

"Controle op ingevoerde mozzarella niet langer nodig"

nieuws

Mozzarella kan vrij verkocht worden op de internationale markt en importerende landen hoeven geen bijkomende controles uit te voeren. Die boodschap heeft de Italiaanse regering uitgestuurd bij de bekendmaking van de resultaten van het onderzoek naar de aanwezigheid van dioxines in de befaamde kaas. Analyses van buffelmelk uit de zuidelijke regio Campanië hebben aangetoond dat 14,4 procent van de stalen in de provincies Napels, Caserte en Avellino een concentratie dioxines bevatte die de Europese normen overschreed.

🕒 30 APRIL 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:03

Mozzarella kan vrij verkocht worden op de internationale markt en importerende landen hoeven geen bijkomende controles uit te voeren. Die boodschap heeft de Italiaanse regering uitgestuurd bij de bekendmaking van de resultaten van het onderzoek naar de aanwezigheid van dioxines in de befaamde kaas.

Analyses van buffelmelk uit de zuidelijke regio Campanië hebben volgens een mededeling van de ministeries van Landbouw en Volksgezondheid aangetoond dat 14,4 procent van de stalen in de provincies Napels, Caserte en Avellino een concentratie dioxines bevatte die de Europese normen overschreed. In totaal namen de Italiaanse autoriteiten 271 stalen in 173 vestigingen waar mozzarella wordt gemaakt. De melk voor de mozzarella kwam uit 646 buffelkwekerijen.

Volgens de Italiaanse regering tonen de resultaten aan dat het dioxineprobleem in het zuiden van het land een afgebakend probleem is. Zo leverden 116 stalen in 67 kaasmakerijen in de provincies Benevento en Salerno geen positieve resultaten op. De handelsactiviteiten van de buffelkwekerijen en de productiehuizen waar de Europese normen wel werden overschreden, zijn aan banden gelegd.

Vorige maand kwam de mozzarella in opspraak nadat te hoge concentraties dioxine in de beroemde kaas waren aangetroffen. Verscheidene landen legden een tijdelijk invoerverbod op of voerden bijkomende controles uit. Ook het Belgische

Voedselagentschap voerde tests uit, maar daarbij werden geen sporen van de contaminatie aangetroffen.(KS)

Bron: Belga

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

 screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

 screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>

 screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

 screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws

 screenreader.visit us on our bluesky page:
<https://bsky.app/profile/viltnieuwbsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra