

Ritaglio Stampa

Testata: E Cremona Web
Data: 16 ottobre 2009
Diffusione n.d
Soggetto: Consorzio Tutela Provolone Valpadana

Eth CremonaWeb
Il portale della città di Cremona

Il caso formaggi finisce in aula



Il prossimo tre dicembre, data fissata per l'udienza preliminare sullo scottante caso dei formaggi avariati, si discuterà la costituzione di parte civile del Consorzio Tutela Provolone Valpadana, rappresentato dall'avvocato Vito Castelli. «Ci vogliamo costituire parte civile» ha detto il legale cremonese, «per la tutela di tutte le aziende che lavorano correttamente e contro la concorrenza sleale di aziende che immettono sul mercato prodotti nocivi per la salute». A difesa dei consumatori si è schierata anche Altroconsumo la prima associazione in Italia, con i suoi 300mila soci, che ha per obiettivo la salute e la sicurezza dei consumatori. «L'associazione Altroconsumo è parte offesa nel processo» ha commentato il presidente Paolo Martinello. «In questa vicenda sono stati ridotti in poltiglia la tutela della salute dei consumatori, le regole nell'agire di imprese produttive e distributive, il ruolo di garante e controllo delle super-partes dell'azienda sanitaria pubblica».



«**La guardia di finanza**, che per prima ha fatto luce sul mercato nero e putrescente degli scarti» dice l'associazione, «ha potuto documentare l'utilizzo di prodotti avariati e l'amalgama con muffe, inchiostri, residui di plastica, vermi, escrementi di roditori. Gli amministratori e i responsabili delle due società private (cremonese e novarese) accusate dell'attività di adulterazione hanno potuto agire indisturbati grazie alla connivenza di funzionari pubblici del dipartimento di prevenzione veterinaria dell'Asl di Cremona. Controllato e controllore come topi nel formaggio, dati i lauti guadagni che provenivano dal riciclaggio degli scarti». In questo processo, dieci persone, tra vertici delle società accusate, si presenteranno davanti al giudice Clementina Forleo perché accusate di aver «alterato le caratteristiche di vari prodotti lattiero-caseari prima che fossero distribuiti per il consumo, rendendoli pericolosi per la salute pubblica».

In particolare, perché dal 2004 al giugno 2007, «lavoravano formaggi destinati al consumo umano, mescolandovi prodotti destinati al consumo animale, oppure, in altri casi, prodotti avariati e dall'odore nauseabondo recanti la presenza di estese muffe, di inchiostri, di residui di plastica, di vermi, di topi morti e di escrementi di roditori». D.R., 46 anni, imprenditore siciliano di Partinico, residente a Oleggio, in provincia di Novara, è considerato dal pm Francesco Messina il personaggio chiave dell'inchiesta, partita nel novembre 2006 con il controllo, sulla Castelleonese, di un tir carico di oltre 2900 tonnellate di semilavorati, fra mozzarelle, stracchino e gorgonzola, nauseabondi. Per la ditta cremonese ci sono anche L.B. e il romeno G.V., rispettivamente direttore dello stabilimento e capo reparto, nonché responsabile del magazzino. Per l'altra azienda, quella di Novara figura anche F.T., capo reparto e responsabile di fatto del magazzino.

Devono invece rispondere di abuso d'ufficio R.C., direttore del Dipartimento di prevenzione veterinaria dell'Asl, e i veterinari dell'Asl P.B. e A.C., accusati di aver procurato un ingiusto vantaggio patrimoniale all'azienda e un ingiusto danno ai consumatori finali dei formaggi. Infine A.M.D. ed E.C., i due tecnici di prevenzione dell'Asl accusati di aver attestato falsamente nei verbali relativi ai formaggi semilavorati ad uso industriale da spedire all'azienda cremonese di aver assistito al carico dei tir usati per il trasporto. Intanto il pm di Piacenza Antonio Colonna ha chiuso le indagini per adulterazione dei formaggi con rischio per la salute pubblica nei confronti dei vertici di un'azienda di Monticelli: si tratta di A.A., l'amministratore di fatto dell'azienda, F.M., amministratore di diritto con un passato da carabinieri a Casalbuttano, e L. D., veterinario dell'Asl accusato di abuso di ufficio e di falso ideologico. Per il pm, nello stabilimento si sarebbero lavorati formaggi destinati al consumo umano, «miscelando prodotti ad uso zootecnico o prodotti che dovevano essere destinati allo smaltimento in quanto maleodoranti, insudiciati, recanti presenze di estese muffe, vermi e mosche, ma anche polistirolo, filo di ferro, plastica, larve, topi morti, escrementi di topi». La posizione del veterinario, invece, ruota attorno alle ispezioni che non ci sarebbero mai state, e a false attestazioni.