**FIRMATO IL DECRETO SULL’ETICHETTA DI ORIGINE SULLA PASTA**

**AIDEPI: UN’ETICHETTA CHE CONFONDE INVECE DI INFORMARE.**

**LA QUALITA’ DELLA PASTA ITALIANA NON E’ LEGATA ALL’ORIGINE DEL GRANO**

*Secondo AIDEPI, deve essere garantita la trasparenza al consumatore sulla qualità della pasta,*

*ma la formula adottata è sbagliata, perché lo disorienta e confonde.*

*La qualità della pasta e il reddito per gli agricoltori italiani sono garantiti dagli accordi di filiera.*

I pastai di **AIDEPI (Associazione delle Industrie del Dolce e della Pasta Italiane)** commentano la decisione di MIPAAF e MISE di firmare il decreto interministeriale sull’obbligo di indicare l’origine del grano sull’etichetta della pasta prima ancora di ricevere il parere dell’UE, atteso entro il 12 agosto.

“***Siamo per la trasparenza verso il consumatore*** *-* afferma **Riccardo Felicetti, presidente dei pastai di AIDEPI**. *E infatti molte marche comunicano volontariamente l’origine del grano in etichetta o attraverso altri canali di informazione. Ma questa etichetta non raggiunge nessuno degli obiettivi* *dichiarati dal* *Governo”.*

Secondo AIDEPI, questo decreto *“****invece di aiutare il consumatore a fare scelte consapevoli, finisce per disorientare e confondere****. Con la dicitura scelta si vuole far credere che la pasta italiana è solo quella fatta con il grano italiano o che la pasta è di buona qualità solo se viene prodotta utilizzando materia prima nazionale. Non è vero. L'origine da sola non è sinonimo di qualità.”* Ci sono invece specifici parametri e requisiti che dipendono da condizioni del terreno, da quelle climatiche, dalle pratiche agronomiche adottate, etc.

**Inoltre, la nuova norma non incentiva gli agricoltori italiani a investire per produrre grano di qualità** con gli standard richiesti dai pastai. Secondo **Felicetti**, “*Si dà vita a un inaccettabile paradosso che potrebbe rendere la pasta italiana meno competitiva e rischia di non garantire al consumatore la sicurezza di mangiare la migliore pasta del mondo.”*

**La vera soluzione per incentivare trasparenza, qualità e competitività della filiera sono i contratti di coltivazione tra pastai e agricoltori.** I pastai si stanno impegnando da anni su questo fronte con l’obiettivo di valorizzare il frumento duro nazionale attraverso buone pratiche agricole e ridotto impatto ambientale. I contratti di coltivazione già stipulati vanno in questa direzione: assicurano una giusta remunerazione agli agricoltori e garantiscono ai pastai grano duro di elevata qualità.

**Parlare di etichetta sposta l’attenzione dal vero problema: e cioè che il grano italiano è oggi ancora insufficiente a soddisfare le esigenze dei pastai.** *“Importiamo ogni anno il 30-40% del fabbisogno dell’industria della pasta perché il grano italiano non è sufficiente e non sempre raggiunge i livelli qualitativi richiesti* – chiude Felicetti. *Solo una maggiore disponibilità di frumento italiano di qualità ridurrà la nostra dipendenza da quello estero.*”

**Ufficio stampa AIDEPI**

**INC** – Istituto Nazionale per la Comunicazione

Matteo De Angelis Tel. 334 6788708 – [m.deangelis@inc-comunicazione.it](mailto:m.deangelis@inc-comunicazione.it)

Ivana Calò Tel. 324 8175786 – [i.calo@inc-comunicazione.it](mailto:i.calo@inc-comunicazione.it)

**Responsabile ufficio stampa e comunicazione AIDEPI**

Roberta Russo Tel. 342 3418400 – [roberta.russo@aidepi.it](mailto:roberta.russo@aidepi.it)