

La verità sul formaggio senza latte che l'UE vuole imporre all'Italia

intervento di M5S Europa

“In questi giorni la stampa italiana ha lanciato una notizia clamorosa: la Commissione europea vorrebbe imporre all'Italia la produzione di formaggio senza latte. Ma davvero in Europa sono diventati matti? O è la solita bufala per terrorizzare i consumatori e magari farli rinunciare ai prodotti caseari?

VIDEO Petrini contro il TTIP: Non toccate il nostro cibo

Il portavoce M5S Marco Zullo, che fa parte della Commissione Agricoltura del Parlamento europeo, ha approfondito il dossier e le cose sono un po' diverse. Il formaggio senza latte non si può produrre (ovviamente), ma il formaggio senza latte fresco sì.

La Commissione europea ha inviato una lettera di diffida all'Italia minacciando l'apertura di una procedura d'infrazione se il Governo non rivedrà la legge n. 138 dell'11 aprile 1974 che prevede per i produttori italiani il divieto di utilizzo, detenzione e vendita di latte in polvere e latte ricostituito per la produzione di prodotti caseari come formaggio, yogurt e latte alimentare.

La Commissione europea, dunque, vuole imporre la produzione e la vendita di formaggio di bassa qualità che, al posto del latte fresco, utilizzi il latte in polvere.

Questa minaccia è già realtà. Il formaggio prodotto con latte disidratato si trova già nei supermercati italiani, poiché la sua commercializzazione non può di fatto essere vietata, ma può essere vietata solo la sua produzione su suolo italiano: esso, dunque, viene prodotto all'estero. Oggi, per essere sicuro che non si tratti di formaggi di questo tipo, l'unica

arma a disposizione del consumatore attento è quella di verificare dall'etichetta che sia prodotto in Italia.

Con questa ingerenza la Commissione europea favorirebbe i produttori furbetti... quelli cioè che non vorrebbero utilizzare prodotti di qualità mentre quelli onesti rischierebbero di uscire dal mercato, perché i loro costi di produzione sarebbero notevolmente più elevati degli altri. Inoltre, oltre a danneggiare i produttori, verrebbero discriminati anche i consumatori perché si abbasserebbe la qualità dei prodotti in vendita.

Con la scusa di favorire il libero commercio, la Commissione europea rischia di favorire la produzione di formaggio meno autentico e di bassa qualità, che invaderebbe i supermercati italiani. La Commissione afferma che la legge italiana costituisce una restrizione alla libera circolazione delle merci, ma i produttori stranieri purtroppo possono già vendere formaggio realizzato con latte disidratato nel nostro Paese. Dove sta la limitazione se già possono accedere al mercato italiano? Non si tratta forse dell'ennesimo attacco al 'Made In' italiano?" M5S Europa