

PESCARA: ESCREMENTI E SPORCO, SEQUESTRO OLIVE DA 1,2 MILIONI

8 Settembre 2012



PESCARA - Nell'ambito dei servizi di controllo effettuati nei confronti delle industrie conserviere, i carabinieri del Nas di Pescara hanno sequestrato, in una azienda abruzzese di grandi dimensioni, 600 tonnellate di olive in salamoia per un valore commerciale di un milione e 200 mila euro.

L'azienda, specializzata nella lavorazione e commercializzazione di olive in salamoia, operava in precarie condizioni igieniche e senza garantire la sicurezza della propria produzione.

Le olive erano conservate in 4 mila fusti contenenti ognuno 150 chilogrammi di olive intere e denocciolate in salamoia, destinate alle aziende di confezionamento.

Nel corso dell'ispezione i militari del Nas hanno accertato una serie di irregolarità di carattere sanitario, come la massiccia presenza di polvere, unto e incrostazioni derivanti da precedenti lavorazioni diffusi in tutti gli ambienti produttivi e nelle strutture adibite a magazzino, tracce di escrementi animali e pozzanghere di acqua sporca rinvenute in uno dei locali aziendali, mentre un altro ambiente era colmo di materiale in disuso non pertinente con l'attività svolta.

Inoltre, dalla verifica della documentazione e delle procedure di controllo è emerso che tutte le materie prime e i prodotti finiti erano privi di rintracciabilità, tanto che l'azienda non è stata in grado di esibire la documentazione atta a dimostrare la regolare fornitura delle olive, in corrispondenza delle quali non erano neanche stati apposti cartelli o indicazioni inerenti la data di lavorazione e il lotto.

L'azienda è stata chiusa.

TITOLARI NON SONO INDAGATI

I Nas hanno aggiunto che per i titolari dell'azienda non vi sono ipotesi di reato, dal momento che il prodotto sequestrato è risultato correttamente conservato.

La chiusura è una conseguenza della sospensione amministrativa di tutte le attività, fino a quando la ditta non sanerà le irregolarità di carattere sanitario riscontrate con lavori straordinari di manutenzione, pulizia e sanificazione.

Per rendere possibile la riapertura, inoltre, dovranno essere forniti tutti i documenti comprovanti la tracciabilità di materie prime e prodotti finiti.

In caso contrario, sarà la Asl a decidere del prodotto sequestrato.

© 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