

Da nord a sud, sequestro Nas 20 t. cibo scaduto e avariato

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



14 AGOSTO 2014 - Da nord a sud dell'Italia continuano i controlli dei carabinieri dei Nas nel settore della sicurezza alimentare. I Nas di Parma e Potenza hanno evitato che 20 tonnellate di alimenti "vegetali e carne" per un valore di 130mila euro, finissero sulle tavole degli italiani. Il Nas di Parma, in particolare, nel Reggiano ha ispezionato una ditta di lavorazione e conservazioni carni per conto proprio e terzi, sequestrando 5 tonnellate di carne (in gran parte suina e in minima parte ovina) e di diversi tagli (filetto di ovino, stinco di ovino, trippa di agnello, cervello di suino, pance bovine, ginocchietto suino e code) conservate in sacchetti di plastica e involucri senza etichetta, di cui 4 tonnellate scadute da oltre 6 mesi, congelate e tenute in due celle frigorifere in condizioni igienico-sanitarie precarie.

[MORE]

La carne era priva della documentazione di rintracciabilità e pertanto di provenienza e origine ignote nonché conservata e lavorata senza le procedure di autocontrollo igienico-sanitario. Il Nas di Potenza, nel corso di un'ispezione a uno stabilimento di trasformazione, lavorazione e confezionamento di conserve vegetali del Lagonegrese, ha sequestrato oltre 13 tonnellate di alimenti semilavorati di origine vegetale (olive, carciofi, funghi e melanzane in salamoia) in evidente alterazione organolettica, con odori sgradevoli, diffusa presenza di muffe, colore torbido del liquido di conservazione, stoccati in oltre 100 fusti da 120 kg ciascuno, lasciati da giorni in un piazzale all'aperto ed esposti alle alte temperature estive e ai parassiti che ne hanno accelerato il processo putrefattivo. Gli alimenti sequestrati se sottoposti a non consentite procedure di lavaggio avrebbero potuto essere immessi a basso prezzo sul mercato delle conserve sott'olio con pericoli per la salute. (Agi)

