

CONSORZIO PECORINO TOSCANO: "SCONCERTANTE DIKTAT UE SU LATTE IN POLVERE"

"Ci vuole una norma che obblighi a inserire nelle etichette l'origine di tutti i prodotti agroalimentari": questo è quanto affermato da **Andrea Righini** e **Carlo Santarelli**, rispettivamente direttore e presidente del **Consorzio Pecorino Toscano DOP**.

"Riteniamo sconcertante il 'diktat' dell'Unione Europea volto a cancellare la norma italiana sul divieto di detenzione e utilizzo di latte in polvere per la fabbricazione di prodotti lattiero caseari. L'UE, in nome della libera circolazione delle merci, chiede all'Italia di cancellare la legge n.138 dell'11 aprile 1974, voluta e pensata per difendere la qualità dei nostri formaggi". Con queste parole Santarelli e Righini esprimono il loro sdegno rispetto a queste forzature e la loro solidarietà ai produttori e a tutta la filiera lattiero casearia italiana.



DIFENDERE IL SISTEMA

LATTEARIO CASEARIO ITALIANO

"Nonostante che il Pecorino Toscano DOP e i formaggi certificati a marchio DOP non siano interessati dalla vicenda – spiegano Santarelli e Righini - crediamo sia fondamentale che il governo si batta, fino in fondo, per difendere la qualità del sistema lattiero caseario italiano e la trasparenza delle informazioni da dare ai consumatori.



Le parole del Ministro dell'agricoltura ci confortano e vanno in questa direzione, ribadendo alla Commissione Europea, come più volte chiesto anche dal nostro Consorzio, la necessità di un intervento più approfondito sull'etichettatura di tutti i prodotti agroalimentari".

LA RICHIESTA DEL CONSORZIO PECORINO DOP: INSERIRE NELLE ETICHETTE L'ESATTA ORIGINE DEI PRODOTTI

"Da anni chiediamo alle istituzioni italiane ed europee – dicono Righini e Santarelli – di impegnarsi di più per garantire la trasparenza delle informazioni nelle etichette dei prodotti, la difesa della qualità delle produzioni e la salute dei cittadini. Troppo spesso i consumatori si trovano ad acquistare prodotti che apparentemente sono indicati come italiani, ma le cui materie prime provengono dall'estero o addirittura tutta la produzione viene svolta fuori dall'Italia. Per questo c'è bisogno che nelle etichette sia specificata e inserita l'indicazione di origine del prodotto".

IL VALORE DELLE DOP LEGATO AL TERRITORIO DI ORIGINE

"La DOP - spiegano Santarelli e Righini – è un'esclusiva di produzioni legate a filo doppio con il territorio di origine e le persone che partecipano ad ogni fase della filiera produttiva: dall'allevamento del bestiame fino alla tavola del consumatore. Nel caso del Pecorino Toscano significa che solo il formaggio prodotto, stagionato, confezionato e distribuito secondo le norme contenute nel Disciplinare di produzione è DOP e garantisce al consumatore eccellenza delle materie prime e dei procedimenti di produzione. I consumatori italiani ed europei devono essere informati sulle differenze tra i prodotti, per poi scegliere in trasparenza e in libertà cosa mettere dentro i carrelli della spesa".

FOOD'N'MOTION ARRIVA ALL'AUTODROMO DI MONZA

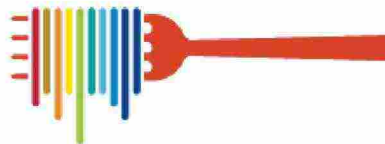
truckEmotion e vanEmotion ospitano la prima edizione dell'evento dedicato al trasporto del cibo: come trasmettere qualità e valore

La quarta edizione di **truckEmotion** e **vanEmotion**, la manifestazione nazionale dedicata al mondo dei veicoli industriali e commerciali da trasporto e da lavoro – al-



10 TRADE SHOWS IN ONE
COLONIA 10.-14.10.2015

Sarete i benvenuti!



l'Autodromo di Monza dal 25 al 27 settembre - arricchisce il format con un'importante novità: l'introduzione di Food'n'Motion, la prima edizione dell'evento dedicato alla catena del trasporto, della distribuzione, dei servizi e della logistica degli alimenti.

Food'n'Motion vuole essere un grande momento di incontro tra le due filiere dell'autotrasporto e dell'agroalimentare, per affrontare insieme le problematiche connesse al trasporto degli alimenti, perché la qualità e la sicurezza del cibo dipendono anche da un'adeguata gestione del trasporto delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti.

Il trasporto di qualità, infatti, è un anello vitale della catena alimentare e contribuisce alla qualità e alla salubrità del cibo in tutti i passaggi: dal primo miglio al lungo raggio, per arrivare all'ultimo miglio.

Tanti i convegni e i workshop tematici in programma per Food'n'Motion, con il coinvolgimento delle istituzioni, delle filiere e delle associazioni industriali e commerciali di categoria, dei costruttori e degli allestitori di veicoli, delle aziende di servizi e trasporti, dei centri agroalimentari, della GDO e delle aziende di produzione del settore enoagroalimentare.

L'Autodromo di Monza vivrà i colori e i sapori del cibo con l'esposizione dei veicoli dedicati al trasporto degli alimenti, suddivisi per aree tematiche, e con i prodotti enogastronomici italiani da degustare, per offrire ai visitatori la possibilità di un percorso conoscitivo sul trasporto del cibo. Tanti anche i momenti di show e di divertimento come cornice di Food'n'Motion.

Il format, innovativo e spettacolare, è strutturato come una piattaforma di servizi e prodotti per facilitare l'inte-

razione di tutta la filiera dell'autotrasporto: costruttori di veicoli industriali e di LCV, associazioni di categoria, istituzioni, aziende di trasporto, società di noleggio, fleet manager conto proprio e conto terzi e professionisti della strada.

L'evento dura tre giorni e ospita un intenso programma di convegni e workshop tematici dedicati alle problematiche e all'innovazione nei trasporti, meeting commerciali, test prodotto, attività formative e intrattenimento, come confermano i risultati di successo del 2014: 1.828 prove su truck, 663 prove su van, 206 prove off road, 11.450 km percorsi, una grande affluenza di visitatori e un programma ricco di convegni, workshop tematici e relatori autorevoli in rappresentanza di tutta la filiera.

Sempre protagonisti gli ultimi modelli di tutti i costruttori di veicoli industriali, in prova sulla pista junior del circuito (2.405 m), e la maggior parte dei modelli presentati dai costruttori di veicoli commerciali (LCV), in prova sulla pista di FI (5.793 m), oltre a un emozionante tracciato off road e a percorsi specifici per le dimostrazioni dinamiche. Altre interessanti attività vengono predisposte nei circa 36.000 mq dei due paddock del circuito e nei 60 box della pit lane.

La kermesse ospita anche la cerimonia di premiazione di ambiti riconoscimenti internazionali, come "Driver of the Year" e "Company of the year", grazie alla collaborazione con l'associazione Noi Camionisti e con il patrocinio della U.I.C.R. (Unione Internationale des Chaffeurs Routiers).

Food'n'Motion

Trasporto di Qualità per Alimenti Sicuri