CARENZE IGIENICHE E ALIMENTI NON RINTRACCIABILI, AZIENDE AGRICOLE ABRUZZESI NEL MIRINO DEI DEI NAS

13 Novembre 2017



PESCARA – I Carabinieri del Nas di Pescara hanno svolto una serie di controlli in aziende agricole e insediamenti zootecnici abruzzesi, riscontrando numerose violazioni.

In particolare, coadiuvati dai Carabinieri forestali, dal Nucleo ispettorato del lavoro e dalle Asl, hanno eseguito diverse ispezioni in settori dell'agroalimentare presenti nella regione.

In provincia di Chieti è stata ispezionata un'azienda agrituristica nei confronti della quale è scattata una segnalazione ad autorità sanitaria e amministrativa per violazioni afferenti il pacchetto igiene, l'identificazione dei capi bovini ed equini, le misure a tutela del benessere degli animali e la documentazione agrituristica.

Ispezioni congiunte sono state eseguite anche in provincia di Teramo e di Pescara.

In un'azienda zootecnica del Teramano sono state elevate sanzioni per carenze igieniche del deposito mangimi.

In un allevamento suinicolo del pescarese, invece, sono state ben documentate, grazie a un monitoraggio aereo da parte di un elicottero dell'arma, inadeguatezze nella gestione degli effluenti destinati all'utilizzo agronomico.

In un caseificio dell'hinterland teramano Nas e Nil hanno riscontrato carenze igienico sanitarie e strutturali, oltre a errate procedure di rintracciabilità degli alimenti.

Motivo per il quale oltre 60 chilogrammi fra insaccati e prodotti lattiero caseari sono stati avviati alla distruzione, come disposto dal competente servizio veterinario dell'Asl.

In provincia dell'Aquila, nell'Alto Sangro, i Nas hanno ispezionato 3 allevamenti, ponendo attenzione alle corrette forme di identificazione e registrazione dei capi.

In un'azienda che alleva bovini, ovini, caprini e suini, le verifiche si sono soffermate sulle scorrette procedure identificative e di registrazione di 16 capi suini.

L'autorità sanitaria ha disposto il vincolo sanitario e il divieto di movimentazione dei suini.

I controlli dei Carabinieri dei Nas si concentrano sugli allevamenti di animali da reddito e da latte, quale primo anello della filiera di produzione alimentare che è costantemente vigilata dai militari della specialità.

Vengono prese in esame benessere, condizioni igieniche delle stalle e dei locali di servizio, oltre alla rintracciabilità dei mangimi, corretto uso dei farmaci veterinari e dei tempi di sospensione, perché una filiera controllata fornisce una garanzia di alimenti più sicuri.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 – P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli.