AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

MACELLAZIONE ABUSIVA E IN LOCALI FATISCENTI, CHIUSA ATTIVITA' CLANDESTINA E 40 AGNELLI SALVATI DAI NAS

14 Aprile 2017



PESCARA – Quaranta agnelli salvati dall'imminente macellazione abusiva, un'attività clandestina scoperta e sequestrata e uno stabilimento di macellazione e sezionamento chiuso per totale assenza di requisiti igienico sanitari.

È il bilancio dei controlli eseguiti in Abruzzo dai Carabinieri del Nas di Pescara che, con il prevedibile incremento dei consumi di carne ovina per le festività di Pasqua, hanno intensificato le ispezioni per vigilare sulle corrette prassi igieniche, sulla tracciabilità degli animali e delle carni, sull'idoneità degli impianti di macellazione e sul benessere degli animali.

In provincia dell'Aquila, al confine tra la Valle Rovereto e la Marsica, gli ispettori del Nas pescarese sono riusciti a evitare l'abbattimento di 40 agnelli.

Hanno localizzato un insediamento zootecnico, riconducibile a un'azienda agricola locale, in cui sono stati trovati circa 100 capi di razza ovina adulta, 40 di razza bovina e, appunto, i 40 agnelli.

L'imperfetta identificazione dei capi di bestiame, fondamentale per la successiva rintracciabilità delle carni, ha imposto l'immediata adozione del provvedimento di vincolo sanitario a carico dell'intero allevamento.

A destare i maggiori sospetti e a sollecitare gli approfondimenti dei carabinieri è stata la presenza di un numero così importante di agnelli.

In un locale apparentemente in disuso hanno scoperto una carcassa di agnello in fase di sgrondatura, appena macellato clandestinamente.

Per la macellazione, infatti, l'allevatore si avvaleva degli ambienti, delle attrezzature e delle strutture di stalla, fatiscenti e fonte di potenziali contaminazioni dal punto di vista igienico.

Gli inquirenti hanno immediatamente accertato che non era stata data la preventiva e obbligatoria comunicazione all'autorità sanitaria.

Da lì la certezza che analoga sorte sarebbe toccata anche ai 40 agnelli vincolati, le cui carni, macellate clandestinamente, sarebbero finite, pericolosamente, sulle tavole degli abruzzesi.

Il valore economico dell'insediamento vincolato è di circa 200 mila euro.

A qualche migliaia di euro ammontano le sanzioni amministrative che saranno contestate all'allevatore, che è stato segnalato alle autorità competenti.

I Nas di Pescara hanno ispezionato anche un impianto di macellazione del Teramano, le cui condizioni igieniche sono state

definite ‘precarie’.

A queste si è aggiunta l’assenza di attestati di formazione per il personale impiegato nell’attività.

Il personale del Servizio Veterinario della Asl di Teramo ha quindi disposto l’immediata sospensione dell’attività, che potrà riprendere solo dopo che l’autorità competente avrà valutato positivamente il ripristino delle condizioni igienico sanitarie e strutturali.

Le sanzioni contestate ammontano a qualche migliaio di euro.

Accertamenti in materia di norme sul lavoro a cura dei carabinieri del Nil di Teramo, intervenuti contestualmente.

L’attività ispettiva rientra nell’ambito degli accertamenti disposti in seguito a un infortunio sul lavoro avvenuto nella struttura nelle scorse settimane.

© 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