

Riprende la produzione della mozzarella a marchio C.I.A.R

Scritto da Lara Consalvi

Venerdì 30 Novembre 2012 14:43



L'azienda C.I.A.R, "Centrale del latte di Rieti", in un comunicato del 29/11/2012, informa tutti i consumatori che la sanificazione dell'intero stabilimento di Rieti è stata ultimata, e che la produzione della mozzarella riprenderà in assoluta sicurezza.

«La commercializzazione di tutti gli altri prodotti – fanno sapere dall'azienda – è proseguita regolarmente, la preoccupazione che si è diffusa sul consumo del nostro latte fresco e gli altri prodotti, pur se comprensibile è del tutto immotivata. L'azienda, ancor prima di aver ricevuto i risultati definitivi delle analisi aveva, in via cautelativa, ritirato nei giorni scorsi tutte le tipologie di mozzarella e sospeso la produzione, procedendo nel frattempo, in accordo con gli organi competenti, alla sanificazione di tutto lo stabilimento».

«L'azienda, che da sempre ha teso alla valorizzazione delle produzioni locali – concludono – ha svolto e sta svolgendo, in accordo con gli organi competenti, tutti gli accertamenti e le più approfondite verifiche per risalire alle cause che hanno determinato il verificarsi di questa non conformità. La Centrale del latte di Rieti, particolarmente dispiaciuta per le preoccupazioni che questa vicenda ha cagionato alla nostra clientela ed alla cittadinanza in genere, si scusa».

Il comunicato è pubblicamente noto anche sul sito: <http://www.centralelattebieteri.com/>