

AUMENTA L'EXPORT CASEARIO ITALIANO NEGLI USA. MA ORA I FORMAGGI A LATTE CRUDO SONO A RISCHIO

(Milano, 11 gennaio 2016) **Assolatte: mentre le esportazioni casearie italiane crescono a doppia cifra ed è in corso il piano ufficiale contro l'“Italian sounding”, le autorità statunitensi mettono in dubbio la sicurezza dei formaggi a latte crudo.**

Il rischio è che – dopo l'embargo russo - le frontiere americane si chiudano per molte importanti eccellenze casearie italiane, come Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano e Provolone Valpadana. Assolatte si è attivata presso il ministero dello Sviluppo Economico

Dopo un 2014 difficile, le esportazioni dei formaggi italiani negli Stati Uniti tornano a volare: secondo le elaborazioni di Assolatte, nei primi 9 mesi del 2015, dall'Italia sono partite verso gli Usa 24.178 tonnellate di formaggi, il 22,8% in più rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. Ed è tornato ad avere segno positivo anche l'andamento a valore: tra gennaio e settembre 2015, il fatturato del nostro export caseario negli Stati Uniti è cresciuto del 26,2%, arrivando a quota 208,5 milioni di euro.

I formaggi rappresentano il terzo prodotto “made in Italy” più venduto negli Usa, dietro vino e olio, ma sono le principali vittime del fenomeno dell'“Italian sounding”, contro cui è in corso la campagna straordinaria di promozione dell'autentico “made in Italy” finanziata dal ministero dello Sviluppo Economico e che proseguirà per tutto il 2016.

“Siamo i maggiori fornitori di formaggi di qualità per il mercato americano – sottolinea Giuseppe Ambrosi, presidente di Assolatte – però, purtroppo, dobbiamo confrontarci quotidianamente con l'“Italian soundig”, un fenomeno molto difficile da contrastare, che va affrontato in modo pragmatico, con i fatti e non con le parole. Per questo apprezziamo la campagna sull'autentico “made in Italy” promossa dal ministero dello Sviluppo Economico”.

Ma, avverte Assolatte, tutti questi sforzi a sostegno delle nostre produzioni rischiano di essere vanificati da alcune pesanti incognite. forse più pericolose di un mancato accordo del tanto discusso trattato sul libero scambio con gli Usa (Ttip).

Da qualche settimana, infatti, la Food and Drug Administration (Fda) ha riaperto i riflettori sui formaggi a latte crudo. Non si tratta di una novità, ma di un tema che torna di attualità ogni volta che negli Usa si verificano casi di tossinfezioni alimentari associate al consumo di prodotti locali.

Già in passato Assolatte aveva lavorato con il ministero della Salute su questo tema, dimostrando in modo inconfutabile che i formaggi a latte crudo prodotti in Italia sono sicuri al 100%: la corretta gestione degli allevamenti, le misure adottate durante la raccolta e lo stoccaggio del latte, la lavorazione e i controlli fatti negli stabilimenti italiani offrono garanzie assolute di qualità e di sicurezza.

Assolatte torna ora a ribadire che l'eventuale presenza di batteri pericolosi è praticamente impossibile per i formaggi italiani a latte crudo sottoposti a lunga stagionatura (come Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano e Provolone Valpadana), perché la stagionatura neutralizza tutti i batteri potenzialmente pericolosi.

Per scongiurare il rischio di un blocco delle vendite dei nostri formaggi sul mercato statunitense, Assolatte si è attivata con il ministero dello Sviluppo Economico, segnalando la pericolosità della vicenda e mettendosi a disposizione per fornire tutte le informazioni e gli studi necessari. Il viceministro Calenda e il ministro Lorenzin si sono attivati immediatamente perché venga fugato ogni dubbio sulla sicurezza dei formaggi “made in Italy” ed hanno sensibilizzato il Commissario europeo per il Commercio, Cecilia Malmstrom, affinché si trovi una soluzione definitiva al problema nell’ambito del Ttip.

“Siamo sicuri dei nostri prodotti – conclude Ambrosi – ma siamo molto preoccupati: la riapertura della questione della sicurezza dei formaggi a latte crudo potrebbe portare gli Usa ad alzare nuove barriere nei confronti dei nostri grandi prodotti. Se ciò avvenisse, anche il mercato statunitense – dopo quello russo - diventerebbe ‘out’ per alcuni dei nostri formaggi più esportati. Un altro duro colpo al nostro settore e al vero ‘made in Italy’“.

Assolatte sottolinea, quindi, la necessità di giungere a un’armonizzazione degli standard internazionali, da realizzare nell’ambito delle trattative del Transatlantic trade and investment partnership (Ttip), attualmente in discussione.

IN CASO DI PUBBLICAZIONE SI PREGA DI CITARE LA FONTE ASSOLATTE

Per maggiori informazioni:

Carmen Besta

Assolatte

tel. 02-72021817

ASSOLATTE PER I MEDIA

- per scaricare comunicati stampa e immagini www.assolatte.it
- per sapere tutto su latte, yogurt e latticini fermentati www.assolatteyogurt.it
- per consultare la newsletter nutrizionale *L’Attendibile* www.lattendibile.it
- per saperne di più sulla sicurezza dei nostri prodotti www.lasicurezzaeservita.it
- per seguire la campagna informativa sul latte www.vuoi latte.it
- per i bambini, i genitori, gli insegnanti www.mu-edu.it

Nata nel 1945, Assolatte è l'associazione delle imprese italiane che operano nel comparto lattiero caseario.

20135 MILANO • via Adige 20 • tel: 02.72021817 • fax: 02.72021838 • mail: assolatte@assolatte.it
00187 ROMA • via Boncompagni 16 • tel: 06.42885648 • fax: 06.42814790 • mail: segreteria.rm@assolatte.it
1000 BRUXELLES • avenue de la Joyeuse Entrée 1 • tel: 0032 22861248 • fax: 0032 22306908 • mail:
assolatte.bx@skynet.be

www.Assolatte.it • www.AsoLatteYogurt.it • www.LAttendibile.it • www.VuoiLatte.it • www.Mu-Edu.it