

Il caso è di 10 giorni fa Mozzarelle blu ritirate, cessa l'allarme

Ritirata dal mercato tutta la partita. La 3A a tempo di record rimedia a un imprevisto nella produzione che dieci giorni fa aveva registrato alcuni casi di "mozzarella blu". Non esiste nessun allarme dal punto di vista alimentare e «i prodotti che si trovano adesso nei banconi dei supermercati sono assolutamente sicuri e garantiti - assicura Francesco Casula, direttore dell'azienda di Arborea - è un problema chiuso per noi, per la Asl e i carabinieri del Nas». Le segnalazioni di alcuni cittadini avevano creato un po' di preoccupazione e subito erano scattati i controlli. Le analisi dell'Istituto zooprofilattico hanno accertato la presenza del batterio del genere *Pseudomonas* (responsabile dell'anomala colorazione dei latticini) su alcune mozzarelle sequestrate nei giorni scorsi dai carabinieri del Nas e dai Servizi veterinari della Asl 8.

«Lo *Pseudomonas fluorescens* - spiegano gli esperti dell'Istituto zooprofilattico - è un microrganismo in grado di produrre un pigmento che a contatto con l'ossigeno determina la colorazione bluastra del prodotto». Su un totale di 19 mozzarelle, solo 4 hanno dato esito positivo alla presenza del batterio. «L'esame ha evidenziato che alcuni campioni mostravano la colorazione bluastra, mentre altri avevano colore e consistenza normali» ha spiegato Maria Paola Cogoni, responsabile del laboratorio di Microbiologia degli alimenti. «Il batterio non è assolutamente nocivo per l'uomo - chiarisce il direttore della 3A - si tratta di un microrganismo che può essere ovunque e che nel nostro caso si trovava nell'acqua utilizzata negli impianti di produzione». Un'anomalia che l'azienda ha prontamente risolto, dopo le segnalazioni e gli accertamenti. «La situazione è assolutamente sotto controllo e tutte le mozzarelle che oggi si trovano sul mercato sono più che sicure dal punto di vista alimentare». (z.p.)