

## Maxisequestro in Emilia di prosciutti dop illegali

Dueemilatrecento prodotti provenienti da una quarantina di stabilimenti di stagionatura emiliani e friulani. I maiali erano stati nutriti con scarti dell'industria alimentare



Sono in tutto 2.300 i prosciutti Dop (Parma, San Daniele e Modena) sequestrati dai Nas di Cremona in una quarantina di stabilimenti di stagionatura emiliani e friulani perché provenienti da maiali nutriti con rifiuti speciali, cioè scarti dell'industria alimentare che dovevano essere smaltiti negli impianti di biogas.

Il proprietario dell'allevamento è stato denunciato per frode in commercio e vendita di prodotto non genuini, e anche per traffico illecito di rifiuti in concorso con il titolare di due aziende alimentari (una nel mantovano e una nel parmese) che gli vendeva gli scarti di produzione. Al sequestro di 1.900 prosciutti di Parma e di Modena e 400 San Daniele, per un valore di circa 300 mila euro, si è

arrivati dopo un'indagine partita la scorsa primavera, che è coordinata dal procuratore della Repubblica di Mantova Antonino Condorelli.

L'operazione 'Trash food' è infatti cominciata quando i carabinieri si sono accorti durante un'ispezione igienico-sanitaria della grande quantità di rifiuti speciali, animali e vegetali, stoccati in un allevamento di suini. Gli scarti venivano usati come mangime per gli animali.

Per questo sono subito stati sequestrati 750 maiali e 30 mila tonnellate di scarti di lavorazione. E poi, stabilito che l'allevamento vendeva le cosce per diversi prosciutti Dop - che hanno specifiche indicazioni su come vanno cibati gli animali, non certo con scarti di lavorazione - il gip di Mantova, su richiesta della Procura e dei Nas, ha emesso il decreto di sequestro preventivo di tutte le cosce ottenute dalla maiali dell'allevamento e macellati negli ultimi 15 mesi. Se dai controlli sanitari risulteranno idonee al consumo umano, perderanno comunque la dicitura Dop

(19 luglio 2012)

© RIPRODUZIONE RISERVATA