

Mozzarelle blu, 4 casi di contaminazione

Le analisi dello Zooprofilattico su latticini sequestrati nel Cagliariitano

CAGLIARI. Nuovo caso di mozzarelle blu nell'isola. La conferma arriva dall'Istituto zooprofilattico della Sardegna che ha accertato la presenza del batterio del genere *Pseudomonas* responsabile dell'anomala colorazione dei latticini. Gli esami sono stati eseguiti dal dipartimento territoriale di Cagliari, dove sono stati recapitati i campioni prelevati dai carabinieri del Nas e dai Servizi veterinari della Asl 8. I controlli sono scattati la settimana scorsa in tutto l'hinterland cagliaritano dopo alcune segnalazioni dei cittadini. Dice Maria Paola Cogni, responsabile del laboratorio di Mi-

crobiologia degli alimenti di Cagliari: «Finora, su un totale di diciannove campioni, quattro hanno dato esito positivo alla presenza di *Pseudomonas fluorescens*, lo stesso batterio riscontrato nei primi casi di mozzarelle blu verificatisi nell'estate del 2010». «Il batterio non è patogeno per l'uomo, ma rappresenta un contaminante ambientale — precisa il direttore generale dello Zooprofilattico, Antonello Usai — e quindi può essere considerato come un indicatore di carenza igienica dell'alimento. Perciò i latticini contaminati, benchè non pericolosi, sono inadatti al consumo umano».