accessibili alle fasce con minore potere d’acquisto e presteremmo il fianco ad un meccanismo che inevitabilmente ridurrà gli standard qualitativi dei prodotti caseari”.

“Grazie a una proroga accordata dall’UE –**conclude Bettiol**-, c’è tempo fino al 29 settembre per sostenere il Ministro delle Politiche agricole alimentari e forestali, Maurizio Martina, che ha affermato di voler difendere la legge italiana, e con essa centinaia di piccole produzioni e il patrimonio di lattici, mestieri, tecniche, tradizioni e comunità. Per questo le azioni di pressione come quella di Consiglio e Giunta Regionali del Veneto sono fondamentali”.