

MOZZARELLE AL TEST DELLA VERITA', UNA SU TRE NON HA LATTE FRESCO

Verona, 4 feb 2010 (CHB) - Dalle prime prove effettuate su un totale di 18 campioni di mozzarelle provenienti da diversi caseifici ben 5 (quasi un terzo) sono risultate "positive al test", ossia non ottenute esclusivamente con il latte fresco. E' quanto ha affermato il presidente della Coldiretti **Sergio Marini** che alla Fieragricola di Verona ha presentato la prima "Tac salva mozzarella Made in Italy" realizzata con la collaborazione dell'Associazione italiana allevatori (AIA). La nuova tecnologia si basa sulla evidenziazione di un "marcatore" che si trova nelle mozzarelle non prodotte con solo latte fresco ed è stata messa a punto con la collaborazione della facoltà di Agraria della Università di Bari.

Si tratta del primo sistema di analisi che consente di rilevare se una mozzarella vaccina è stata realmente prodotta con latte fresco o se, invece, è realizzata utilizzando cagliate congelate o cagliate refrigerate vecchie. Le cagliate congelate da impiegare nella produzione di mozzarelle arrivano principalmente da Lituania, Ungheria, Polonia, Germania ma la loro presenza non viene indicata in etichetta perché non è ancora obbligatoria l'indicazione di origine. Oltre ad ingannare i consumatori, si tratta di una concorrenza sleale nei confronti dei produttori che utilizzano esclusivamente latte fresco, perché per produrre un kg di mozzarella "tarocca" occorrono 700 grammi di cagliata dal costo di soli 2 euro/kg, mentre il prezzo al pubblico di un kg di mozzarella vaccina di qualità non può essere inferiore ai 6,5/7 euro/kg. La metodica analitica presentata da Coldiretti e Aia potrebbe essere utilizzata anche per formaggi diversi dalle mozzarelle, sempre nel settore lattiero caseario.

Il risultato delle analisi conferma i dati statistici sulle importazioni dai quali si evidenzia che la metà delle mozzarelle vendute in Italia sono fatte con latte o addirittura cagliate straniere. La rivoluzionaria macchina della verità fa definitivamente chiarezza e aiuta finalmente a scoprire se i formaggi presenti sugli scaffali sono realmente prodotti da latte fresco. In Italia - ha sottolineato Marini - nell'ultimo anno sono arrivati ben 2,2 miliardi di chili di latte confezionato e in cisterne tra cui 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. Dietro queste cifre - ha precisato il presidente della Coldiretti - si nasconde l'inganno con tre cartoni di latte a lunga conservazione su quattro che sono stranieri senza indicazione in etichetta e la metà delle mozzarelle non a denominazione di origine sono fatte con latte o addirittura cagliate straniere all'insaputa dei consumatori, perché sulle etichette non è sempre obbligatorio indicare la provenienza e non è stato ancora adeguatamente regolamentato l'impiego di polveri di caseina e caseinati nella produzione di formaggi.

Un inganno che - secondo l'analisi della Coldiretti - sta mettendo a rischio 43mila stalle italiane, quasi 200mila occupati e oltre 22 miliardi di euro di valore generato dalla filiera nel settore lattiero caseario, che rappresenta la voce più importante dell'agroalimentare italiano e che vanta anche 36 formaggi a tipici a Denominazione d'origine. Per salvare il settore è necessario intensificare i controlli anche con le nuove tecnologie a disposizione, ma servono pure - ha sostenuto Marini - misure di intervento strutturali per la trasparenza come quelle previste dal Decreto, in corso di verifica in sede Ue, che prevede l'obbligo di indicare la provenienza di latte e derivati in etichetta e il divieto di utilizzare polveri e caseinati in sostituzione del latte per la produzione dei formaggi.

Il formaggio si fa con il latte e non con sostituti che ingannano i consumatori e danneggiano gli allevatori italiani ai quali il latte alla stalla - rileva la Coldiretti - viene pagato su valori di dieci anni fa in media 0,33 euro al litro mentre sugli scaffali arriva a 1,35 con un ricarico di oltre il 300 per cento dalla stalla allo scaffale.

La nuova tecnologia è dunque uno strumento concreto per difendere gli allevatori ed i consumatori dall'acquisto di prodotti scadenti spesso spacciati come italiani, ma anche un supporto tecnologico al progetto della Coldiretti per "Una filiera agricola tutta italiana" che ha l'obiettivo di portare sul mercato prodotti al 100% italiani firmati dagli stessi agricoltori. Stiamo reagendo - ha concluso Marini - a quelli che rappresentano i due furti ai quali è sottoposta giornalmente l'agricoltura che subisce da una parte il furto di identità e di immagine che vede sfacciatamente immesso in commercio cibo proveniente da chissà quale parte del mondo come Italiano, e dall'altra il furto di valore aggiunto che vede sottopagati i prodotti agricoli a causa di uno strapotere contrattuale da parte dei nuovi forti della filiera agroalimentare. (chartabianca 10:13)

GLI OBIETTIVI DELLA COLDIRETTI

Rendere obbligatoria l'indicazione in etichetta dell'origine territoriale del latte a lunga conservazione e di quello impiegato per le produzioni casearie.

Rendere obbligatoria l'indicazione nell'etichetta dei formaggi, come le mozzarelle e i latticini, delle sostanze diverse dal latte quali le cagliate prelaborate utilizzate come ingredienti nonché la loro origine territoriale.

Vietare l'uso di caseine, caseinati e proteine concentrate del latte nella fabbricazione dei formaggi.

Intensificare i controlli con il supporto delle nuove tecnologie.

Rendere pubblici i dati relativi alle ditte di destinazione delle importazioni di latte dall'estero attraverso internet.

Creare le condizioni affinché si utilizzino prodotti locali da parte delle mense scolastiche, degli ospedali e, in generale, della ristorazione collettiva pubblica.

Distinguere sugli scaffali della grande distribuzione i prodotti veramente italiani da quelli ottenuti da materie prime importate.

LA MACCHINA DELLA VERITA'

· Il primo sistema di analisi che consente di rilevare se una mozzarella vaccina è stata realmente prodotta con latte fresco.

· Permette di identificare le mozzarelle ottenute utilizzando cagliate congelate o cagliate refrigerate vecchie, anziché latte fresco.

· La metodica si basa sulla evidenziazione di un "marcatore" che si trova nelle mozzarelle non prodotte con solo latte fresco.

· L'analisi è stata messa a punto dalla Coldiretti e dall'Aia con la collaborazione della facoltà di Agraria della Università di Bari.

· La metodica analitica messa a punto potrebbe essere utilizzata anche per prodotti diversi dalle mozzarelle, sempre nel settore lattiero caseario

IL MERCATO ITALIANO DEL LATTE IN CIFRE

Numero vacche 1.839.000

Numero aziende di produzione latte 43.861

Produzione totale di latte 111.054.000 quintali

Formaggi tipici a Denominazione d'origine 36

Caseifici e centrali del latte 1.516

Cooperative 637

Centri di raccolta 82

Occupati totali 178.800

Fonte: Elaborazioni Coldiretti

CONSUMI NAZIONALI PROCAPITE DI LATTE E CASEARI (KG)

Latte fresco 20 kg

Latte UHT 26 kg

Yogurt 8,7 kg

Burro 2,2 kg

Formaggi 24 kg

Fonte: Elaborazioni Coldiretti

[Chiudi](#)

Avviso ai lettori

La notizia che stai per leggere è soltanto un esempio gratuito dell'innovativo notiziario politico-economico specializzato di Chartabianca **accessibile esclusivamente su abbonamento**.

Chartabianca è una **testata giornalistica indipendente** rivolta a istituzioni, enti locali, società pubblica e private, associazioni di categoria, consorzi, liberi professionisti etc. che hanno la necessità di uno **strumento di lavoro** che gli garantisca un'informazione in tempo reale, neutra e approfondita sui temi di loro specifico interesse.

Come tutti i **servizi di qualità**, anche l'informazione giornalistica ha necessariamente un costo.

Per informazioni su attivazione e costi di abbonamento al notiziario Chartabianca [clicca qui](#)