



Roma, 23 ottobre 2017 - Il ministro Martina ha dichiarato di essere allibito e di trovare veramente sbagliato che AIDEPI abbia deciso di ricorrere al TAR contro il decreto interministeriale, da lui firmato insieme al ministro Calenda, che renderà obbligatorio, dal 17 febbraio 2018, per la sola pasta prodotta in Italia, indicare in etichetta l'origine del grano e della semola utilizzate.

In merito ai commenti del Ministro e alle posizioni di Coldiretti, i pastai di AIDEPI precisano che il ricorso è stato fatto “perché riteniamo che questo decreto sia sbagliato: promette trasparenza ma disorienta il consumatore. E invece di sostenere una filiera di grande valore per la nostra economia come quella della pasta rischia di affossarla”.

Sì a una etichetta di origine trasparente per il consumatore e forte per la filiera

Noi pastai italiani siamo a favore della trasparenza verso i consumatori di pasta e dell'etichetta di origine. Tanti già indicano in etichetta l'origine italiana del grano duro impiegato, o la comunicano attraverso altri canali di interazione con il consumatore. Inoltre l'anno scorso abbiamo formulato al Governo un'ipotesi di indicazione nelle etichette della pasta sull'origine della sua materia prima, che avremmo adottato per nostra libera scelta.

Ma i ministri Martina e Calenda non hanno mai risposto alla nostra proposta, varando un decreto legge che non ha tenuto conto del nostro parere e che contiene diverse criticità.



Dott. Riccardo Felicetti - Presidente AIDEPI

ECCO I 7 #NOALDECRETO DEI PASTAI ITALIANI

1. #NoalDecreto per il modo in cui è stato formulato e varato, in contrasto con le regole europee

Dopo circa un anno di incontri tra Governo, pastai e agricoltori, i Ministri Martina e Calenda hanno scritto un testo che non solo non ha tenuto conto dei pareri delle parti in causa. Ed è stato firmato senza essere notificato a Bruxelles, come invece prevede la legge. Le regole europee prevedono prima la notifica alla Commissione e poi un intervallo di 90 giorni per la risposta. In linea con queste norme la pubblicazione può avvenire solo in caso di risposta positiva.

2. #NoalDecreto perché è l'Europa che deve fornire una normativa valida per tutti, non il Governo italiano

Noi pastai operiamo in un mercato globale e l'autorità preposta a legiferare in materia è l'Unione Europea. Qualunque decisione arrivi dall'UE viene applicata da tutti i Paesi europei e non solo dall'Italia. Per questo non possiamo essere d'accordo su una legge nazionale che ci impone processi e obblighi che gli altri nostri competitor non sono tenuti a rispettare. E di conseguenza danneggia la nostra competitività internazionale. A tutto svantaggio dei pastai, certo. Ma un settore della pasta meno competitivo danneggia anche gli agricoltori italiani di grano duro e i settori dell'olio e del pomodoro, il cui export è storicamente trainato da quello della pasta.

3. #NoalDecreto perché non vale per tutta la pasta

E' stato raccontato al consumatore che grazie al decreto ora potrà conoscere l'origine delle materie prime della pasta. Non è vero. La nuova etichetta non verrà applicata alla pasta di grano duro IGP (come quella di Gragnano), a tutta la pasta fresca, a quella senza glutine (di riso, mais, soia, segale, etc.), alla pasta biologica, che ha un altro regolamento, a quella di farro, ai Pizzoccheri, e così via. Verranno esclusi 2 piatti di pasta su 10, che potrebbero essere etichettati con diciture di qualunque tipo. E così il decreto finisce per confondere e disorientare il consumatore che vorrebbe informare.

4. #NoalDecreto perché l'origine del grano non è sinonimo di qualità

Tutti vogliono mangiare una pasta di qualità e sicura, ma nel caso della pasta l'origine di grano e semola non è un indicatore né di qualità né di sicurezza. Invece, si vuole indurre il consumatore a preferire la pasta in base all'origine della materia prima impiegata e non alla sua intrinseca qualità. Non ha senso. Il

grano è un prodotto agricolo e la sua qualità varia di anno in anno. In Italia solo il 60% del grano duro è di qualità buona o eccellente. Il resto è ai limiti o al di sotto della legge di purezza, che da 50 anni fissa parametri che garantiscono la qualità della pasta nel piatto, a prescindere da cosa può succedere nel campo di grano.

5. #NoalDecreto per il modo in cui viene raccontato e promosso – lasciando intendere che il grano italiano è sempre e comunque migliore di quello estero, una assoluta falsità

Compriamo tutto il grano duro adatto alla pastificazione. Però non è sufficiente a coprire il nostro fabbisogno, e non sempre della qualità che ci serve, stabilita da 50 anni dalla legge di purezza sulla pasta. Per questo ne importiamo anche dall'estero. Ma Coldiretti sta portando avanti da oltre un anno una campagna diffamatoria verso i pastai e il grano estero, che sarebbe 'tossico' o 'contaminato', acquistato per risparmiare.

Tutte bugie di cui Coldiretti non ha mai presentato prove a sostegno. Per noi pastai il grano è una cosa seria, perché alla qualità non si deroga. Per mantenere inalterato il livello di eccellenza della nostra pasta, importiamo solo grano duro di elevata qualità, pagandolo anche il 15-20% in più di quello nazionale, controllandone salubrità e sicurezza con oltre 600mila controlli all'anno.

6. #NoalDecreto perché rischia di far perdere all'Italia il suo primato nella pasta entro 10 anni

Da 200 anni siamo i primi al mondo per produzione e export di pasta. Ma nel 2027 anni non sarà più così. Secondo elaborazioni del centro studi AIDEPI, la nuova etichetta e i suoi costi di applicazione genereranno una distorsione del mercato, con l'effetto immediato di un probabile aumento in media del 20% dei costi di produzione per le aziende. Troppo alti per un prodotto a bassa marginalità come la pasta. Sarà una vera e propria nuova tassa, che ci pone fuori mercato rispetto a una concorrenza internazionale molto agguerrita sul fronte dei prezzi. Oggi i nostri rivali, Turchia e Egitto, producono ancora una pasta di minor qualità rispetto alla nostra ma sono in crescita, grazie anche delle sovvenzioni che arrivano dai loro governi.

Al contrario dell'Italia dove questo settore ricco di tradizione viene messo alle corde da chi lo dovrebbe difendere e promuovere nel mondo. Oggi l'export di pasta pesa circa il 50% sul fatturato della pasta, ma secondo stime di Aidepi con la nuova etichetta perderemmo il 5-7% annuo delle nostre quote di mercato. Quanto basta per farci perdere - entro i prossimi 10 anni - la leadership del mercato della pasta, che conserviamo da oltre due secoli.

7. #NoalDecreto perché rischia di essere cancellato prima ancora di diventare operativo

Il decreto dei Ministri Martina e Calenda molto probabilmente finirà per essere 'cancellato' (letteralmente) da qui a pochi mesi. E breve arriveranno dalla Commissione Europea – lo conferma lo stesso Ministro Martina in una lettera al Corriere della Sera pubblicata il 12 settembre – i provvedimenti esecutivi per la piena attuazione del Regolamento 1169/2014 sulle "etichette trasparenti" che regolerà anche l'indicazione dell'origine delle materie prime.

Secondo molti, entro la fine dell'anno. Sarebbe una beffa ulteriore per i pastai italiani. Dovremmo abbandonare il percorso imposto dalla legge italiana e intraprendere un doppio cambio di sistema di

etichettatura in pochi mesi, con un altro, evidente, aggravio dei costi. Ben venga allora una etichetta di origine riveduta e corretta, che risponda alle indicazioni dell'UE, nella consapevolezza che per mantenere alta la competitività del settore della pasta e del grano duro la soluzione è negli accordi di filiera già in essere tra pastai e agricoltori italiani che prevede il sostegno all'agricoltura sostenibile di grano duro di qualità. In questo modo sosteniamo l'agricoltura nazionale, abbiamo più grano locale della qualità 'giusta' e continuiamo a garantire al consumatore che la pasta italiana sarà sempre la migliore al mondo. In questo modo vincerebbero tutti.

Ma cosa accadrebbe se questo decreto spingesse gli italiani a comprare solo pasta fatta con grano nazionale?

Per il consumatore, addio dieta mediterranea: gli italiani dovrebbero rinunciare ad almeno 3 piatti di pasta su 10, perché la materia prima italiana è insufficiente a coprire il fabbisogno dei pastai. E rischiano di mangiare una pasta meno buona e al dente, perché non tutto il grano italiano è della qualità giusta. Con buona pace della dieta mediterranea, di cui la pasta è un elemento portante.

Meno trasparenza sugli scaffali, più falso Made in Italy. Un produttore non Italiano (ad esempio turco o egiziano), potrebbe produrre pasta con grano duro italiano, magari di qualità scadente, e venderlo sui mercati internazionali o addirittura nel nostro Paese spacciandolo per "italiano".

Meno competitività per il Paese e per l'alimentare italiano: l'Italia perderebbe il primato di leader mondiale di produzione ed esportazione di pasta, con danni enormi al settore e agli altri comparti trainati dall'export di pasta, come olio, formaggio e pomodoro.

Più agricoltori in difficoltà: Senza la miscela con il grano estero di qualità il 40% della produzione nazionale, quella ai limiti della legge di purezza, rischia di non poter essere venduta ai pastai. Con un impatto devastante sul reddito di tante microimprese italiane.