

CONSERVE ALIMENTARI, NAS CHIUDONO AZIENDA TARTUFI NELL'AQUILANO

30 Novembre 2017



PESCARA - Maxi sequestro di funghi e conserve alimentari in un'impresa alimentare della Val di Sangro e chiusura di un deposito abusivo in un'azienda che opera nel settore della lavorazione dei tartufi nell'Aquilano.

È il bilancio di una serie di controlli che i Carabinieri del Nas di Pescara hanno eseguito in Abruzzo, nelle cosiddette industrie conserviere, con particolare attenzione alle procedure adottate in tema di gestione del rischio da contaminazione di botulino.

Ai responsabili delle due ditte sono state elevate sanzioni per alcune migliaia di euro. In particolare, nel Chietino, in un'impresa alimentare attiva nella produzione e commercializzazione di conserve alimentari, funghi e tartufi, i militari del Nas hanno eseguito accertamenti sulle procedure di autocontrollo aziendale e di rintracciabilità degli alimenti.

Ne è conseguito il sequestro amministrativo di circa 5.000 vasetti di conserve di funghi e tartufi, le cui procedure di produzione, rispetto alle informazioni presenti in etichetta, non garantivano la sicurezza e l'idoneità al consumo umano.

Il vincolo è scattato anche per oltre cento chili di grasso alimentare, detenuto in assenza di informazioni utili a poterne stabilire la rintracciabilità. Il valore della merce sequestrata è di oltre 50mila euro.

Nell'Aquilano, invece, in un'azienda attiva nella lavorazione dei tartufi, i Nas abruzzesi hanno scoperto che era stato attivato abusivamente, esternamente al fabbricato, un deposito di prodotti finiti e imballaggi primari, in assenza della prescritta comunicazione all'autorità sanitaria, ai fini della registrazione dell'attività.

La struttura, tra l'altro, era priva dei minimi requisiti igienico-sanitari.

La Asl ne ha quindi disposto la chiusura. Imposto, inoltre, il trasferimento immediato dal deposito abusivo dei prodotti finiti e degli imballaggi primari in locali autorizzati.