

**Ragusa, 26 Luglio 2015**

## **NO! AL LATTE IN POLVERE. VALORIZZARE I FORMAGGI SICILIANI.**

“La scelta comunitaria di impedire all'Italia l'applicazione della legge 138/74 che vieta l'utilizzo del latte in polvere per la produzione di formaggi e latticini, è una ulteriore mazzata per la nostra zootecnia da latte e per tutta la nostra economia ed una inaccettabile beffa per gli allevatori e per i consumatori”. E' questa la parte introduttiva del documento approvato, sull'argomento, dal Comitato Esecutivo del Diprosilac . Ancora una volta i poteri forti e le grandi multinazionali della Unione Europea prevalgono sugli interessi di quanti, con sacrifici enormi, assicurano, con sempre maggiore fierezza, quella qualità e quella sicurezza alimentare per l'interesse e per la salute dei consumatori. Gli effetti di tale nuovo ed assurdo provvedimento comunitario vanno ad aggiungersi a quelli che sono stati e vengono prodotti dalla pesantissima crisi che mette in ginocchio gli allevatori italiani e quelli operanti in Sicilia in particolare. Dopo la liberalizzazione del mercato del latte per la cessazione del “regime delle quote” e dopo detta ultima trovata dell'Unione Europea non è facile capire infatti come potranno gli allevatori essere in grado di competere e di difendersi dall'attacco commerciale derivante dalla introduzione della polvere di latte in un mercato già abbondantemente intasato dalle cagliate provenienti dal nord Europa e dai Paesi dell'Est ed utilizzate per produrre latticini e formaggi che vengono etichettati e presentati come “locali”. Per avere una idea basta sottolineare che, nell'anno 2014, solo nella provincia di Ragusa (zona ad alta vocazione zootecnica e con produzioni lattiero-casearie di rinomata qualità ) risultano importate non meno di 12000 (dodicimila) tonnellate di cagliate delle quali, una volta entrate nei caseifici per essere lavorate e trasformate, si perde ogni traccia, perché non citate in etichetta. Mentre gli allevatori si vedono diminuire il prezzo del latte, in netto contrasto con le loro esigenze e le loro richieste, e, di conseguenza, continuano a produrre sotto costo e quindi in perdita, ci sono coloro che viceversa si trovano spianata la strada per produrre formaggi e latticini, in maniera irrazionale a danno dei produttori e dei consumatori. Il Diprosilac , attraverso il proprio comitato esecutivo, ha approvato un documento destinato alle massime autorità dello Stato e, in Sicilia, all'intera classe dirigente locale e regionale . L'obiettivo è quello di contestare e contrastare la importazione di latte, di polvere di latte e di cagliate e, in ogni caso, di ottenere la introduzione, per i formaggi ed i latticini commercializzati, di etichette chiare e facilmente decifrabili e riportanti l'origine della materie prime utilizzate; di sollecitare controlli seri e severi per l'uso improprio di marchi di qualità e per prevenire ed eventualmente reprimere ogni comportamento ingannevole nei confronti dei consumatori; di incoraggiare al massimo la produzione di formaggi con marchio comunitario dop; di sollecitare la piena applicazione della Legge Regionale sul Born in Sicily e la definizione di tutte le procedure per consentire ai caseificatori che producono i formaggi tipici, tradizionali e storici siciliani, di utilizzare il marchio QS Sicilia a conferma che trattasi di formaggi ottenuti esclusivamente con latte, sia ovino che vaccino, prodotto nell'isola.