CONTROLLI CONGIUNTI SULLA FILIERA DELLA PESCA DA PARTE DELLA GUARDIA COSTIERA E DELLA ASL-SERVIZIO VETERINARIO DI GIULIANOVA

Guardia Costiera Giulianova FOTO ARCHIVIO

Personale della **Guardia Costiera di Giulianova** ha svolto, nei giorni appena trascorsi, diverse attività di verifica in materia di pesca, in vista soprattutto del Ferragosto, periodo, come noto, di maggiore richiesta di prodotto ittico.

Oggetto del controllo alcuni esercizi commerciali dislocati sul territorio di competenza del Circondario marittimo di Giulianova, tra cui un camping in cui viene svolta la ristorazione, alcuni venditori/centri di spedizione e pescatori professionali, con lo scopo di verificare il rispetto delle norme vigenti lungo l'intera filiera ittica.

Fondamentale, in tale attività, è risultato il **supporto del personale della ASL – Servizio veterinario della sede di Giulianova,** attraverso il quale sono state verificati e sanzionati diversi aspetti sanitari a garanzia del corretto trattamento del prodotto ittico e di conseguenza a tutela del consumatore finale.

Nel dettaglio, dalla verifica di un mezzo autorizzato al trasporto di mitili, che venivano immessi sul mercato tramite vendita al dettaglio, si veniva a conoscenza di un **deposito non autorizzato** del citato prodotto che tuttavia risultava correttamente tracciato ed etichettato; immediata la **sanzione di 3.000 euro** per la mancanza delle previste autorizzazioni sotto il profilo igienico-sanitario nonché la diffida a rimuovere le celle frigo ed i macchinari non autorizzati impiegati per lo stoccaggio e successivo smistamento del prodotto ittico.

Sempre nell'ambito delle verifiche di alcuni centri di spedizione, veniva riscontrata la presenza, all'interno di un grosso quantitativo di sacchetti di vongole, di **etichette riportanti un centro di spedizione non più attivo da diversi anni**; veniva quindi avvisata la locale Autorità Giudiziaria per poi procedere al sequestro – con conseguente rigetto in mare (in quanto il prodotto risultava vivo e vitale) – di circa **400 KG di vongole**, in quanto il prodotto in parola di fatto non transitava dal centro di spedizione, eludendo quindi i previsti e necessari controlli sanitari e violando le norme di igiene alimentare previste ai fini della sicurezza alimentare dal Reg.CE n. 852/2004.

Infine, nell'ambito della ristorazione, veniva sanzionato un locale di Alba Adriatica, nel quale, a seguito di un'attenta ispezione, si riscontrava la presenza di **prodotto ittico non rintracciabile, applicando quindi la sanzione pecuniaria di euro 1500**, ai sensi del Reg. CE 178/2002.

Veniva altresì ispezionato, proprio nella nottata tra giorno 11 e 12 agosto, il mercato ittico, nel quale non venivano riscontrate anomalie ovvero irregolarità nel prodotto ittico commercializzato.

"Attività queste, di fondamentale importanza" – afferma il Comandante dell'Ufficio Circondariale marittimo di Giulianova, Tenente di vascello Daniela Sutera- "*che ovviamente continueranno anche al di fuori del periodo estivo, di concerto con il personale della ASL, a testimonianza di una consolidata e proficua collaborazione esistente da anni tra le due Istituzioni nel*

settore dei controlli sulla filiera della pesca e sulla commercializzazione dei prodotti ittici, a garanzia del rispetto delle norme nazionali e comunitarie che tutelano da un lato la risorsa ittica e dall'altro, come naturale conseguenza, la salute dei consumatori".

_