nieuws

Zuivelindustrie niet bevreesd voor mozzarella-affaire

nieuws

De Belgische Confederatie van de Zuivelindustrie (BCZ) is niet ongerust over mozzarella of andere Italiaanse kaassoorten die in België geproduceerd worden, zo heeft de secretaris-generaal van de organisatie, Renaat Debergh, gezegd. "Ik denk dat het publiek begrepen heeft dat het om een Italiaans probleem gaat". De productie van Italiaanse kaassoorten lag in 2006 in België op 19.411 ton, tien keer hoger dan in 1990. Belgische mozzarella wordt echter van koemelk gemaakt, niet van buffelmelk.

29 MAART 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:03

De Belgische Confederatie van de Zuivelindustrie (BCZ) is niet ongerust over mozzarella of andere Italiaanse kaassoorten die in België geproduceerd worden, zo heeft de secretaris-generaal van de organisatie, Renaat Debergh, gezegd. "Er hoeft niet gevreesd te worden voor de kwaliteit van de Belgische producten. België heeft al een dioxinecrisis meegemaakt en de controles zijn betrouwbaar en streng. Ik denk dat het publiek begrepen heeft dat het om een Italiaans probleem gaat".

De crisis in Italië verbaast de secretaris-generaal niet. "Deze zaak is duidelijk te wijten aan een afvalprobleem", aldus Debergh, daarbij verwijzend naar vuurtjes die thuis gestookt worden om afval te verbranden. Die zijn een van de grootste bronnen van dioxinevervuiling. De productie van Italiaanse kaassoorten lag in 2006 in België op 19.411 ton, tien keer hoger dan in 1990. Belgische mozzarella wordt echter van koemelk gemaakt, niet van buffelmelk.

In Italië blijken twintig van de 83 waterbuffelkwekerijen waarop beslag was gelegd effectief besmet te zijn met dioxine. Dat heeft de Italiaanse vice-staatssecretaris voor Gezondheid Gian Paolo Patta gezegd. De boerderijen werden op slot gedaan nadat in een twintigtal kaasmakerijen waar met hun melk mozzarella wordt gemaakt dioxinewaarden waren opgetekend die licht boven de EU-drempel lagen.

Bij twintig waterbuffelkwekerijen waren de dioxinewaarden inderdaad hoger dan wordt toegelaten. Voor twaalf andere waren de resultaten negatief. Op die bedrijven wordt

niet langer beslag gelegd. De vice-staatssecretaris gaf geen details over de resterende kwekerijen. Bij de kwekerijen die positief bleken, wordt het beslag verlengd. Dat tot de waterbuffels de dioxine uitgestoten hebben. Dat zou tussen de 90 en 120 dagen kunnen duren, aldus Gian Paolo Patta.(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/viltnieuws.bsky.social

---

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

Crafted by Brigada