

Sequestrate tremila forme di formaggio avariato

Pubblicato: Mercoledì 19 Ottobre 2011

Oltre tremila forme di formaggio sono state sequestrate dagli uomini della Guardia di Finanza a Suzzara, nel mantovano. Quasi tremila chili sono stati trovati in cattivo stato di conservazione. La scoperta resa possibile da una serie di controlli fiscali decisi per mettere fine ad un articolato dispositivo messo in atto da imprese neocostituite e utilizzate come cartiere. Gli accertamenti hanno appurato che l'azienda era sprovvista del cosiddetto 'bollo Cee', certificazione obbligatoria per gli operatori del settore produttivo che manipolano prodotti alimentari. A seguito delle analisi chimico-tossicologiche effettuate dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale per la Lombardia e l'Emilia Romagna di Mantova i prodotti caseari, già posti sotto sequestro, sono stati dichiarati non commestibili per l'elevata presenza di batteri e ne è stata decisa la distruzione.

Il legale rappresentante dell'azienda, un cinquantenne, è stato segnalato alla Procura della Repubblica di Mantova per detenzione al fine di commercio di prodotti alimentari in cattivo stato di conservazione, e rischia sanzioni che prevedono l'arresto fino ad un anno o l'ammenda sino a 31.000 euro. Nella ditta erano impiegati 4 lavoratori in nero ed è stata accertata un'evasione fiscale di 1.206 euro. L'attività della società è al momento sospesa.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it