

27 luglio 2010



Comando Carabinieri per la Tutela della Salute

COMUNICATO STAMPA

**CARABINIERI NAS:
CIBO SICURO – ESTATE 2010**

**SEQUESTRATE OLTRE 1.000 TONNELLATE DI ALIMENTI
PER CIRCA 3 MILIONI E 500 MILA EURO
TRA QUESTE 237 TONNELLATE E 170 MILA CONFEZIONI
DI FORMAGGIO IRREGOLARE**

Come consuetudine durante i mesi estivi, i NAS, d'intesa con il Ministero della Salute, attuano un programma di controllo a livello nazionale per la sicurezza degli alimenti.

I servizi di vigilanza sono indirizzati a tutta la filiera alimentare ed agli esercizi commerciali, con particolare attenzione alle località turistiche, al fine di garantire la tutela della salute dei consumatori e dei turisti, in ragione della maggiore deperibilità dei prodotti alimentari sottoposti alle elevate temperature estive.

Nell'ultimo mese, sono state eseguite 3.300 ispezioni, accertando 1.130 situazioni irregolari e segnalando 199 persone all'autorità giudiziaria e 940 a quella amministrativa.

In particolare, sono state sequestrate complessivamente oltre 1.000 tonnellate di alimenti di varia natura (prodotti ittici, prodotti lattiero caseari, carne, prodotti da forno e cereali, bibite e bevande) che per le pessime modalità di conservazione e per la presenza di evidenti segni di alterazione o scaduti rappresentavano una minaccia per la salute del cittadino. Tra gli illeciti contestati anche frodi commerciali e l'assenza di idonea etichettatura. Il valore degli alimenti sottratti alla rete distributiva ammonta complessivamente ad oltre 3 milioni e 500 mila euro.

Nel corso delle verifiche presso attività produttive e commerciali, i militari operanti hanno rilevato gravi irregolarità in 84 di queste (supermercati, bar, ristoranti, pescherie, depositi e stabilimenti di lavorazione), per le quali si è resa necessaria l'adozione di provvedimenti di sequestro o chiusura immediata.

Tra i servizi svolti presso esercizi nelle località turistiche o balneari (Fiumicino, le costiere garganica, amalfitana e romagnola), sono state individuate e sequestrate

complessivamente oltre 9 tonnellate di prodotti ittici (pesce congelato abusivamente e somministrato come fresco, in cattivo stato di conservazione, privo di tracciabilità, commercializzato senza rispettare le procedure di purificazione previste per i mitili o con aggiunte di additivi vietati).

Particolare rilevanza assumono le operazioni effettuate dai sotto indicati N.A.S.:

NAS di Foggia:

- chiuse sala di ristorazione, bar e annesso deposito di derrate alimentari di un villaggio turistico di Vieste. Sono inoltre emerse carenze dei requisiti di gestione della piscina dello stabilimento, per la quale è stata proposta di sospensione all'utilizzo;
- sequestrate 2,8 tonnellate di olive in salamoia, detenute per la lavorazione all'interno di uno stabilimento di lavorazione di prodotti alimentari, risultato non autorizzato allo svolgimento dell'attività e privo dei requisiti di legge.

NAS di Catanzaro:

- durante un'ispezione presso un villaggio turistico sulla costiera di Vibo Valentia, a seguito di un caso di gastroenterite acuta accusato da una bambina, i Carabinieri accertavano gravi carenze igienico-sanitarie dei locali cucina della struttura. A conclusione dell'intervento veniva disposta la chiusura dell'area di preparazione dei pasti e l'immediata distruzione di 100 kg di prodotti ittici irregolari;

NAS di Bologna:

- ha eseguito uno specifico controllo su centri di lavorazione e commercio di prodotti ittici. I militari hanno ispezionato diversi natanti operanti nel settore della pesca, ubicati nelle provincie di Forlì Cesena, Ferrara e Rimini, destinati a rifornire le zone di villeggiatura della fascia costiera romagnola. Sono state individuate 4 aziende emiliane e romagnole responsabili di aver utilizzato illecitamente additivi a base di perossido di idrogeno, il cui impiego sugli alimenti è vietato dalla normativa vigente, su elevati quantitativi di seppie e calamari. L'operazione ha consentito di operare il sequestro di kg 2.300 di additivo irregolare, importato dalla Spagna da un'azienda di Bari, nonché 400 kg di prodotti ittici surgelati, il tutto per un valore complessivo stimato in circa 20.000 euro, denunciando all'Autorità giudiziaria 20 soggetti responsabili e/o dipendenti delle aziende stesse;

NAS di Napoli e di Caserta:

- al termine di un'ispezione presso due centri di stabulazione di molluschi, hanno sequestrato 2 tonnellate di mitili sprovvisti delle obbligatorie indicazioni di

origine e tracciabilità nonché riscontrati in cattivo stato di conservazione, per un valore di circa 20 mila euro. È stata inoltre disposta la chiusura di un'area dello stabilimento di lavorazione di molluschi dove erano state attivate abusivamente due vasche per la depurazione dei mitili, in assenza dei previsti requisiti igienico strutturali;

NAS di Torino:

- durante un'ispezione presso un'azienda di produzione di ingredienti e coadiuvanti caseari, i Carabinieri del NAS di Torino hanno scoperto che la ditta produceva, in condizioni igienico-sanitarie carenti, fermenti lattici destinati al consumo umano riciclando fraudolentemente ingenti quantitativi di latte confezionato UHT, scaduto dal 2007. A scopo precauzionale sono state bloccate 1.320 confezioni da un litro di latte di origine francese e italiana, nonché 1.000 confezioni di innesti di fermenti lattici destinati all'impiego nella produzione casearia di formaggi;
- scoperta una frode in commercio tentata da una azienda italiana che, dopo aver importato grandi quantitativi di riso dall'India e dal Pakistan, lo aveva confezionato con etichette fasulle, in attesa della commercializzazione come prodotto di origine italiana. Nel corso delle attività sotto state bloccate in magazzino, per gli ulteriori approfondimenti, oltre 12 tonnellate e 150.000 confezioni di riso, per un valore commerciale di oltre 60 mila euro.

NAS di Alessandria:

- presso un centro intermodale di transito merci, ha ispezionato due aziende di distribuzione ed intermediazione commerciale rilevando numerose violazioni sanitarie e sequestrando:
 - 170 tonnellate di lievito secco, prive di qualsiasi documento di origine e destinazione finale, destinate al probabile impiego nella preparazione di pizze, pane e prodotti da forno;
 - 20 tonnellate di zucchero raffinato e 65 tonnellate di burro di cacao, detenute all'interno di imballaggi e contenitori danneggiati ed incapaci a garantire la protezione da agenti esterni ed animali infestanti. Le materie prime alimentari, già rifiutate da un'azienda alimentare a causa delle pessime condizioni di conservazione, erano detenute all'interno di un capannone in attesa di essere vendute ad altre potenziali ditte acquirenti, per essere reimpiegate fraudolentemente nella preparazione di prodotti dolciari di stagione, tra cui gelati e semifreddi;

NAS Perugia:

- presso uno stabilimento di lavorazione e confezionamento di farine in provincia di Perugia, l'intervento del locale NAS ha appurato lo svolgimento delle attività in condizioni igieniche gravemente carenti e prive di protezione dagli insetti. A causa del permanere delle situazioni irregolari già riscontrate in precedente controllo, è stata disposta la chiusura della struttura ed il sequestro penale di 15 tonnellate di farine ad uso alimentare. Il titolare è stato denunciato anche per il possesso di contrassegni riferiti ad altra azienda molitrice, quale strumento di commissione di ulteriori frodi in via di accertamento;

NAS di Cagliari:

- a seguito di un controllo ad un esercizio di pescheria, ha individuato un annesso locale di deposito e sezionamento di prodotti ittici, risultato privo di autorizzazione. Nella circostanza è stato sequestrato il locale con due celle frigorifere abusive e 4 tonnellate di ittici freschi, tra cui astici ed aragoste vivi, surgelati o confezionati, per un valore complessivo di un milione di euro;

NAS di Roma:

- ha denunciato il legale responsabile di un minimarket etnico per aver detenuto alimenti invasi da parassiti in un deposito abusivo interessato da gravissime carenze igienico-strutturali. Sequestrato il deposito e 14 tonnellate di alimenti, il cui valore complessivo ammonta ad oltre € 500.000.

NAS di Cremona:

- ha denunciato i responsabili di due aziende del settore alimentare contestando il reato di frode in commercio. Nel corso di un intervento dei Carabinieri è emerso che in una ditta di confezionamento formaggi per conto terzi era in atto la lavorazione di formaggio "Parmigiano Reggiano" e "Testun Barolo" utilizzando illecitamente etichette riportanti il marchio CE attribuito ad un'altra ditta. A conclusione dell'attività sono stati sequestrate giudiziariamente 10 tonnellate di formaggio già porzionato in confezioni da 300 grammi.

Nel medesimo periodo, si ricorda l'attività di verifica e di ritiro delle mozzarelle caratterizzate dalla anomala "colorazione blu" provenienti dalla Germania, che ha visto coinvolti tutti i NAS con il sequestro di 237 tonnellate e 170 mila confezioni di formaggio irregolare.

Le attività istituzionali dei Carabinieri dei NAS proseguiranno, per tutto il periodo estivo, alla verifica della regolarità, estendendo i controlli ad altri obiettivi sensibili, quali le strutture ricettive per anziani, agriturismi e altri settori programmati.