

BLITZ DEI NAS IN AGRITURISMI, 4 QUINTALI DI PRELIBATEZZE A RISCHIO



CHIETI - Più di 400 chilogrammi fra alimenti di origine animale e vegetale, oltre a conserve alimentari varie, carenti delle informazioni utili per poter ricostruire la tracciabilità: è quanto hanno trovato i Carabinieri del Nas di Pescara in un agriturismo della provincia di Chieti.

La Asl di Chieti ne ha disposto l'immediato divieto di utilizzo e la successiva distruzione.

All'operatore sono state contestate violazioni amministrative per alcune migliaia di euro, per non aver ottemperato ad alcune delle procedure previste nel piano di autocontrollo aziendale.

Ulteriori accertamenti hanno permesso di individuare un deposito di alimenti, sempre di pertinenza dell'azienda agricola, di fatto abusivo perché non era stata inoltrata la notifica all'autorità competente, che ne ha immediatamente interdetto l'utilizzo, fino alla sua regolarizzazione.

L'intervento - scattato sulla base di lamentele e recensioni negative degli utenti - rientra nell'ambito dei controlli che i Carabinieri del Nas di Pescara stanno svolgendo sul settore della ristorazione turistica in tutto l'Abruzzo.

Attività che hanno portato anche al sequestro, in un'osteria di un piccolo centro del Pescara, di diverse decine di chili di prodotti carnei e conserve vegetali, le cui procedure di produzione e conservazione verranno valutate dall'autorità competente, che deciderà sulla loro futura destinazione. Il ristoratore è stato segnalato anche per non aver ottemperato all'obbligo di indicare gli allergeni presenti nelle preparazioni riportate nel menù.

Obiettivo dei controlli è quello di contrastare casi concorrenza sleale nei confronti dei 'tradizionali' ristoranti, trattorie, alberghi, che si trovano a dover far fronte a regole ben precise in materia di sicurezza alimentare e tracciabilità delle materie prime, oltre che in materia fiscale e previdenziale.