

MOZZARELLE BLU, ALLERTA NON ALLARME

21-06-2010



Non si cada nell'equivoco di confondere l'allerta con l'allarme. L'Associazione Nazionale Medici Veterinari Italiani - che proprio in questi giorni ha concluso un training di aggiornamento delle procedure di rintraccio e ritiro di alimenti dal mercato- invita i consumatori a riconoscere nel sistema di allerta rapida comunitaria ([RASFF](#)) una fondamentale risorsa per la tutela della loro sicurezza alimentare.

Le mozzarelle blu ne sono un caso esemplare: il sistema sta garantendo ai consumatori, italiani ed europei, il tempestivo rintraccio e ritiro delle partite di mozzarella alterata dalla catena di commercializzazione. Le garanzie ai consumatori si traducono anche nella capacità di intervento delle autorità sanitarie di fronte a eventuali frodi e illeciti sui quali spetta alla magistratura indagare e intervenire.

In queste circostanze, il compito delle autorità sanitarie è di garantire che i prodotti escano rapidamente dal circuito commerciale. Ed è quello che sta avvenendo: le autorità nazionali dopo aver informato la Commissione Europea e le Autorità tedesche stanno già lavorando con quelle regionali per il ritiro delle mozzarelle provenienti dallo stabilimento tedesco. La Sanità Pubblica Veterinaria vede in questi interventi una delle attività più qualificanti e impegnative per garantire la sicurezza alimentare e informare correttamente i consumatori con trasparenza e senza inutili isterismi.

Inoltre l'ANMVI mette in guardia anche dal lanciare disinvolute accuse di frode: le alterazioni di colore legate ad errori tecnologici o ad inquinamenti da batteri non considerati pericolosi ma in grado di causare modifiche organolettiche rappresentano raramente un problema di salute pubblica. Saranno le analisi di laboratorio a individuare le cause.

E' del tutto quindi fuori luogo lanciare accuse alle strutture sanitarie di controllo, italiane e comunitarie, così come e destabilizzare i consumatori manifestando "sorpresa" perché "la scoperta è stata compiuta "da una consumatrice". La vicenda mostra semmai il ruolo attivo, riconosciuto ai consumatori dalla normativa comunitaria sulla sicurezza alimentare e quello delle associazioni di categoria, le quali possono giocare un ruolo molto importante nel favorire la corretta conoscenza presso i cittadini degli strumenti di allerta rapida che consentono di togliere subito dal mercato alimentare prodotti che non hanno i requisiti per restarci.

I consumatori sono sempre invitati se riscontrano alterazioni organolettiche nei prodotti acquistati a non consumarli e a segnalare le alterazioni al punto vendita e ai Servizi Veterinari delle ASL che sono in grado di effettuare una valutazione del rischio e adottare le più rapide misure di intervento.