

Vino adulterato in stabilimento clandestino. Un arresto a Lecce



Roma, 17 feb - I Carabinieri del NAS di Lecce, nel corso di servizi di controllo per la salvaguardia della salute pubblica, tesi a contrastare l'immissione e la presenza in commercio di prodotti alimentari non idonei al consumo umano, hanno tratto in arresto, in flagranza di reato, il titolare di un'azienda per la lavorazione di prodotti agricoli, il quale, all'interno dell'opificio, aveva allestito uno stabilimento vinicolo clandestino ove

effettuava l'adulterazione e la contraffazione di vino attraverso l'aggiunta di sostanze quali zucchero, ossido di magnesio ecc., che conferivano al prodotto, in maniera artefatta, grado alcolico, struttura ed aroma degustativo. In particolare, il personale operante all'interno dell'azienda ha individuato un grosso locale, adibito a stabilimento vinicolo clandestino, ove sono stati rinvenuti circa 50.000 litri di sostanza vinosa contenuta in cisterne interrato, circa 600 kg. tra zucchero, ossido di magnesio, lievito e disolfato di potassio, nonché numerose attrezzature enologiche utilizzate nella fase di miscelazione delle sostanze con il vino. L'operazione si è conclusa con l'arresto in flagranza del titolare dell'azienda e con il sequestro dell'immobile, della merce e delle attrezzature nonché di un autocarro impiegato nell'attività illecita, il tutto per un valore di oltre 2.000.000 di euro. Il Comando Carabinieri per la Tutela della Salute da sempre è impegnato nel contrasto alle frodi alimentari con particolare attenzione a quelle riconducibili all'adulterazione del vino. Infatti, già dagli anni '80, si diffuse una pratica illecita (vino al metanolo) che causò decine di vittime. Oggi sicuramente il fenomeno è contenuto ma permane ancora quello riconducibile all'aggiunta di zucchero al mosto per aumentare la gradazione alcolica del vino, che rappresenta un metodo semplice ed economico, ma vietato in Italia. ASKANNEWS