

## **ASSOLATTE, NAS E NAC GARANTI DELLA QUALITÀ E DELLA SICUREZZA DEI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI ITALIANI. OGGI “PORTE APERTE” AI DELEGATI ALLA SICUREZZA ALIMENTARE DI TUTTO IL MONDO.**

*(Milano, 10 luglio 2015)* La qualità e la sicurezza dei prodotti lattiero caseari italiani in primo piano in queste ore nel bresciano, dove il Presidente di Assolatte, Giuseppe Ambrosi, ha aperto le porte del proprio stabilimento ai Nuclei Antisofisticazioni e Sanità (NAS), ai Nuclei Antifrodi Carabinieri (NAC) e ai delegati alla sicurezza alimentare dei 38 Paesi che hanno partecipato ieri alla conferenza internazionale “Fighting food crime, enforcing food safety”, all’interno di Expo.

Prosegue dunque la due giorni che vede impegnata Assolatte a fianco degli organi di controllo nazionali e internazionali arrivati in Italia per il „summit“ mondiale della sicurezza alimentare, organizzato dal Ministero della Salute, dal Ministero delle Politiche Agricole e dal Comando Generale dell’Arma dei Carabinieri.

In virtù dell’accordo di collaborazione attivo da diversi anni, i NAS e Assolatte si confermano garanti della qualità e della sicurezza di latte, yogurt, burro e formaggi nei confronti dei consumatori italiani e di tutto il mondo. “L’accordo in essere - commenta Adriano Hribal, consigliere delegato della presidenza di Assolatte - prevede una serie di attività di contrasto alle frodi e alle sofisticazioni che incidono notevolmente sulle performance delle aziende e sull’indotto economico occupazionale del settore lattiero caseario. Siamo dunque lieti ed onorati della fiducia che questa importante Istituzione ripone in Assolatte e nella compagine associativa”.

La visita in queste ore dei delegati alla sicurezza alimentare di tutto il mondo nello stabilimento caseario del Presidente di Assolatte, Giuseppe Ambrosi, è l’occasione per confermare sul campo l’approccio rigoroso alla qualità e alla sicurezza che caratterizza le aziende che aderiscono all’Associazione Italiana Lattiero Casearia. Garanzie che sono il frutto di una specifica cultura di impresa, di investimenti e di scelte che antepongono a tutto la tutela del consumatore.

Nel corso della mattina, nell’azienda Ambrosi verrà mostrato l’intero processo produttivo dei formaggi più noti, dalla verifica di conformità del latte in entrata, alla caseificazione fino alla lunga stagionatura. La delegazione degli organi di controllo farà tappa questo pomeriggio nell’Azienda Agricola La Valbona, dove i NAS simuleranno un’ispezione di verifica della corretta gestione degli aspetti sanitari più rilevanti.

Alla visita presso le due aziende, guidata dal colonnello Gianluca Dell’Agnello (comandante dei Nuclei Antifrodi Carabinieri) e dal tenente Maria Antonia Secconi dei NAS, stanno prendendo parte i delegati delle organizzazioni per la sicurezza alimentare italiane e internazionali. Tra i quali la Commissione europea e Antifrode, la Food and Drug administration degli USA, FAO, Servizi Veterinari, Ministero della Salute e delle Politiche Agricole. Presenti anche i rappresentanti di Giappone, Israele, USA, Hong Kong e di tutti i principali Paesi europei. Al seguito anche numerose troupe televisive, tra le quali la prestigiosa emittente Americana CBS.

Il comparto lattiero caseario non solo è il primo settore per fatturato dell'alimentare italiano, ma rappresenta una componente importante anche per la filiera zootecnica. Le nostre industrie acquistano infatti tutto il latte prodotto dagli allevatori italiani. Latte che viene trasformato in una moltitudine di prodotti e varietà che abbiamo fatto conoscere in tutto il mondo e che esportiamo con sempre crescente successo. Un comparto così importante può diventare però vulnerabile agli attacchi di operatori senza scrupoli che tentano di conquistare il mercato con prodotti a di scarsa qualità o addirittura contraffatti: è per questo che Nas e Assolatte ricercano sempre nuove e più incisive forme di collaborazione per rafforzare la tutela della salute dei consumatori e garantire allo stesso tempo l'attività delle aziende nazionali che producono alimenti sani e di qualità.

**Per maggiori informazioni:**

Carmen Besta

Assolatte

tel. 02-72021817

Silvia Alonzo e Federica Morselli

Ufficio stampa Assolatte c/o Fruitecom

tel. 059-7863882-893