

Scritto da Administrator

Giovedì 22 Luglio 2010 09:31 - Ultimo aggiornamento Giovedì 22 Luglio 2010 09:38



Molte mozzarelle vengono poste in commercio da aziende nazionali e pugliesi in confezioni ingannevoli per il consumatore, nel senso che tali confezioni portano esposti *gli ingredienti*, compreso il nome dell'azienda che le commercializza, mentre la presenza del

Bollino CEE

non specifica al consumatore

la provenienza

del prodotto (per es. Germania, Francia, Russia ecc.).

In realtà oltre il Bollino CEE, che è una Autorizzazione sanitaria alla commercializzazione, dovrebbe esserci specificatamente riportata la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto medesimo, oltre, ovviamente, agli ingredienti che lo compongono.

La dizione generica che compare su certe confezioni, come per esempio "

latte vaccino

", senza alcuna altra specificazione, non serve a nulla. Bisognerebbe invece informare il consumatore sulla provenienza di quel latte, se di produzione locale, salentina, o di importazione.

C'è una bella differenza!

O meglio ancora specificare se si tratta di "latte bovino", risultato della tradizionale mungitura, oppure "latte alimentare", di qualità inferiore, ma meno oneroso per l'azienda di trasformazione.

Quando un consumatore deve allarmarsi?

Quando per esempio si presentano i prodotti in "offerta speciale", oppure quando i prezzi sono particolarmente accattivanti e vantaggiosi per chi compra.

Scritto da Administrator

Giovedì 22 Luglio 2010 09:31 - Ultimo aggiornamento Giovedì 22 Luglio 2010 09:38

La mozzarella di latte bovino, per esempio, prezzo al pubblico, non potrebbe scendere al di sotto dei 6,50 euro al Kg.; sotto tale cifra consigliamo il consumatore di porsi delle domande circa la qualità del prodotto che sta comprando. Ci sono in commercio marchi di mozzarelle italiani e pugliesi, ma che utilizzano latte proveniente per esempio dalla Germania, distorcendo la qualità e la tipicità.

Le autorità di controllo (Nas, Asl, Ispettorato controllo qualità e repressione frodi agro-alimentari ecc.), dovrebbero tutelare sia i produttori che lavorano con coscienza, sia i consumatori ignari di tutto ciò che ruota intorno alla produzione lattiero-casearia.

a cura di Rocco Pronterra,

titolare "Caseificio Galata"