

[AGROALIMENTARE] L'allerta, scattato immediatamente, ha permesso di ritirare il prodotto dai discount

La mozzarella blu è sotto controllo

[DI ALESSANDRO COLTELLI]

Le mozzarelle di colore blu non potevano non destare attenzione e curiosità soprattutto per la frode che si manifestava in modo così evidente, un po' come le banconote rubate al bancomat che si tingono di rosso e sporcano le mani del ladro. Il colore blu delle mozzarelle è stato accertato dalle nostre autorità sanitarie, l'Istituto zooprofilattico di Torino, di Bologna e quello delle Venezie, che hanno effettuato le prime analisi di campioni e dai risultati è emerso che la contaminazione è stata causata dal batterio *Pseudomonas fluorescens*.

L'ultimo atto della vicenda è stato l'invio il 28 giugno, da parte della Commissione europea, di una lettera all'Autorità sanitaria tedesca e alla Rappresentanza

permanente tedesca presso l'Ue, affinché garantisca che nessun alimento lattiero-caseario dell'azienda Milchwerk Jaeger GmbH & Co che ha prodotto le mozzarelle contaminate sia messo sul mercato.

Precedentemente la stessa Commissione aveva rassicurato i consumatori garantendo che le confezioni contaminate sono state tutte ritirate dal mercato e aveva deciso di aprire un'inchiesta e inviare i suoi ispettori nell'azienda produttrice per identificare le responsabilità. Lo stop alle vendite ha sorpreso il proprietario del caseificio tedesco sotto accusa, **Hermann Jaeger**, che ha definito «ingiustificata la richiesta dell'Ue»



perchè -ha detto- «la Commissione europea era contenta dell'azienda quando sono venuti gli ispettori». Inoltre «il problema - ha proseguito Jaeger - riguardava solo le mozzarelle e non anche gli altri prodotti».

L'allarme era scattato in Italia a Trento, già lo scorso 9 giugno, e poi a Torino. Grazie al sistema di allerta rapida Ue, tutte le informazioni relative alla mozzarella contaminata sono state rese disponibili ai 27 paesi Ue in tempi brevi e addirittura è scattato poi un secondo allarme, dato che l'Italia riesportò la mozzarella che si colorano di blu in Slovenia.

La situazione appare quindi sotto controllo in quanto, dopo l'allerta Ue, sono arrivati i seque-

stri in molte città italiane a motivo dell'ampiezza della catena di distribuzione: le mozzarelle erano infatti vendute nelle più note catene di distribuzione discount attive in Italia (Lidl, Eurospin e MDdiscount) e in qualche supermercato. I 5 marchi identificati finora come contaminati sono Land, Malga Paradiso, Lovilio, le Fattorie Torresina e Monteverdi e a comunicarlo è stato lo stesso ministro della Salute **Ferruccio Fazio** con l'indicazione data ai consumatori di non acquistarle qualora le aziende produttrici non avessero già provveduto a ritirarle dal mercato.

Il ministero della Salute ha proposto poi una serie di dieci risposte ad altrettante domande formulate dai consumatori (vedi box sotto). ■

[DECALOGO] Le risposte del ministero

Il decalogo nelle risposte ufficiali del ministero della Salute:

1. Qual è il problema della mozzarella che diventa blu? Il problema, ad oggi, è stato riscontrato solo su mozzarelle prodotte in Germania dalla ditta Milchwerk

Jaeger GmbH & Co. Sembra trattarsi di un contaminante biologico, come lo *Pseudomonas fluorescens*, batterio gram negativo, non patogeno.

2. Quali sono i rischi per la salute? Attualmente non ci sono indicazioni di rischio per il consumatore.

3. Come si riconoscono le mozzarelle alterate? Quando le caratteristiche organolettiche come il colore, l'odore, la consistenza dei vari prodotti si discosta dalla normalità può esserci un'alterazione in atto. In questo specifico caso le mozzarelle sono bluastre.

4. L'etichetta può aiutare a riconoscere le mozzarelle prodotte dalla ditta tedesca e distribuite con marchi diversi? Sull'etichetta, generalmente sul retro delle confezioni, è contrassegnato lo stabilimento di produzione, identificato con un numero di riconoscimento europeo e la sigla del Paese (Reg CE 854/2005).

5. Dove sono vendute? Le mozzarelle con alterazioni organolettiche, sono state rinvenute in alcuni discount.

6. Che cosa sta facendo il Ministero? In contatto con i vari enti di controllo, ha comunicato alla Commissione Ue le segnalazioni pervenute anche dai consumatori tramite l'Asl competente per territorio e il Comando Nas per la tutela della salute. È in contatto con l'istituto superiore di Sanità e tiene informati gli Assessorati.

7. Il prodotto è già stato ritirato dal mercato? È responsabilità dell'operatore del settore alimentare procedere alle operazioni di ritiro dei prodotti dal commercio (Reg. CE 178/2002). Le autorità sanitarie competenti stanno verificando l'espletamento del ritiro.

8. Che cosa sta facendo l'Europa? Sono in atto misure volte ad impedire che le mozzarelle alterate circolino per i vari Paesi e sono stati, quindi, intensificati i controlli.

9. Le mozzarelle prodotte in Italia sono sicure? Tutta la filiera produttiva è sottoposta a costanti controlli del Sistema sanitario nazionale senza dimenticare l'azione di vigilanza del Nas.

10. Come si riconosce se è prodotta in Italia? L'etichetta riporta: nome produttore, indirizzo e nazione stabilimento di produzione. ■