Mozzarella di bufala campana alterata: chiuso un caseificio nel casertano

Data: 5 dicembre 2014 | Autore: Filomena Immacolata Gaudioso



CASERTA, 12 MAGGIO 2014 -Un caseificio della provincia di Caserta è stato posto sotto sequestro dopo una serie di controlli in cui sono state riscontrate delle violazioni nella produzione della classica mozzarella di bufala campana.

Il latte di bufala, infatti, era stato mescolato con latte vaccino e con latte proveniente dall'estero. Latte e materie prime venivano solitamente acquistati in Polonia, Francia e Ungheria, e una volta giunti a destinazione, non venivano sottoposti ai controlli sanitari di routine.

Queste le irregolarità verificate al Caseificio Cantile di Sparanise in provincia di Caserta. L'azienda è stata sequestrata e 13 persone sono finite ai domiciliari. Coinvolti nell'inchiesta anche alcuni veterinari dell'Asl.[MORE]

Dalle analisi del latte utilizzato per la produzione della mozzarella di bufala è stata rilevata una carica batterica addirittura duemila volte superiore a quella consentita,"tale da far ritenere il prodotto finale addirittura potenzialmente nocivo per la salute pubblica". Questo ha voluto sottolineare in una nota il procuratore di Santa Maria Capua Vetere, Raffaella Capasso.

Filomena I. Gaudioso

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/mozzarella-di-bufala-campana-alterata-chiuso-un-caseificio-nel-casertano/65328