

VareseNews

Mozzarelle "blu": perché non sono state controllate prima?

Pubblicato: Domenica 20 Giugno 2010

Fa discutere la notizia diffusa ieri dai carabinieri tornesi del Nas in merito al sequestro di 70 mila confezioni di mozzarella "blu" (sotto nel video di **YouReporter**) prodotte in Germania e destinate a un discount del nord Italia. L'insolita anomalia del prodotto, scoperta da un'anziana signora torinese che l'ha fotografata e filmata con il telefonino dei suoi nipoti, sta nella particolare colorazione bluastra assunta dal latticino dopo l'apertura della sua confezione.

La causa che dà origine al pigmento è ancora da stabilire ma senza dubbio la notizia non è passata inosservata scatenando diverse polemiche sulla qualità del cibo che arriva nelle nostre tavole. "In attesa di ulteriori informazioni – commenta in una nota l'associazione di consumatori **Aduc** – la notizia della mozzarella che si colora di blu all'apertura del contenitore, ci sollecita ad alcune considerazioni: la scoperta è stata effettuata da una consumatrice e non dalle strutture sanitarie e di controllo italiane od europee, il che lascia qualche dubbio sulla capacità delle autorità pubbliche di prevenire fenomeni di adulterazione alimentare". Sulla vicenda sono intervenute anche le associazioni di categoria dei produttori: "Dalle frontiere italiane sono passati in un anno – ben 1,3 miliardi di litri di latte sterile, 86 milioni di chili di caglioni e 130 milioni di chili di polvere di latte di cui circa 15 milioni di chili di caseina utilizzati in latticini e formaggi all'insaputa dei consumatori e a danno degli allevatori – ha commentato la Coldiretti, da sempre in prima fila nella difesa dei prodotti italiani di qualità -. Il risultato è che tre cartoni di latte a lunga conservazione su quattro venduti in Italia sono stranieri mentre la metà delle mozzarelle in vendita sono fatte con latte o addirittura caglioni provenienti dall'estero ma nessuno lo sa perché non è obbligatorio indicarlo in etichetta".

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it