

## ALLEVAMENTO E CASEIFICIO DA INCUBO CHIUSO NELL'AQUILANO

25 Marzo 2016



L'AQUILA – Controlli dei Carabinieri del Nas di Pescara in tutto l'Abruzzo, sulla filiera della carne e del latte, con particolare attenzione alla repressione di casi di macellazione clandestina di ovini, maggiormente consumati in occasione delle festività pasquali.

Tre le attività sospese per gravi carenze igienico sanitarie e assenza di autorizzazione, circa mille chili di alimenti sottoposti a vincolo sanitario, poiché non rintracciabili, e sanzioni per 20mila euro. È stato inoltre individuato uno scarico abusivo di acque di lavorazione.

In particolare, nell'Aquilano è stato ispezionato un allevamento di mucche da latte, trovato in pessime condizioni igieniche per la massiva presenza di letame nei ricoveri degli animali. Con l'intervento di personale del Servizio Veterinario della Asl è stata imposta l'immediata rimozione del letame; sospesa l'attività dell'attiguo laboratorio caseario, poiché in cattive condizioni igienico-sanitarie per la presenza di muffe e infiltrazioni nelle pareti. Per la vendita dei prodotti l'impresa si serviva di un autonegozio, risultato privo di autorizzazione, così come una cella frigorifera utilizzata per la stagionatura. Per entrambi è scattata la sospensione. Disposto il vincolo sanitario per circa 50 chili di prodotti lattiero-caseari privi di indicazioni sulla rintracciabilità.

Nello stesso stabilimento, i militari del Nas, coadiuvati dai colleghi del Noe, hanno scoperto uno scarico, in acque fluviali, di acque reflue industriali non autorizzato: per questo motivo il responsabile è stato anche denunciato per inquinamento delle acque.

In un piccolo centro della provincia di Chieti sono stati ispezionati diversi laboratori di lavorazione carni, con annesse attività di vendita. I militari hanno sospeso l'attività di un laboratorio per la produzione di prodotti lattiero-caseari, ricavato all'interno di un locale per il sezionamento e la lavorazione dei prodotti di carne, risultato essere del tutto abusivo. Insieme al Servizio Veterinario della Asl sono stati vincolati sanitariamente circa 500 chili di prodotti lattiero caseari e insaccati vari, poiché carenti delle informazioni utili a ricostruirne la rintracciabilità.

I controlli sono proseguiti in altre due macellerie della stessa località del Chietino. Sottoposti a vincolo circa 300 kg di salumi e insaccati e 115 kg di prodotti lattiero caseari, poiché non tracciati e prodotti in ambienti insalubri, non autorizzati. Nelle pertinenze di una delle macellerie ispezionate è stato scoperto, infatti, un laboratorio per la produzione di insaccati totalmente abusivo, all'interno del quale sono state rinvenute due carcasse di agnello prive di bollatura sanitaria attestante la visita ante e post mortem, che sono state sequestrate prima che fossero messe in commercio. Agli operatori del settore alimentare sono state contestate violazioni in materia di requisiti igienici degli ambienti di lavorazione e relativamente all'omessa applicazione delle procedure di rintracciabilità degli alimenti. Sono state nel complesso elevate sanzioni per circa 20mila.

© 2016 AbruzzoWeb Enfas s.r.l. - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n° 501 del 2 settembre 2005

Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667

Direttore responsabile Berardo Santilli