

http://www.corriere.it/cronache/10_giugno_19/mozzarelle-blu_b5e922e8-7b7b-11df-aa56-00144f02aabe.shtml?fr=box_primopiano

ALCUNI ESEMPLARI ERANO FINITI NEI DISCOUNT. LE ANALISI STABILIRANNO EVENTUALI CONTAMINAZIONI

Sequestrate dai Nas 70mila mozzarelle tedesche. Diventano blu una volta aperte - Corriere della Sera - 19-06-10

Il comandante del nucleo di Torino: eliminate dai banchi frigo della grande distribuzione. Inchiesta della Procura

MILANO - Nel piatto ormai le sorprese sgradevoli sono quotidiane: incluse le mozzarelle che diventano blu all'apertura della bustina, prodotte in Germania per una società italiana che le commercializzava. La segnalazione è arrivata ai carabinieri dei Nas di Torino da una signora che avendo osservato l'inquietante fenomeno lo ha ripreso col telefonino. La procura di Torino ha aperto un fascicolo sulla vicenda. A coordinare gli accertamenti giudiziari è il pubblico ministero Raffaele Guariniello, capo del pool dei magistrati torinesi che si occupano di tutela del consumatore.

IL SEQUESTRO - Così i Nas hanno sequestrato settantamila mozzarelle presso una importante piattaforma della grande distribuzione che rifornisce numerosissimi discount del Nord Italia. All'apertura la mozzarella, secondo i carabinieri, assume una «impressionante pigmentazione blu». La segnalazione giunta ai Nas però non è la prima: proprio l'azienda distributrice a fronte di numerosi reclami aveva già iniziato a richiamare il prodotto, contestando la fornitura allo stabilimento industriale tedesco di provenienza. Si ignorano al momento - riferiscono i nuclei anti sofisticazione - le cause della mutazione del colore delle mozzarelle al contatto con l'ossigeno. Alcuni campioni sono stati depositati per le analisi microbiologiche e chimiche, rispettivamente presso i laboratori dell'istituto zooprofilattico di Torino e del Centro antidoping del San Luigi Gonzaga di Orbassano. Per ora comunque non vi sono elementi per configurare ipotesi di reato, elementi che potrebbero invece emergere nel momento in cui i prodotti alimentari risultassero essere inquinati da sostanze tossiche o da forti cariche batteriche. L'intera partita di mozzarelle tedesche, assicura il capitano Tamponi, comandante dei Nas a Torino, è stata rintracciata e bloccata e non sussiste alcuna possibilità di ritrovarne qualche esemplare nei banchi frigo della grande o piccola distribuzione.

IL MINISTRO GALAN - Sulla vicenda è intervenuto con una nota anche il ministro delle Politiche agricole alimentari e forestali, Giancarlo Galan: «Prima di esprimere un giudizio di merito su di una vicenda che presenta alcuni aspetti in apparenza inquietanti, ho dato immediate disposizioni ai competenti uffici del Ministero al fine di avere tutti i dati indispensabili per formulare un parere adeguato alla necessità di garantire massima sicurezza ai nostri consumatori». Dal canto suo la Coldiretti ha sottolineato che la metà delle mozzarelle in vendita sono fatte con latte straniero o addirittura una su quattro con cagliate industriali (semilavorati) provenienti dall'estero. L'associazione dei coltivatori ha aggiunto che l'operazione dei Nas di Torino «fa luce su un fenomeno che inganna consumatori e allevatori italiani e mette a rischio la salute dei cittadini». Dalle frontiere italiane sono passati in un anno - sostiene la Coldiretti - ben 1,3 miliardi di litri di latte sterile, 86 milioni di chili di cagliate 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.