

## Mozzarelle di bufala, controlli dei Nas

Scritto da Roberto Renzulli  
Lunedì 25 Gennaio 2010 11:36

---

*I militi hanno controllato tutti i punti vendita e i distributori. Nel mirino mozzarelle contraffatte*



Non c'è pace per le mozzarelle di bufala che dovrebbero essere Dop, cioè prodotte con latte delle bufale campane al 100%. Nei giorni scorsi il ministro alle Politiche Agricole e Alimentari Luca **Zaia** ha denunciato pubblicamente che, dai controlli effettuati è risultato che addirittura il presidente del Consorzio di Tutela, con sede a Caserta, produceva mozzarelle utilizzando anche latte di vacca.

Così, il buon ministro ha ordinato il commissariamento del consorzio e la chiusura di altri 6 caseifici del casertano per irregolarità e frode. Ha inoltre chiesto ai militi e al nucleo antisofisticazione di rimuovere dal mercato le mozzarelle sospette, prodotte dai caseifici casertani chiusi, per tutelare i cittadini. Le aziende in questione sono quelle di Marcianise, Villa Literno, Capua, Falciano del Massico e Piedimonte Matese, due delle quali spedivano in città prodotti due volte alla settimana: mozzarelle che erano vendute a caro prezzo sui banchi di supermercati e salumerie atripaldesi. Gli ispettori, comunque, tra lunedì e mercoledì non hanno rintracciato neanche un chilo di mozzarelle provenienti da tali caseifici.

I controlli, però, sono ricominciati dopo la chiusura di un deposito abusivo, scoperto dai carabinieri di Montella, che non rispettava i requisiti igienico sanitari e nel quale venivano depositate le mozzarelle prima della partenza per i negozi, i ristoranti e le pizzerie. I carabinieri, per non creare inutili allarmismi, spiegano che i controlli sono ancora in atto e che tutte le mozzarelle in vendita sono di provenienza accertata. Il ministro Zaia, il primo a lanciare il caso, ha ribadito che si tratta di controlli necessari a tutelare la salute e le tasche dei cittadini poiché, il più delle volte, ci si trova di fronte a vere e proprie truffe. Sono pochi, infatti, coloro che al

## **Mozzarelle di bufala, controlli dei Nas**

Scritto da Roberto Renzulli

Lunedì 25 Gennaio 2010 11:36

---

momento dei controlli producevano vera mozzarella di bufala con latte al 100%: su 530 campioni prelevati, ben 106 caseifici utilizzavano latte vaccino superiore al 30%. Sui banchi dei supermercati, nelle salumerie e addirittura sui banchi degli alimentari del mercato del giovedì sono apparsi cartelli con su scritto: "Vera Mozzarella Mista". Giusto per non sbagliare.