

I Nas chiudono un caseificio a Serre: producevano mozzarella senza latte

Data: Invalid Date | Autore: Filomena Immacolata Gaudioso



SERRE (SALERNO), 22 GENNAIO 2015 - I Carabinieri dei Nas di Salerno in un'operazione coordinata dalla Procura della Repubblica, hanno chiuso un caseificio a Serre che produceva mozzarella senza l'utilizzo del latte. Nell'operazione sono stati sequestrati anche 700 chili di prodotti caseari e in corso di lavorazione. Inoltre i Carabinieri hanno rinvenuto ingenti quantitativi di cagliata proveniente dall'est Europa e vari tipi di prodotti caseari provenienti da altri caseifici e dalla grande distribuzione alimentare.

Aumentano i controlli dei Nas per combattere la produzione di mozzarella falsata

La mozzarella veniva dunque prodotta senza latte con l'aggiunta di sostanze chimiche, come acido citrico e ipoclorito di sodio, che servivano a renderle verosimilmente gustose e somiglianti, alla vista, a quelle "originali". Alcuni di queste mozzarelle erano in fase avanzata di alterazione e altri prodotti addirittura scaduti. Per di più, i prodotti subivano il processo di affumicatura nel retro di un furgone in disuso, attraverso fumi prodotti in fusti metallici, bruciando cartone stampato e altro materiale di rifiuto. Il titolare del caseificio è stato denunciato per produzione e detenzione di prodotti in cattive condizioni igieniche. Ed inoltre è stato accusato di aver commesso reati ambientali relativi allo smaltimento dei rifiuti e all'attività di affumicatura degli alimenti.

[MORE]

Secondo un'indagine condotta da Coldiretti, in Italia una mozzarella su quattro non sarebbe prodotta direttamente con il latte, ma da semilavorati industriali, le cagliate, che vengono spesso dall'est Europa senza alcuna indicazione in etichetta. Coldiretti mette in guardia i consumatori e condanna chi opera in questa direzione: "L'ottima attività dei carabinieri dei Nas deve essere accompagnata da misure strutturali a partire dall'obbligo di indicare in etichetta l'origine e di rendere pubblici i flussi commerciali delle materie prime provenienti dall'estero, anche per combattere inganni e

sofisticazioni", afferma Coldiretti.

(foto:blastingnews.com)

Filomena I. Gaudio

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/i-nas-chiudono-un-caseificio-a-serreproducevano-mozzarella-senza-latte/75724>

