

Mozzarelle fatte senza il latte, ora serve etichetta d'origine

L'ottima attività dei carabinieri dei Nas deve essere accompagnata da misure strutturali a partire dall'obbligo di indicare in etichetta l'origine e di rendere pubblici i flussi commerciali delle materie prime provenienti dall'estero, anche per combattere inganni e sofisticazioni.

E' quanto afferma la Coldiretti nel commentare positivamente l'operazione dei Nas di Salerno in un'operazione coordinata dalla Procura della Repubblica della città campana che ha portato al sequestro di un caseificio produceva mozzarelle senza approvvigionarsi di latte. Secondo una analisi della Coldiretti una mozzarella su quattro in vendita in Italia non è ottenuta direttamente dal latte, ma da semilavorati industriali, chiamati cagliate, che vengono spesso dall'est Europa senza alcuna indicazione in etichetta.

Sono questi i comportamenti che ingannano i consumatori e favoriscono le frodi ma provocano anche una distorsione del mercato, deprimono i prezzi pagati ai allevatori italiani e causano la chiusura degli allevamenti. "Di fronte a questa escalation di truffe e inganni per salvare il Made in Italy non c'è piu' tempo da perdere e occorre rendere subito obbligatoria l'indicazione di origine per tutti gli alimenti i per garantire la trasparenza dell'informazione e la salute dei consumatori" ha affermato il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo.