**AIDEPI: BENE REGOLAMENTO UE SU ORIGINE MATERIE PRIME CHE FISSA REGOLE UGUALI PER TUTTI.**

**PER I CONSUMATORI ITALIANI NON CAMBIA NULLA: CONTINUEREMO A INDICARE LA PROVENIENZA DEL GRANO SUI PACCHI DI PASTA**

“*Viene* ***finalmente fissata una norma unica****, valida per tutti i prodotti alimentari e in tutti i Paesi europei. Un’etichetta standard che, anche sull’origine, riguarda tutti i produttori europei e fornisce al consumatore le stesse informazioni. Questo va anche a vantaggio della competitività internazionale della pasta italiana*.”

È il commento dei pastai di **AIDEPI, l’Associazione degli Industriali del Dolce e della Pasta Italiane**, alla recente approvazione del Regolamento Europeo sull’indicazione in etichetta dell’origine dell’ingrediente principale degli alimenti.

Una volta pubblicato in Gazzetta Ufficiale, il Regolamento UE farà decadere il Decreto italiano sull’origine del grano entrato in vigore a febbraio scorso. Ma, afferma AIDEPI, per il consumatore italiano di pasta non cambierà nulla. “*Anche se il nuovo Regolamento non vincola all’indicazione obbligatoria dell’origine delle materie prime,* ***gli italiani non perderanno le informazioni che hanno acquisito****. Noi pastai riteniamo giusto fornire ai consumatori le informazioni sull’origine del grano sull’etichetta della pasta e continueremo a farlo.*”

Anche con la nuova etichetta dunque, i consumatori potranno ancora verificare che dietro ottime marche di pasta a volte ci sono semole ricavate da grani duri italiani e altre volte, invece, semole italiane che utilizzano anche ottimi grani duri stranieri.

Il nuovo Regolamento UE – approvato da tutti i Paesi, compresa l’Italia e con le sole astensioni di Germania e Lussemburgo - conferma infatti quello che i pastai italiani dicono da tempo: l’origine del grano non è un indicatore di qualità o di sicurezza. Perché, ricorda AIDEPI, “*La qualità non conosce frontiere e* ***non bisogna confondere l’origine con la qualità o con la sicurezza del prodotto****. La sicurezza è garantita da stringenti normative comunitarie e da un rigido sistema di controlli nazionali, sia sulla materia prima nazionale, sia su quella importata, cui si aggiungono numerosi autocontrolli dei pastai italiani. Parliamo ogni anno di circa 200 mila controlli sul grano duro e 600 mila analisi sul prodotto finito. La qualità è poi assicurata dai pastai italiani che da sempre producono la migliore pasta al mondo anche grazie alla loro capacità di miscelare i migliori grani presenti sul mercato.”*

**Ufficio stampa AIDEPI**

**INC** – Istituto Nazionale per la Comunicazione

Matteo De Angelis Tel. 334 6788708 – m.deangelis@inc-comunicazione.it

Ivana Calò Tel. 324 8175786 – i.calo@inc-comunicazione.it

**Responsabile ufficio stampa e comunicazione AIDEPI**

Roberta Russo Tel. 342 3418400 – roberta.russo@aidepi.it