

ALIMENTI SCADUTI DA 7 ANNI: BLITZ NAS SEQUESTRI E DENUNCE

7 Marzo 2015



PESCARA – Diciotto tonnellate di alimenti scaduti, in cattive condizioni igienico sanitarie e privi di tracciabilità sono state sequestrate dai Carabinieri del Nas, nell'ambito di una serie di controlli eseguiti in stabilimenti di produzione e vendita alimentare di quattro regioni – Abruzzo, Campania, Piemonte e Puglia – nelle ultime due settimane. In alcune strutture sono stati trovati prodotti scaduti anche da sette anni, nonché volatili ed escrementi nei locali.

Il Nas di Pescara ha sequestrato tre tonnellate di alimenti di origine animale nel corso dei controlli a 14 “auto-negozi” itineranti che operano nei mercati delle principali città abruzzesi: elevate decine di sanzioni per mancata tracciabilità e scarse condizioni igieniche e strutturali.

In un mercato della provincia di Teramo i militari hanno sequestrato un “camion-negozio” che presentava i piani di appoggio per carni, salumi e formaggi arrugginiti e sporco talmente diffuso da ricoprire vistosamente anche gli alimenti. La ruggine aveva raggiunto persino il registratore di cassa e le monete metalliche che si trovavano all'interno.

Durante i controlli alle macellerie e agli stabilimenti di lavorazione carni, i Carabinieri sono intervenuti su una macellazione clandestina di agnelli privi di bollo sanitario e hanno rinvenuto carcasse di animali attinte da muffe che, opportunamente ripulite e sezionate, sarebbero arrivate sulle tavole dei consumatori.

Il Nas di Foggia, in un'industria dolciaria della zona della Capitanata, ha sequestrato dieci tonnellate di materie prime, tra cui farine, margarina e sciroppi, utilizzate per la produzione di coni e cialde per gelati, scaduti anche da sette anni, nonché prodotti dolciari pronti per la vendita, conservati in locali in stato di degrado, con macchinari e attrezzature sporche. All'interno della struttura c'erano volatili ed escrementi sul pavimento.

Il titolare, un 52enne, è stato denunciato; disposta l'immediata sospensione della produzione. Ad Asti i Carabinieri del Nas di Alessandria hanno scoperto un laboratorio di panificazione che produceva illecitamente per la successiva vendita “pane di Altamura” Dop che, secondo il disciplinare, può essere prodotto solo ed esclusivamente nel comune di Altamura (Bari) con l'impiego di farine ottenute da speciali varietà di grano duro coltivato nei territori dei comuni della Murgia barese.

Sequestrate, inoltre, in un container nel cortile di una comunità-alloggio del Salernitano, 1,5 tonnellate di pasta alimentare e oltre mille confezioni di latte da un litro prive di tracciabilità, nonché 1.200 lattine di bibite con data di scadenza superata da tempo. In provincia di Napoli, infine, è stata sequestrata più di una tonnellata di strutto alimentare, oltre a salumi stagionati privi di tracciabilità; chiuso un locale per l'affumicatura degli insaccati carente dei requisiti igienico e strutturali.