

FORMAGGI CON LATTE IN POLVERE: NO DELL'ABRUZZO A DIRETTIVA EU

8 Luglio 2015



L'AQUILA - Pecorino con il latte in polvere? No grazie: anche l'Abruzzo fa quadrato contro la direttiva della Commissione europea che vorrebbe imporre al nostro Paese di eliminare il divieto di utilizzare il latte in polvere nella produzione e vendita di formaggi e altri latticini. Sollevando una levata di scudi da parte di produttori di formaggi di qualità che in questo modo vedrebbero compromessa la tipicità, genuinità e competitività dei loro prodotti caseari.

Il consigliere regionale Lorenzo Berardinetti, Regione Facile, presidente della terza Commissione (Agricoltura, Attività produttive e Sviluppo Economico), l'assessore all'Agricoltura Dino Pepe, il capogruppo del Partito democratico Sandro Mariani (Pd) e il presidente della Quarta Commissione (Politiche Europee) Luciano Monticelli, (Pd) hanno depositato oggi una risoluzione relativa alla necessità di tutelare la genuinità dei prodotti lattiero-caseari dell'Abruzzo.

Proprio oggi un migliaio di allevatori e casari si sono trovati a Roma per manifestare di fronte a Montecitorio sostenendo che questa "assurda direttiva" è volta a favorire lo sbarco dei big del latte in polvere, che in Europa sono francesi e tedeschi, su un mercato, quello italiano dando il colpo di grazia per migliaia di aziende italiane, già in crisi per i prezzi (industriali) troppo bassi: per il latte vero, 35-40 centesimi al litro.

"L'Italia - spiega Berardinetti - ha ricevuto una lettera di messa in mora da parte della Commissione UE, con la quale si impone di apportare delle modifiche alla legge n. 138 del 1974 che prescrive il divieto di surrogati (latte in polvere) nella produzione e vendita di formaggi e altri latticini.

"La Commissione Ue - prosegue Berardinetti - ritiene che la legge in questione violi il principio della libera circolazione delle merci all'interno del mercato unico e che, di conseguenza, si renda necessaria una sua modifica, volta a consentire la produzione dei formaggi e degli yogurt anche con latte in polvere, aumentando il rischio di concorrenza sleale per la qualità produttiva artigianale.

"Noi riteniamo - aggiunge il presidente della terza commissione - che il superamento della normativa nazionale, possa determinare l'abbassamento della qualità, l'omologazione dei sapori, un maggior rischio di frodi, possibili truffe ai danni dei consumatori, se non bene informati in etichetta circa la presenza di latte in polvere, e la progressiva perdita di genuinità che solo il latte fresco o crudo con le sue proprietà organolettiche e nutrizionali assicura ai formaggi, yogurt e latticini made in Italy".

"L'obiettivo della risoluzione - conclude Berardinetti - è quello di impegnare il Presidente della Giunta Regionale Luciano D'Alfonso ad attivarsi nelle sedi competenti, al fine di garantire e tutelare la qualità dei nostri prodotti, i caseifici e le numerose aziende locali che operano nel settore, nonché di definire iniziative di coordinamento, nei limiti delle proprie competenze, per rafforzare e rilanciare l'intero comparto lattiero-caseario e, infine, consolidare il sistema dei controlli e l'uso dei sistemi di etichettatura che garantiscono al consumatore circa l'origine delle materie utilizzate".

© 2026 AbruzzoWeb Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003

Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667

Direttore responsabile Berardo Santilli