

SEQUESTRI A CASTELNUOVO E PAVULLO

'I prosciutti avariati destinati al mercato clandestino'

La Finanza spiega: 'Mai arrivati nei negozi, erano venduti fuori dai canali ufficiali'

CASTELNUOVO ■■■■■

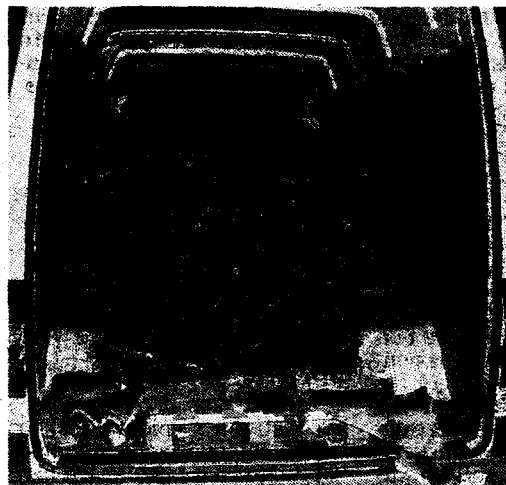
Il sindaco: 'No all'illegalità'

CASTELNUOVO. «La ditta di Castelnuovo chiusa su disposizione dell'Ausi è un piccolissimo laboratorio di lavorazione che nulla ha a che fare con aziende di produzione». A parlare è il sindaco di Castelnuovo Roberto Alperoli che condanna «la condotta illegale dei titolari», ma che tiene anche a sottolineare come «una realtà marginale coinvolta in un episodio marginale non deve travolgere un intero comparto, quello delle carni, costantemente supervisionato dai veterinari dell'Ausi». «Le aziende sanno bene che la qualità è indispensabile per mantenere il mercato - aggiunge Alperoli - ed è giusto che chi sbaglia paghi. C'è sempre chi vuole guadagnare facilmente o chi è poco prudente, ma non facciamo di tutta l'erba un fascio».

CASTELNUOVO. Appartenevano al mercato parallelo delle carni a basso prezzo e di bassissima qualità i prosciutti sequestrati dalla finanza anche in due prosciuttifici modenesi, di Castelnuovo e Pavullo. La loro provenienza era sconosciuta, venivano mal conservati ed erano privi di etichettatura. Molto difficilmente merce simile può arrivare nei negozi e sui banchi della grande distribuzione.

Esiste un circuito tutelato dai marchi Dop e Igp, quello dei prosciutti di Modena, Parma, San Daniele e Toscano, che garantisce la tracciabilità completa del prodotto, «dal mese e luogo di nascita del maiale fino alla firma dell'ispettore che imprime il marchio», spiegano dal Consorzio di Parma. «Poi esistono i circuiti dei salumi non a marchio - continua il Consorzio - che sono soggetti comunque all'obbligo di etichettatura, benché presentino qualità e prezzo inferiori e minori garanzie nei passaggi intermedi». Infine esiste un mercato parallelo di carni 'clandestine', prive di etichetta che ne decreti la provenienza e il trattamento, in precarie condizioni di conservazioni, rivendute a prezzi stracciati soprattutto con il 'porta a por-

ta' e che difficilmente arriva nei negozi o sui banchi della grande distribuzione. Ed è questo il caso, secondo la guardia di finanza di Grosseto, della partita sequestrata tra le province di Modena, Napoli e la Maremma. «Se un negoziante decide di acquistare e rivendere questo tipo di prodotto - conclude il Consorzio - è chiaro che ne risponde personalmente». Le 17 tonnellate di prosciutti sequestrati, se fossero arrivate sul mercato, avrebbero reso ai grossisti circa 70mila euro, contro una spesa per acquistarli pari a circa 17mila euro. «Nel grossetano, dove la merce arrivava - spiegano le Fiamme Gialle maremmane - i prosciutti venivano venduti porta a porta. Sostanzialmente i soggetti identificati come i grossisti tentavano di piazzarli con me-



todi di fortuna affermando di avere fatto un affare nell'acquistarli e di avere la necessità di rivenderli accontentandosi di un margine di guadagno ridotto. Diverso è invece il caso, che non ha a che fare con l'episodio in questione, dei tentativi di contraffazione dei prodotti a marchio; fenomeno questo anch'esso presente nel settore». (c.l.be.)

Alcuni prosciutti sequestrati nella vasta operazione che coinvolge Castelnuovo e Pavullo

NEL SETTORE ■■■■■

L'Azienda Usi allerta 'Controlli continui'

«Non è il primo sequestro di salumi avariati che capita nella nostra provincia e questo prova e dimostra la costante attenzione che viene dedicata al settore». Così Giorgio Nannetti, responsabile provinciale del servizio veterinario dell'Ausi affronta l'argomento il giorno dopo il maxi sequestro di prosciutti avariati che ha messo nei guai due laboratori, uno, piccolissimo, a Castelnuovo e l'altro a Pavullo. «Alla minima segnalazione da parte delle forze dell'ordine o di organi sanitari, siamo sempre intervenuti, sia nel caso di merce priva dell'etichetta di identificazione sia nel caso, per esempio, della presenza eventuale di sostanze pericolose. Mi torna alla mente il caso-diossina, che portò al sequestro di tonnellate di prodotto. Quanto risulta positivo alle analisi o privo dei requisiti di minima tracciabilità viene distrutto. Nel caso dell'indagine grossetana, posso dire che le carni erano in pessime condizioni di conservazione e di scarsa qualità, ma che comunque, se consumate, non avrebbero provocato danni alla salute».