



Cremona, maiali nutriti con i rifiuti: sequestrati 2300 prosciutti dop

Cremona, 19 lug. (LaPresse) - 'Trash food'. E' questo il nome dell'indagine conclusa dai carabinieri del Nas di Cremona sul contrasto alle attività illecite per i prodotti agroalimentari made in Italy e per la tutela della salute del consumatore. L'indagine, coordinata dal procuratore della Repubblica di Mantova Antonino Condorelli, nasce nella scorsa primavera, quando nel corso di un'ispezione igienico sanitaria presso una struttura agricola del mantovano, che si occupa di allevamento di suini destinati alla produzione di prosciutti tutelati Dop (Parma, San Daniele, Modena), i militari hanno accertato che venivano stoccati ingenti quantitativi di rifiuti speciali di origine animale e vegetale, costituiti da scarti di lavorazione dell'industria alimentare (tra cui prodotti da forno, conserve e residui di prosciutti) venduti da due ditte del settore alimentare (una del mantovano e l'altra della provincia di Parma, entrambi facenti capo ad un unico titolare). Gli scarti, invece di essere trasportati ad un impianto di biogas per la produzione di energia (come previsto dalla normativa e riportato sui documenti commerciali), venivano stoccati presso l'allevamento dove venivano somministrati come mangime ai maiali allevati.

Subito sono stati sequestrati circa 750 suini e 30 tonnellate di scarti di lavorazione, pronti per essere somministrati agli animali. I successivi accertamenti hanno permesso di appurare che l'allevamento mantovano era inserito nelle filiere di produzione di diversi prosciutti a Denominazione di origine protetta (i cui disciplinari di produzione, approvati a livello Comunitario, prescrivono la somministrazione ai maiali di determinati alimenti che non comprendono, ovviamente, gli scarti di lavorazione dell'industria agroalimentare), e che negli ultimi 24 mesi le 2 aziende agroalimentari avevano inviato alla struttura agricola circa 250 tonnellate di rifiuti agroalimentari (con i quali si stima siano stati alimentati quasi 2mila suini e ottenuti circa 3.500 prosciutti). Il gip del tribunale di Mantova ha anche emesso un decreto di sequestro preventivo di tutte le cosce suine ottenute dagli animali allevati dall'azienda agricola mantovana e macellati negli ultimi 15 mesi. L'operazione ha consentito al Nas di Cremona di evitare che venissero distribuite oltre 1900 'prosciutti di Parma Dop' e 'prosciutti di Modena Dop' e circa 400 'prosciutti San Daniele Dop', detenuti in stagionatura da oltre 40 stabilimenti emiliani e friulani, per un valore complessivo di circa 300mila euro. I prodotti sequestrati, nel caso in cui gli accertamenti di natura sanitaria in corso dovessero certificarne l'idoneità per il consumo umano, sono comunque destinati a perdere la 'Denominazione di origine protetta' e ad essere venduti come prodotti agroalimentari non tutelati. Il titolare dell'allevamento è stato denunciato per frode in commercio e vendita di prodotti non genuini, nonché, in concorso con il legale rappresentante delle 2 aziende agroalimentari, per traffico illecito di rifiuti.