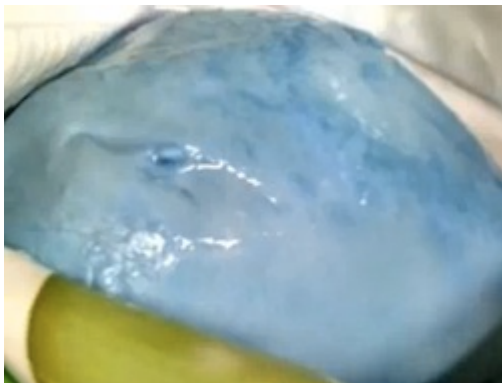


Mozzarelle blu, Coldiretti: “ci vuole l’etichetta di provenienza del latte”

Pubblicato: Martedì 31 Agosto 2010



«Prima di tirare conclusioni affrettate aspettiamo i risultati delle analisi in corso, ma l’importante intensificazione dei controlli va accompagnata da misure strutturali come l’obbligo di indicare in etichetta la provenienza del latte. Lo chiediamo da sempre. La trasparenza va garantita da subito per evitare che quando scoppiano simili scandali a pagare siano solo i consumatori e le imprese agricole». Così il Presidente di Coldiretti Varese, **Fernando Fiori**, commenta le notizie sul [caso di mozzarella blu](#) denunciato da un cittadino alla Questura di Varese.

Dalle frontiere italiane – ricorda la Coldiretti – passano ogni giorno 3,5 milioni di litri di latte sterile, semilavorati, cagliate e polveri di caseina per essere imbustati o trasformati industrialmente e diventare mozzarelle, formaggi o latte italiani, all’insaputa dei consumatori. In Italia sono arrivati nel 2009 ben 1,3 miliardi di litri di latte sterile, 86 milioni di chili di cagliate e 120 milioni di chili di polvere di latte di cui circa 15 milioni di chili di caseina. Complessivamente in Italia sono arrivati 8,8 miliardi di chili in equivalente latte (fra latte liquido, panna, cagliate, polveri, formaggi, yogurt e altro) utilizzati in latticini e formaggi all’insaputa dei consumatori e a danno degli allevatori perché non è obbligatorio indicare la provenienza in etichetta. Il 68 per cento del latte importato viene da Germania, Francia e Austria, ma è rilevante anche la quota da paesi dell’est come la Polonia (5 per cento), la Lituania (3 per cento), la Slovenia (3 per cento) e l’Ungheria (3 per cento). Si utilizza anche moltissima cagliata congelata (un semilavorato industriale) proveniente da paesi lontani come la Lituania che nel 2009 ha aumentato le importazioni verso il nostro paese del 20 per cento rispetto anno 2008.

«La provincia di Varese – aggiunge **Tino Arosio**, Direttore di Coldiretti – fa la sua parte in queste importazioni: ben due industrie varesine sono tra le prime 30 importatrici italiane. Nel 2008 nella nostra provincia sono giunti dall’estero 1.866.000 quintali di latte equivalente, ben quattro volte la quantità di latte munta in provincia!».

La Lombardia è per altro la prima importatrice di latte rappresentando ben il 36% dell’intera quantità di latte equivalente importata. Considerando una produzione nazionale di 10,9 miliardi di chili, la Coldiretti stima che tre cartoni di latte a lunga conservazione su quattro venduti in Italia sono stranieri mentre la metà delle mozzarelle in vendita sono fatte con latte o addirittura cagliate provenienti dall’estero, ma nessuno lo sa perché non è obbligatorio indicarlo in etichetta.

«Oltre ad ingannare i consumatori – aggiunge Fiori – si tratta di una concorrenza sleale nei confronti dei produttori che utilizzano esclusivamente latte fresco, perché per produrre un kg di mozzarella

“tarocca” occorrono 900 grammi di cagliata dal costo di meno di 3 euro al chilo, mentre il prezzo al pubblico di un chilo di mozzarella vaccina di qualità non può essere inferiore ai 6/7 euro al chilo. Le stalle italiane peraltro sono le più controllate e ci sono circa 6000 veterinari contro i mille della Francia, con una media di un controllo ogni 5/6 giorni. Una situazione che conferma la necessità di accelerare sull’obbligo di indicare in etichetta la provenienza del latte utilizzato per difendere consumatori e produttori italiani ed evitare effetti generalizzati provocati da specifici allarmi sanitari provenienti dall’estero».

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it