

9 luglio 2009 0:00

 **GERMANIA: Pizze surgelate di cattiva qualita'**

Gli ingredienti riportati sulla confezione sono formaggio e prosciutto. Ma ad analizzare molte delle pizze surgelate si scopre che il formaggio e' "analogico" (impasto idrogenato di acqua, grassi, proteine, con aggiunta di aromi) e il prosciutto e' pochissimo, inserito in una gelatina a base di fecola. Un test condotto in Baviera ha mostrato che 30 confezioni su 78 non contenevano prosciutto vero. E il motivo c'e'. La sostituzione equivale a un risparmio di 25 centesimi a pizza, che in un quel mercato non e' una bazzecola. Con il similformaggio il produttore risparmia addirittura il 40%.

La ministra dei Consumatori, Ilse Aigner, fa sentire sempre di piu' la sua voce contro queste imitazioni che traggono in inganno il consumatore. Una mano potrebbe darla la nuova legge in materia di alimenti e mangimi. Essa prevede che per segnalare una "pecora nera" non si deve piu' aspettare la sentenza di un giudice; basta che l'infrazione sia documentata. A quel punto si puo' pubblicizzarla -magari in Rete.