

NONOSTANTE I RITIRI LE ABBIAMO TROVATE DA LIDL

Mozzarelle blu, l'allarme non ferma gli hard discount

PRODOTTE DA UN SOLO STABILIMENTO, IN BAVIERA, SONO SPESSO RIVENDUTE COME 100% ITALIANE.

• ELENA VENDITTI

Prodotte in Germania, le mozzarelle che al contatto con l'aria da bianche diventano blu, in Italia si trovano ormai un po' dovunque: prima sono comparse a Trento (il 9 giugno), poi a Torino, Bologna, Teramo e una volta approdate nella Capitale si sono spinte fino a Bari, Sassari e La Maddalena. Uno degli ultimi avvistamenti è a Latina, dove una signora ne ha acquistata una confezione al discount **Eurospin**. Anche le altre mozzarelle trasformiste provengono dai discount, come ad esempio il **Lidl**, dove, sempre a Latina, il 22 giugno nonostante i sequestri in atto **abbiamo trovato** in vendita la **Lovalio**, una delle marche inquisite.

Insieme alla **Lovalio**, sono sotto accusa altre 4 marche: **Land, Malga Paradiso, Fattoria Torresina, Monte Verdi**. Il produttore tedesco è sempre lo stesso: **Milchwerk Jager Gmbh & Co**, che confeziona le mozzarelle con brand diversi, a seconda degli ordinativi ricevuti dall'Italia (dove vende circa il 90% di mozzarelle ma anche di caciotte e scamorze "prodotte secondo le antiche ricette italiane", come assicura sul sito). Dalla Germania i formaggi vengono venduti nel nostro paese e ridistribuite all'estero, per esempio in Slovenia.

Ma cosa fa diventare blu le mozzarelle? Inizialmente si era pensato all'inchiostro dell'incarto, ma dalle prime analisi effettuate risulta che a colorare le mozzarelle sia un batterio, lo **pseudomonas fluorescens**, che si sviluppa quando sono scarse o assenti le **misure igieniche** durante le fasi di lavorazione. Il batterio si trova **nell'acqua**, non nel latte, e sulla sua tossicità gli esperti non si sbilanciano. Ad essere sotto accusa sembra, dunque, la distribuzione alimentare a basso costo. La mozza-



La pagina del sito del produttore tedesco di "mozzarella blu" che, tra l'altro, ne esalta "l'aspetto molto bianco".



ha detto all'Ansa **Frederic Vincent**, portavoce del commissario europeo alla Sanità, **John Dalli**.

Critiche e preoccupate restano invece le associazioni dei consumatori, che si domandano perché la denuncia è partita per iniziativa di una singola consumatrice e non dalle strutture sanitarie che dovrebbero costantemente tenere sotto controllo la sicurezza alimentare. "Questo - dice **L'Aduc** - lascia qualche dubbio sulla capacità delle autorità pubbliche di prevenire fenomeni di adulterazione alimentare. Insomma, cosa mangiamo ogni giorno che non dovremmo?".

La **Federconsumatori** mette invece l'accento sulla tracciabilità dei prodotti alimentari e in particolare dei lattiero-caseari che, come sostiene anche la **Coldiretti**, sono correati da un'etichetta anonima. Quello che noi chiediamo, dice il presidente dell'associazione, **Rosario Trefiletti**, è che ogni prodotto alimentare riporti in etichetta l'informazione d'origine; che vi sia una chiara e completa tracciabilità di tutto l'iter di produzione; che vi siano verifiche e controlli adeguati.

Per chi produce e smercia **prodotti adulterati** o sofisticati non bastano le sanzioni amministrative, dice **Trefiletti**: "Oltre a vedersi ritirare la licenza a produrre e a commercializzare, che conoscano anche la galera".

Il **Movimento difesa del cittadino** si domanda infine: "Che cosa sarebbe accaduto se queste mozzarelle non fossero diventate blu? Probabilmente ce le saremmo mangiate senza accorgerci di nulla".

Resta il fatto che, a parte il nome e talvolta il colore della maglia della Nazionale di calcio, queste mozzarelle tedesche di italiano non hanno nulla, nemmeno la materia prima.

Ma al **Lidl**, dove, ribadiamo, le abbiamo acquistate nei giorni scorsi (in confezione da 1 kg con scadenza 15 luglio 2010, divisa all'interno in porzioni da 250 grammi) nonostante l'obbligo di ritiro dalla vendita, sono **pubblicitizzate** sullo scaffale come **100% italiane**.

rella **Lovalio** costa 3,92 euro al chilo, meno della metà di una mozzarella di media qualità offerta nei supermercati e negli ipermercati a circa 8 euro. Ma siamo sicuri che la vendita di queste di mozzarelle sia limitata ai discount? Oppure, come ipotizzano le associazioni dei consumatori, ci troviamo di fronte alla punta di un iceberg? Del resto i controlli, sono stati fatti solo lì, senza interessare le altre catene alimentari di vendita.

Dal 9 giugno i **Nas**, che hanno subito disposto il sequestro cautelativo sanitario delle mozzarelle della **Milchwerk Jager**, ne hanno requisite diverse tonnellate. Solo a Torino sono state ritirate dalla vendita 70mila confezioni. La **Ue**, attraverso il sistema europeo di allerta rapido, ha avvisato i paesi membri, ha disposto il ritiro su tutto il territorio e ha inviato **ispettori** in **Baviera** nello stabilimento di produzione. L'intera filiera produttiva sarà poi esaminata dall'**Efsa**, l'Agenzia europea per la sicurezza alimentare.

"Al momento la situazione sulla base delle informazioni che abbiamo ricevuto dalle autorità tedesche e italiane è sotto controllo",