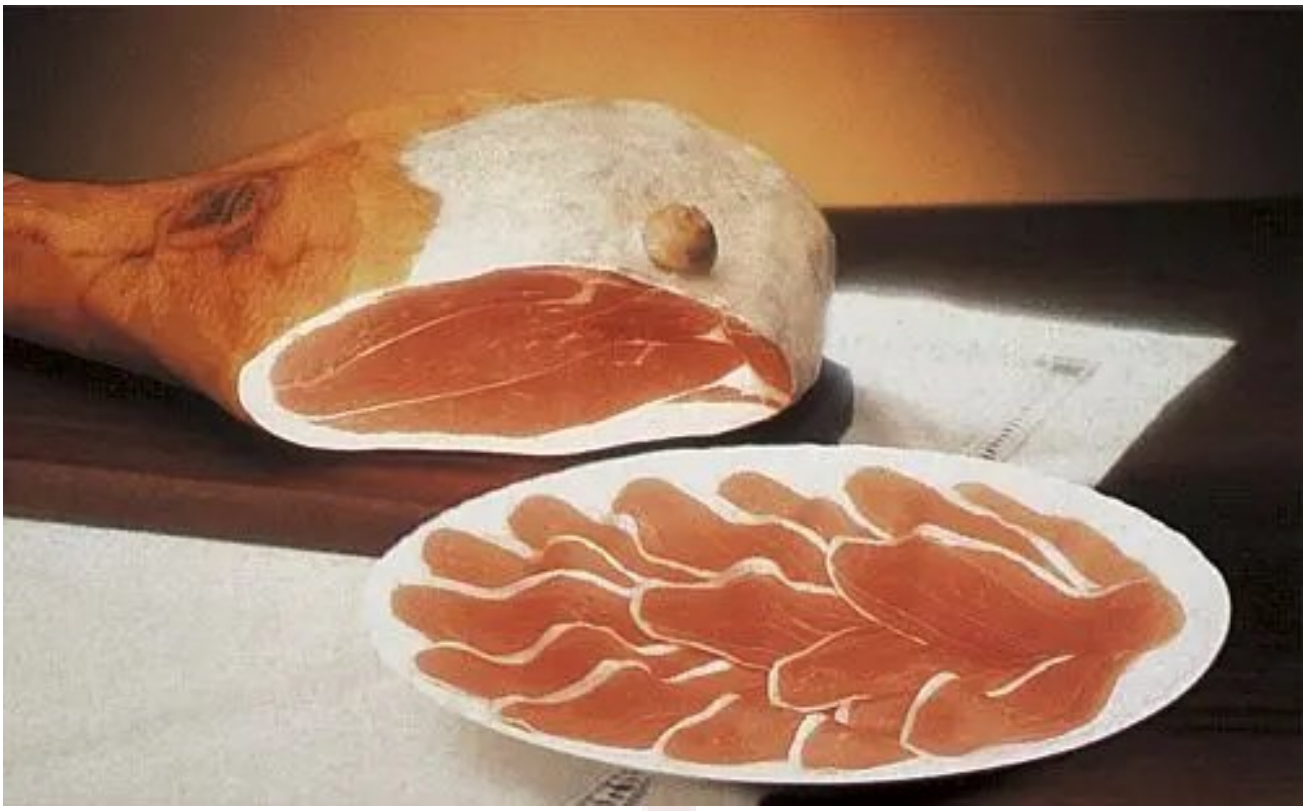
Maxisequestro di carne avariata, pronta per essere messa in commercio

Data: 11 ottobre 2010 | Autore: Gabriella Gliozzi



PARMA -I Carabinieri del Nas di Parma hanno effettuato un'operazione, risoltasi in un maxisequestro, che ha impedito che 9 tonnellate di salumi avariati venissero messi in commercio: la ditta in questione aveva acquistato tali prodotti, confezionati o sottovuoto, da un'altra ditta di Reggio Emilia, in fallimento. [MORE]

Il valore degli alimenti sequestrati ammonta a 200.000 euro. I militari hanno condotto l'operazione congiuntamente al personale veterinario dell'Azienda USL di Reggio Emilia. La merce era in cattivo stato di conservazione, emanava maleodori ed alcuni prosciutti erano cosparsi del 'ruffino', un acaro del prosciutto. Altre carni erano rancide.
Tra l'altro alcune carni avevano già superato ampiamente la data di scadenza. L'azienda sottoposta a tale sequestro non è nuova a questo tipo di operazioni: già a giugno del 2010 i Nas di Parma l'avevano ispezionata ed avevano sequestrato 30 tonnellate di prodotti, che si trovavano nel deposito, conservati per un'altra ditta che li aveva importati dalla Spagna.
Il titolare dell'azienda è stato denunciato alla Procura della Repubblica di Reggio Emilia, è accusato di detenzione di alimenti destinati al consumo umano in cattivo stato di conservazione.

Articolo scaricato da www.infooggi.it

https://www.infooggi.it/articolo/maxisequestro-di-carne-avariata-pronta-per-essere-messa-in-commercio/7632