



Mozzarella alla diossina, Campania business a rischio

2008-03-28 14:00:19



La **notizia della mozzarella** alla diossina ha già fatto il giro del mondo, se ne fa un gran parlare in questi giorni ma forse è più il polverone che è stato sollevato della gravità del caso???

C'è o non c'è, le recenti indagini condotte in 25 caseifici e 60 allevamenti da ben 400 uomini iniziate a seguito di analisi di laboratorio che hanno rivelato nel latte limiti di diossina oltre i limiti di legge (6 picogrammi per grammi di grasso).

Il **Consorzio tutela mozzarella di Bufala Campana D.o.p.** assicura che il tutto è sotto controllo, ma sarà solo un modo per tutelare il commercio campano della mozzarella o invece possiamo stare tranquilli???

Di certo non è tutta invenzione, dei casi sospetti sembra ci siano veramente e sono indagati più di 100 tra allevatori e produttori, con l'ipotesi di reato di avvelenamento di sostanze alimentari.

Intanto il problema non è solo Italiano, la Commissione Ue infatti ha richiesto di adottare provvedimenti più accurati in modo da garantire che la mozzarella contaminata non sia commercializzata, mentre la Francia mettendo le mani avanti ritira la mozzarella dal mercato cosa non fatta dall'Italia, per quei prodotti per i quali sussiste un rischio potenziale di contaminazione.

Una situazione molto seria quindi che l'Italia dovrà risolvere a breve termine, se non fornirà all'Unione europea ulteriori garanzie che prodotti contaminati da diossina non finiscano sul mercato, sarà a rischio "embargo".

Da parte della Francia il blocco della vendita delle mozzarelle di bufala è solo a titolo cautelativo al fine di verificare che l'eventuale presenza di diossina non sia superiore ai livelli considerati accettabili dalla legislazione Ue.