



Decisa la difesa della ditta bavarese Milchwerk Jager contro le accuse da parte della politica italiana e sospetta manovre protezionistiche da parte dei produttori di latte italiani e le loro lobby come conseguenza di una campagna di disinformazione senza precedenti.

L'amministratore delegato Hermann Jager sostiene: "*Voci di un divieto ufficiale di vendere i nostri prodotti sono solo menzogne e sono state diffuse solo per allontanarci dal mercato.*" Da circa una settimana la ditta bavarese Milchwerk Jäger era entrata nel mirino dei media a causa di alcuni casi isolati di mozzarelle diventate di colore blu. Le analisi di ricercatori indipendenti hanno dimostrato che la causa della colorazione blu è da attribuirsi all'innocuo germe acquatico *pseudomonas fluorescens*. Questo germe naturale, che si trova praticamente dovunque sia sul suolo che in acqua, prolifera in grande quantità all'interno di generi alimentari senza conservanti confezionati in modo inappropriato, producendo la tipica colorazione blu.

Hermann Jager, proprietario della Milchwerk Jäger, che esporta ogni anno circa 40.000 tonnellate di prodotti caseari in Italia, afferma: "*Siamo davvero spiacenti, questo germe, inoffensivo per l'uomo, è stato sicuramente trasmesso attraverso le nostre fontane di acqua potabile durante la lavorazione. Siamo intervenuti immediatamente e abbiamo risolto il problema in tempi brevissimi. Voci riguardanti la presunta pericolosità della nostra mozzarella e un ipotetico divieto di vendere i nostri prodotti sono frutto di pura fantasia. La nostra mozzarella non è mai stata pericolosa e condanniamo il disorientamento dei nostri clienti e consumatori italiani. Inoltre, trovo molto triste che addirittura il Ministro dell'agricoltura italiano Giancarlo Galan si sia fatto portavoce di questa campagna dei produttori di latte italiani. Ciò è così prevedibile e banale!*"

Dal 1970 la ditta Milchwerk Jager, giunta già alla quarta generazione di proprietari, esporta latte e formaggi in Italia, dove il fabbisogno di latte e latticini non riesce ad essere coperto dalla produzione nazionale. Principalmente l'importazione di massa dall'estero è un fattore di beneficio che ha permesso all'Italia di mantenere stabili ed accessibili i prezzi del latte e dei suoi derivati. Se un produttore delle dimensioni della Milchwerk Jäger non potesse più fornire i suoi prodotti all'Italia, ciò rappresenterebbe una difficoltà che porterebbe sicuramente ad un aumento dei prezzi dei latticini e dei prodotti caseari.

Continua Hermann Jäger: " *Coloro che approfittano di questa campagna di diffamazione contro di noi sono proprio i produttori di latte italiani, che hanno prontamente provveduto ad alzare il prezzo del latte* . *Casi isolati che si riscontrano soprattutto in Sicilia, Toscana, Veneto e Lombardia, dove le autorità regionali si accaniscono in modo arbitrario e senza un reale divieto di vendita contro i prodotti della Jäger, impediscono la distribuzione dei prodotti del caseificio* " .

Ancora Hermann Jäger: " *Questo nonostante non sia stato ancora emesso alcun blocco o divieto né da parte della Germania, né da parte dell'Unione Europea e dell'Italia nei confronti dei nostri prodotti. Questo è soltanto un ridicolo protezionismo commerciale che non si addice ad uno stato membro dell'Unione Europea moderno come l'Italia* ." Il caseificio Jäger e' uno dei piu' tradizionali della Germania. Con circa 300 dipendenti trasforma annualmente 300 milioni di kg di latte in formaggio.