Piacenza, 16 ottobre 2017

**LATTE: SCATTA L’OBBLIGO DEFINITIVO DELL’ETICHETTA**

**NEL PIACENTINO OLTRE 30MILA VACCHE DA LATTE**

Passo avanti importante per la salvaguardia del “**Made in Italy**”. Scatta in via definitiva l'obbligo di indicare in etichetta l'origine del latte e dei prodotti lattiero-caseari come burro, formaggi e yogurt. Lo rende noto la **Coldiretti Piacenza** nell’annunciare che è scaduto il termine di 180 giorni per smaltire le scorte di confezioni con il sistema di etichettatura precedente all’entrata in vigore del decreto “Indicazione dell'origine in etichetta della materia prima per il latte e i prodotti lattieri caseari, in attuazione del regolamento (UE) n. 1169/2011” firmato dai ministri delle Politiche Agricole Maurizio Martina e dello Sviluppo Economico Carlo Calenda.

L'obbligo di indicazione di origine del latte si applica – spiega la Coldiretti – al latte vaccino, ovicaprino, bufalino e di altra origine animale e sarà riconoscibile in etichetta dalle seguenti diciture:

a) "*Paese di mungitura*": nome del Paese nel quale è stato munto il latte;

b) "*Paese di confezionamento e trasformazione*": nome del Paese nel quale il latte è stato condizionato o trasformato.

Qualora il latte o il latte usato come ingrediente nei prodotti lattiero-caseari sia stato munto, condizionato o trasformato, nello stesso Paese, l'indicazione di origine può essere assolta con l'utilizzo della seguente dicitura: "*origine del latte*", nome del Paese. Se invece le operazioni indicate avvengono nel territorio di più Paesi membri dell'Unione europea, per indicare il luogo in cui ciascuna singola operazione è stata effettuata, possono essere utilizzate - precisa la Coldiretti - le seguenti diciture: "*latte di Paesi UE*" per l'operazione di mungitura, "*latte condizionato o trasformato in Paesi UE*" per l'operazione di condizionamento o di trasformazione. Infine qualora le operazioni avvengano nel territorio di più Paesi situati al di fuori dell'Unione europea, per indicare il luogo in cui ciascuna singola operazione è stata effettuata, possono essere utilizzate le seguenti diciture: “*latte di Paesi non UE*” per l'operazione di mungitura, “*latte condizionato o trasformato in Paesi non UE*” per l'operazione di condizionamento o di trasformazione.

Finalmente i 250 mila capi di vacche da latte presenti in Emilia Romagna, **di cui oltre 30mila nel Piacentino**, ma anche le oltre 60 mila pecore e capre possono mettere la firma sulla propria produzione di latte, burro, formaggi e yogurt che – afferma Coldiretti Emilia Romagna – è garantita da livelli di sicurezza e qualità superiore grazie al sistema di controlli realizzato dalla rete di veterinari più estesa d’Europa, ma anche ai primati conquistati a livello comunitario con **la leadership mondiale nel settore lattiero caseario con i formaggi più famosi del mondo, come il Grana Padano**. Difendere il latte italiano – sottolinea il **presidente di Coldiretti Piacenza Marco Crotti** –significa difendere un sistema che solo nella nostra Regione garantisce 20mila posti di lavoro e oltre 3 miliardi di ricchezza economica.

***Coldiretti Piacenza autorizza la libera e gratuita pubblicazione delle immagini***

Per approfondimenti:

**Alessandra Lucchini**

**Ufficio Relazioni Esterne**

**Coldiretti Piacenza – 393/9113025**