

Teramo. Mozzarelle Blu, questo è il codice da controllare: DE - BY106 - EG



Caso della Mozzarella Blu

Dopo l'allerta diramato ieri da parte della Regione Abruzzo, alla ASL di Teramo sono arrivate segnalazioni anche da parte dei consumatori sul rinvenimento di mozzarelle colorate di blu.

La ASL di Teramo, attraverso il Servizio di Igiene degli Alimenti di Origine Animale, si è immediatamente attivata per verificare il regolare svolgimento delle azioni di ritiro dal mercato (che competono agli operatori del settore alimentare) e per le analisi chimiche sui prodotti ritirati, che sono già in corso di svolgimento presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Teramo, i cui risultati saranno pronti nel giro di due o tre giorni.

Le mozzarelle in questione, di produzione tedesca, ma commercializzate in Italia con vari marchi, possono essere riconosciute dai consumatori attraverso il marchio di identificazione che si trova sulle confezioni, un piccolo ovale che riporta al suo interno i seguenti codici:

DE - BY106 - EG

Chi dovesse trovarsi ad avere in casa mozzarelle con questo specifico marchio, è invitato ad evitare di consumarle e - in via cautelare - a portarle alla ASL, presso il Servizio di Igiene degli Alimenti di Origine Animale che si trova a Teramo in Ctr.da Casalena e a Giulianova, lungomare Spalato 11.

E' importante sapere che la colorazione blu si evidenzia solo dopo alcune ore dall'apertura della confezione, e che comunque, al momento, non ci sono segnalazioni di disturbi da parte di chi le ha consumate.

Teramo 22.06.2010

Direzione Generale - ASL Teramo