

Sequestrate mozzarelle "senza latte", Coldiretti: "Elenchi di chi usa caseina"

I Carabinieri del Nas hanno scoperto e sequestrato circa 4 tonnellate e mezzo di mozzarelle, prodotte da un'azienda casearia di Crema e distribuite per il consumo in tutto il Nord Italia. I militari hanno infatti accertato che le mozzarelle venivano prodotte presso quell'azienda utilizzando quasi esclusivamente materie prime non consentite quali caseina, burro e formaggi rientrati in azienda perché scaduti o prossimi alla scadenza.

In tal modo, aumentando la massa grassa del prodotto con il burro e la consistenza proteica con la caseina, l'azienda riusciva a produrre mozzarelle utilizzando scarsissime quantità di latte senza ovviamente che i consumatori lo sapessero.

“La mozzarella è il formaggio più acquistato dagli italiani che ne hanno consumato quasi 156 milioni di chili in un anno – ha commentato la Coldiretti -, ma è anche un prodotto molto esposto agli inganni e alle frodi che ne mettono a rischio le caratteristiche qualitative”.

Di fronte al moltiplicarsi di questi episodi che danneggiano i consumatori e aggravano la crisi degli allevamenti italiani, la Coldiretti chiede di rendere pubblici gli elenchi delle ditte che utilizzano latte sterile, cagliate, polveri e caseinati importati dall'estero.

Mentre le stalle italiane rischiano di chiudere, si stima che, seppur legalmente, latte o addirittura cagliate straniere all'insaputa dei consumatori sono presenti nella metà delle mozzarelle, dove è vietata l'utilizzazione della caseina che però a partire dal primo gennaio 2009 può essere incorporata fino al 10 per cento nei formaggi, al posto del latte, secondo quanto previsto dalla normativa comunitaria.