

LATTE: VETERINARI A REPORT, DISTINGUERE "BORN" DA "MADE"

10 Dicembre 2019



TERMOLI – “Per difendere le produzioni alimentari italiane senza ingenerare confusione, è forse arrivato il momento di affrontare il tema della differenza tra “Made in Italy” e “Born in Italy””.

Così il sindacato dei veterinari Sivemp all’indomani dell’inchiesta di Report sul latte che arriva in Italia ed in Molise, in provincia di Campobasso, per la preparazione dei formaggi.

“Nel primo caso – spiegano i veterinari – le materie prime di origini diverse (controllate e salubri) entrano nella filiera della trasformazione e ci offrono prodotti di alta qualità che possono esser legittimamente classificati “Made in Italy”.

Il fenomeno, sempre secondo il sindacato: “Ha qualche analogia con ciò che è avvenuto nel settore tessile a seguito della delocalizzazione avvenuta negli anni 80/90. Molte industrie manifatturiere italiane del comparto, oltre a cercare le materie sui mercati internazionali dove si potesse ottenere il miglior equilibrio prezzo/qualità, hanno anche cominciato a predisporre i loro capi lavorati in paesi con mano d’opera a basso costo, chiudendo le fabbriche italiane ed esportando oltre frontiera i macchinari per lasciare a più elementari laboratori italiani il solo compito della selezione e del perfezionamento finale, ma consentendo così di apporre sui capi di moda le etichette “Made in Italy”.

“Per le filiere alimentari sarà sempre più probabile che le materie prime arrivino da oltre confine (UE o Extra UE), anche perché la nostra agricoltura e zootecnia sono poco competitive rispetto alla sfida sui prezzi – aggiunge Aldo Grasselli, Segretario Nazionale del Sindacato Italiano Veterinari di Medicina Pubblica – mentre hanno le carte in regola per eccellere nella sfida della qualità e della tesaurizzazione del valore simbolico della georeferenziazione sociologica e culturale. Per questo occorre distinguere tra “Made in Italy” e “Born in Italy”. Gli alimenti “Born in Italy”, quindi non solo i formaggi, possono essere caratterizzati da disciplinari e da regolamenti stringenti. I disciplinari che identificano i prodotti alimentari possono essere la chance del momento per le nostre “filieri fragili”. Possono prevedere l’esclusione di qualunque ingrediente o componente di lavorazione che non sia legittimata a definirsi italiana o tradizionale”.