nieuws

Opnieuw fraude met Italiaanse mozzarella vastgesteld

nieuws

In Italië is er opnieuw een schandaal ontstaan rond mozzarella. Het Italiaanse gerecht is fraude op het spoor gekomen met de kaas. Verse mozzarella wordt normaal van buffelmelk gemaakt, maar voedselinspecteurs ontdekten onlangs sporen van koemelk in tientallen pakjes mozzarella die ze in alle delen van Italië gekocht hadden.

23 JANUARI 2010 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:10

Lees meer over:
voedselveiligheid
consument

In Italië is er opnieuw een schandaal ontstaan rond mozzarella. Het Italiaanse gerecht is fraude op het spoor gekomen met de kaas. Verse mozzarella wordt normaal van buffelmelk gemaakt, maar voedselinspecteurs ontdekten onlangs sporen van koemelk in tientallen pakjes mozzarella die ze in alle delen van Italië gekocht hadden. Volgens de Italiaanse landbouwminister is er geen gevaar voor de volksgezondheid.
Mozzarella staat op de lijst van voedingsproducten die in de Europese Unie het label Beschermde Geografische Aanduiding kregen. De verse kaas van buffelmelk mag alleen in een bepaald gebied en volgens vastgestelde regels geproduceerd worden. In Italië is de mozzarella-industrie uitgegroeid tot een miljoenenbusiness. Jaarlijks draait hij een omzet van zo'n 300 miljoen euro.
Nadat de voedselinspecteurs de fraude op het spoor kwamen, zijn ze een controle gestart bij alle 130 leden van de vereniging van mozzarellaproducenten, La Mozzarella di Bufala Campana. Bij ongeveer 15 van hen is al fraude vastgesteld. Onder hen ook de voorzitter van de vereniging, Luigi Chianese. Hij noemt zichzelf slachtoffer van een haatcampagne.
De Italiaanse mozzarella kwam eerder al in opspraak. In 2008 ontdekten speurders dat er elf ton kaas die de houdbaarheidsdatum overschreden had of beschadigd was,

opnieuw verwerkt was in andere kaasproducten. Datzelfde jaar was er ook sprake van een contaminatie van de kaas met dioxines. Die zou een gevolg zijn van het slechte afvalbeheer in de streek waardoor de melk van waterbuffels besmet raakte.
De Italiaanse minister van Landbouw Luca Zaia haastte zich om duidelijk te maken dat de koemelk in de mozzarella geen gevaar inhoudt voor de voedselveiligheid, maar enkel de kwaliteit van het product beïnvloedt.

Bron: Het Laatste Nieuws/Reuters

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/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen
Crafted by Brigada