

ASSEMINI, Caseificio e macello abusivi: sequestrati salumi, formaggi e carni pronte alla commercializzazione

Date : 25 Settembre 2018



Durante l'ispezione in un'azienda agricola di **Assemini**, i carabinieri del *Nas* e quelli della locale stazione, hanno accertato l'esistenza di una struttura abusivamente adibita a caseificio e macello, senza le autorizzazioni necessarie.

Erano presenti alcune celle frigorifere che sono state esaminate. In una sono state trovate forme e spicchi di formaggio, di vario tipo e stagionatura, per un peso complessivo di *circa 800 chili*. E' stato anche scoperto che uno dei locali era stato adibito alla macellazione ed alla successiva lavorazione delle carni fresche, anche questa attività senza autorizzazione e comunicazione all'autorità sanitaria. In un'altra erano presenti carni fresche bovine, per un peso complessivo di *oltre 100 chili*, macellate da poco tempo, e sprovviste di qualsiasi tipo di indicazione utile a verificarne la provenienza e l'idoneità igienico-sanitaria. All'interno di un'altra cella frigorifera, infine, sono stati rinvenuti salumi ed insaccati di vario genere, per un peso complessivo di *circa 120 chili*, anche questi completamente privi di tracciabilità e certificazioni sanitarie.

L'intera struttura adibita a caseificio, comprese le attrezzature, i macchinari e le celle frigorifere con salumi e formaggi sono state sottoposte a sequestro amministrativo, mentre il locale adibito alla macellazione e la cella frigorifera con le carni fresche sono stati sequestrati penalmente. Il valore complessivo commerciale dell'intero sequestro è stato quantificato in circa 400.000 euro. Il titolare dell'azienda (**P.F., allevatore 59enne di Assemini**) è stato segnalato all'Autorità giudiziaria, amministrativa e sanitaria per diversi illeciti penali ed amministrativi: attività di macellazione senza autorizzazione; avvio di attività di produzione senza la prescritta autorizzazione; mancata attuazione delle procedure di autocontrollo haccp. (red)

