

Comunicato stampa del 6 gennaio 2014

Mozzarelle blu, lo studio dell'Università di Padova all'attenzione di Bruxelles

L'eurodeputato Andrea Zanoni sottopone lo studio dell'Università padovana sulle cause delle mozzarelle blu all'attenzione della Commissione europea. “Verificare effetti e utilizzo dell'antiparassitario di cui parla lo studio. L'Ue tuteli la sicurezza alimentare del consumatore europeo”

L'eurodeputato PD Andrea Zanoni, membro della commissione ENVI Ambiente, Sanità Pubblica e Sicurezza Alimentare al Parlamento europeo, informa la Commissione europea dei risultati dello studio dell'università di Padova sul fenomeno delle cosiddette mozzarelle blu. *“Ho ritenuto opportuno informare i servizi di protezione alimentare della Commissione europea di questo importante studio anche per sapere come l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) sta affrontando il fenomeno nel resto d'Europa. Inoltre mi sembra importante fare chiarezza sugli effetti e sull'utilizzo in Europa dell'antiparassitario che, secondo lo studio, sarebbe correlato al ceppo batterico responsabile della colorazione”*.

Secondo il gruppo di ricerca dell'area di “Ispezione degli alimenti di origine animale” del Dipartimento di Biomedicina Comparata e Alimentazione (BCA) dell'Università degli Studi di Padova, il ceppo batterico responsabile del blu delle mozzarelle è un gruppo geneticamente ben distinto della specie *Pseudomonas fluorescens* strettamente correlato ad un ceppo che viene usato in agricoltura come antiparassitario nella lotta biologica sia negli Stati Uniti d'America che in Canada.

“La Commissione europea può chiarire se e dove venga usato l'antiparassitario in questione nel territorio dell'Unione europea e, in caso affermativo, può chiarire inoltre se e quali iniziative intende intraprendere in merito all'uso del medesimo?”, scrive Zanoni, che chiede anche se *“l'EFSA o un altro organismo comunitario stia compiendo studi analoghi sul fenomeno e a quali risultati si è arrivati”*.

NOTE

Lo studio sarà pubblicato sulla rivista scientifica “Food Microbiology” di cui il caporedattore è Mary Lou Tortorello, responsabile del dipartimento di microbiologia degli alimenti della Food and Drug Administration (FDA) statunitense. Per facilitare l'applicazione della metodica a tutti i laboratori di analisi interessati è stato anche aperto un database online che contiene tutte le informazioni utili e nel quale tutti i dati relativi ai diversi ceppi batterici potranno essere depositati e condivisi, grazie alla rete internet, dalla comunità scientifica e dagli operatori del settore.