

VIOLAZIONI IN FRANTOIO NELL'AQUILANO, CHIUSO DOPO BLITZ NAS

21 Novembre 2018



L'AQUILA - Sospensione immediata dell'attività di confezionamento e lavorazione dell'olio di oliva, divieto di commercializzazione e distruzione di 2.000 litri di olio d'oliva e 25 quintali di grano completamente privi delle indicazioni relative alla loro tracciabilità: sono i provvedimenti adottati nei confronti di un frantoio dell'Aquilano dopo un controllo dei Carabinieri del Nas di Pescara, nell'ambito delle ispezioni che i militari per la tutela della salute stanno eseguendo, in tutta la regione, nel settore della produzione di olio e delle conserve alimentari.

I Carabinieri del Nas, nel frantoio, hanno accertato che i gestori avevano mantenuto in esercizio l'opificio in precarie condizioni igienico-sanitarie, omesso di munire le cisterne per lo stoccaggio dell'olio sfuso, omesso di aggiornare i registri dell'olio e di attuare le procedure di rintracciabilità aziendali, attivato un laboratorio di confezionamento olio in assenza della prescritta comunicazione all'autorità competente ai fini della registrazione.

Il proprietario è stato segnalato all'autorità amministrativa. Poi l'intervento del Sian della Asl, che ha disposto la sospensione dell'attività, il divieto di commercializzazione e la distruzione dei prodotti.

Il valore dell'attività inibita, comprensivo degli alimenti distrutti, ammonta a oltre un milione di euro. I Nas complessivamente hanno ispezionato sei aziende, di cui tre nel Chietino, una nel Teramano e due nell'Aquilano.

Sono state vincolate 4.300 confezioni di conserve vegetali, è stato chiuso un deposito alimenti non autorizzato, nel Chietino.

Nel complesso sono state elevate 16 sanzioni per violazioni delle norme igienico sanitarie e di tracciabilità.