

MOZZARELLE BLU: UE BLOCCA AZIENDA TEDESCA

Anmvi oggi 28-06-2010



L'azienda che ha prodotto la 'mozzarella blu' finisce nel mirino della Commissione europea. Bruxelles ha infatti deciso "di inviare una lettera all'Autorità sanitaria tedesca, e alla Rappresentanza permanente tedesca presso l'Ue, affinché garantisca che nessun alimento lattiero-caseario dell'azienda 'Milck Wercjager', che ha prodotto le mozzarelle contaminate dal batterio *Pseudomonas fluorescens*, sia messo sul mercato". Lo ha detto all'Ansa, Frederic Vincent, portavoce del commissario europeo alla sanità John Dalli, precisando: il blocco delle vendite deve continuare "fino a quando non avremo informazioni ufficiali che la causa della contaminazione è stata eliminata".

La lettera che Bruxelles ha deciso di inviare alle autorità tedesche è il risultato della missione in Baviera, giovedì e venerdì scorso, degli ispettori europei inviati dall'Ufficio alimentare e veterinario della Commissione Ue, che ha sede in Irlanda. Il loro obiettivo: ricercare le cause della contaminazione presso la sede della società tedesca 'Milck Wercjager' che ha prodotto la mozzarella sotto indagine. Sulla base dei risultati delle verifiche realizzate dagli ispettori europei, fonti comunitarie a Bruxelles non nascondono che avrebbero voluto essere messe a conoscenza anticipatamente dalla autorità competenti dei problemi incontrati dall'azienda bavarese, in modo anche da evitare la caduta dei consumi di mozzarella di qualità sul mercato europeo, come è avvenuto in Italia.

Insomma, la Commissione europea segue la situazione molto da vicino, grazie anche alla stretta collaborazione fornita dalle autorità sanitarie italiane e tedesche. La mozzarella blu è stata ormai rintracciata in 14 paesi: oltre all'Italia, anche in Slovenia, Francia, Bulgaria, Repubblica Ceca, Danimarca, Ungheria, Polonia, Romania, Slovacchia, Svezia, Bielorussia, Russia ed in Germania dove era stata prodotta. (ANSA)