

MOZZARELLA BLU: SEGNALAZIONI DAL TERAMANO

22 Giugno 2010

TERAMO – Anche dal Teramano sono giunte alla Asl segnalazioni della presenza in commercio di mozzarelle blu. L'allarme era già scattato qualche giorno fa in Piemonte, dove alcune persone hanno comprato confezioni di mozzarelle che, appena aperte, diventavano blu.

Il servizio di igiene degli alimenti di origine animale della Asl di Teramo si è attivato per verificare il regolare svolgimento delle azioni di ritiro dal mercato, che competono agli operatori del settore alimentare.

Le analisi chimiche sui prodotti ritirati sono già in corso di svolgimento presso l'Istituto Zooprofilattico sperimentale di Teramo, e i risultati saranno pronti nel giro di due o tre giorni.

Le mozzarelle, di produzione tedesca, ma commercializzate in Italia con vari marchi, possono essere riconosciute dai consumatori attraverso il marchio di identificazione che si trova sulle confezioni: un piccolo ovale che riporta al suo interno i seguenti codici: *DE — BY106 — EG *.

“Chi dovesse trovarsi ad avere in casa mozzarelle con questo specifico marchio – fa sapere la Asl – è invitato a evitare di consumarle e, in via cautelare, a portarle alla Asl, presso il Servizio di Igiene degli alimenti di origine animale che si trova a Teramo, in contrada Casalena, e a Giulianova, lungomare Spalato 11”.

“È importante sapere – spiega la Asl – che la colorazione blu delle mozzarelle si evidenzia solo dopo alcune ore dall'apertura della confezione, e che comunque, al momento, non ci sono segnalazioni di disturbi da parte di chi le ha consumate”.

DE CASTRO: “DIMOSTRATA L'IMPORTANZA DELL'ETICHETTA”

L'AQUILA – “La polemica sulla Nutella, che è una polemica su un bicchiere d'acqua, ha fatto perdere di vista importanti traguardi raggiunti dalla delegazione italiana e dalla Commissione che presiedo, che era stata portatrice dell'emendamento sull'etichettatura dei prodotti, sull'obbligo di indicare l'origine della materia prima, cioè del prodotto agricolo, dei prodotti alimentari”.

Lo ha detto il presidente della commissione Agricoltura e sviluppo rurale del Parlamento Europeo, Paolo De Castro, in Abruzzo oggi per partecipare a una serie di iniziative.

“Una cosa fondamentale – ha sottolineato – proprio nei giorni in cui con la mozzarella blu si evidenzia l'importanza di un'etichettatura d'origine. In prima lettura è passato quest'obbligo per tutti i prodotti freschi e per tutti quelli trasformati”.

“In più – ha aggiunto – è stata bocciata dall'Europarlamento questa brutta idea di introdurre un 'multi traffic light', cioè una specie di semaforo che con bollini rossi, gialli e verdi avrebbe indicato prodotti che rispettano certi parametri. Questo sarebbe stato deleterio per il nostro made in Italy, avendo prodotti come il parmigiano, prosciutti che sarebbero tutti indicati con il bollino rosso perché contenenti grassi superiori a una certa percentuale”.

UN CASO A LANCIANO

LANCIANO – Avviati in queste ore una serie di accertamenti per verificare i casi di mozzarella blu, e ritirarli dal mercato.

I carabinieri di Lanciano (Chieti) si sono messi all'opera subito dopo la denuncia di una donna che questa mattina si è presentata in caserma con una vaschetta contenente due mozzarelle di colore blu, immerse in del siero dello stesso colore.

I latticini erano stati acquistati qualche giorno fa in un discount della città, e in un primo momento erano apparse normalmente bianche.

I militari, insieme agli incaricati della Asl, hanno eseguito dei controlli nel supermercato, ma non è stato necessario procedere al sequestro delle altre mozzarelle della stessa marca, in quanto facenti parte di un lotto diverso.

Non si tratta però dello stesso marchio dei latticini sequestrati nei giorni scorsi in Piemonte, e sarebbero stati prodotti in un

Paese dell'Europa del nord.

Sono stati comunque inviati all'Istituto zooprofilattico di Teramo per essere sottoposti alle analisi chimiche.