

MOZZARELLE BLU, OGGI INCONTRO FAZIO-GALAN

Anmvi oggi 23-06-2010



"Oggi incontrerò il Ministro **Ferruccio Fazio** per affrontare i problemi legati alla tracciabilità della filiera e all'etichettatura degli alimenti. Cercheremo di trovare soluzioni condivise nell'interesse dei consumatori, così che siano messi nelle condizioni di riconoscere l'origine dei prodotti e scegliere consapevolmente cosa acquistare. Il tema della sicurezza alimentare è assolutamente una delle priorità dell'azione del mio Ministero e delle forze di controllo che ad esso fanno capo".

Così il ministro delle Politiche agricole alimentari e forestali Giancarlo Galan [annuncia](#) che oggi alle 16.00 incontrerà il Ministro della salute Ferruccio Fazio, per discutere di tracciabilità della filiera ed etichettatura degli alimenti partendo dal sequestro, avvenuto sabato scorso in un discount a Torino, di 70 tonnellate di "mozzarelle blu".

"Il sequestro di 'mozzarelle blu' prodotte in Germania e vendute in Italia ci deve fare riflettere. Se è vero, come ho appreso dai giornali, quanto sostiene l'azienda produttrice e cioè che il caso delle mozzarelle blu risale al 25 maggio scorso, che il problema è stato risolto settimane fa e le autorità italiane erano state informate, mi chiedo: perché quelle mozzarelle erano ancora in vendita? Mi impegnerò in prima persona affinché tutto venga chiarito al più presto, a tutela della salute del consumatore". "Per quanto mi riguarda, continuo a richiamare alla scelta responsabile dei propri acquisti alimentari, ma per far questo è indispensabile creare le condizioni affinché davvero ciascuno venga messo nelle condizioni di poter decidere consapevolmente, avendo a disposizione tutte le informazioni necessarie".

In tutto sono cinque le marche coinvolte e il ministro Fazio invita anche i consumatori a verificare l'etichetta di mozzarelle che avessero già acquistato al fine di evitare il consumo di quelle provenienti dallo stabilimento indicato. In tutto sono state sequestrate fino a ora più di una tonnellata di questa tipologia di latticini e le cinque marche oggetto di sequestro sono la Land, la Malga Paradiso, la Lovilio, le Fattorie Torresina e Monteverdi.

La reazione dell'Associazione Italiana Allevatori

Contro l'invasione di prodotti agroalimentari scadenti, spesso spacciati come made in Italy, l'Associazione italiana allevatori (Aia), assieme all'Università di Bari ha già da tempo messo a punto una metodica analitica in grado di identificare le mozzarelle tarocche da quelle prodotte con vero latte. Lo afferma **Nino Andena**, presidente dell' Aia. "La nostra associazione - ricorda Andena - aveva sollevato la questione delle mozzarelle prodotte con cagliata congelata già diversi mesi fa. Gli allevatori italiani sono i primi ad essere danneggiati. Purtroppo in Italia occorre sempre un evento di cronaca come quello della mozzarella tedesca per guardare in faccia alla realtà". "Ma il sistema allevatori - conclude Andena - grazie alla sua capillare presenza sul territorio nazionale, non si limita alla semplice analisi di laboratorio e riesce anche ad offrire un

controllo di filiera, dalla stalla alla tavola, per garantire al consumatore l'origine italiana del prodotto. Un percorso qualita' che viene testimoniato dal marchio 'ItaliALLEVA', che oggi viene apposto su centinaia di referenze, dalla carne ai formaggi, dai salumi alle mozzarelle". (ANSA).