

MOZZARELLA BLU, L'ALLERTA ERA PARTITA IL 9 GIUGNO

Anmvi 22-06-2010



La Commissione europea sta seguendo "molto da vicino" il caso segnalato dall'Italia delle mozzarelle di provenienza tedesca che, una volta aperte, diventano blu, e ha inviato oggi un ispettore del Food and Veterinary Office in Germania per indagare sul caso.

E' quanto ha affermato il portavoce del commissario Ue alla salute e protezione dei consumatori, **John Dalli**. "La situazione è sotto controllo e la Commissione farà del suo meglio per risolvere la situazione", ha rassicurato il portavoce **Frédéric Vincent**.

L'allerta, ha ricordato Vincent, è stato fatto scattare dall'Italia già una prima volta lo scorso 9 giugno e, grazie al sistema di allerta rapida Ue, tutte le informazioni relative alla mozzarella contaminata sono subito state rese disponibili ai 27 Paesi Ue. E' scattata poi una seconda allerta, dato che l'Italia riesporta la mozzarella in Slovenia.

L'Istituto zooprofilattico di Torino, di Bologna, Trento e quello delle Venezie, che ha sede a Padova, hanno già cominciato ad analizzare i campioni di mozzarella blu.

Dai primi risultati la contaminazione dei formaggi è stata causata dal batterio *pseudomonas fluorescens*. Analisi di laboratorio sono ancora in corso nel capoluogo piemontese per capire se anche nei casi registrati a Torino la causa sia da addebitare allo *pseudomonas fluorescens*.

Bartolomeo Griglio (AIVEMP): " Si tratta di un batterio non inserito tra gli indicatori di igiene o di sicurezza alimentare da parte della UE in quanto non pericoloso per l'uomo, ma ben conosciuto dai produttori del settore lattiero caseario per le sue capacità di causare alterazioni nel latte e nei formaggi. Alcune specie sono in grado di svilupparsi anche a temperature di refrigerazione e di produrre pigmenti verde-azzurro".