

Guardia Costiera: operazione “pesce DOC”

Si è conclusa l'operazione “**pesce DOC**”, complessa attività di polizia giudiziaria iniziata lo scorso 28 ottobre e condotta in tutta Italia, anche nell'entroterra, dagli uomini e donne della Guardia costiera.

No alle frodi alimentari sul pescato: questo è stato il senso dei controlli mirati essenzialmente a bloccare l'importazione e la commercializzazione di prodotti ittici sprovvisti di documentazione sulla loro provenienza o commercializzati per prodotti tipici del mediterraneo quando di altra origine o come freschi mentre in realtà congelati.

Sotto il coordinamento del Centro Nazionale Controllo Pesca del Comando Generale, i nuclei ispettivi della Guardia Costiera presenti su tutto il territorio, hanno verificato il rispetto delle normative nazionali ed europee in materia di cattura, produzione, commercializzazione e consumo dei prodotti della pesca.

“Un giro di vite contro le frodi e a tutela dei consumatori” dichiara l'Ammiraglio Raimondo Pollastrini, Comandante Generale del Corpo *“necessario per interrompere commerci poco leciti, vere e proprie truffe nei confronti di chi cerca nei prodotti ittici acquistati qualità e caratteristiche garantite. Proprio per questo la massima attenzione è stata posta verso il pescato importato dal mercato asiatico particolarmente soggetto a sofisticazioni.”*

Con l'operazione “**pesce DOC**” è stata controllata l'intera filiera della pesca : pescherecci, punti di sbarco, grossisti, mercati ittici, punti vendita nei supermercati, pescherie e ristoranti e, per quest'ultima categoria, maggiore attenzione è stata posta verso i ristoranti etnici.

Nei cinque giorni in cui **2000** tra Ufficiali, Sottufficiali e marinai sono stati impegnati nell'operazione, **8488** i controlli effettuati. Particolare attenzione è stata posta verso i siti di commercializzazione con **954** controlli tra mercati ittici, grossisti e supermercati a cui vanno aggiunti **1259** ristoranti . In totale sono stati **2172** i verbali elevati con sanzioni per **circa 1 milione di euro** . Sequestrate **21 tonnellate** di pescato di cui **6** in cattivo stato di conservazione o comunque inadatto al consumo.

In allegato i casi più interessanti riscontrati

Operazione “pesce DOC”: casi rilevanti

Per la loro peculiarità alcune tra le infrazioni rilevate meritano una breve descrizione, come nel caso del controllo ad un ristorante etnico di cucina cinese, in provincia di Rovigo, dove personale della Capitaneria di porto di Chioggia - oltre a contestare al ristoratore la mancanza di documentazione dei prodotti ittici - ha constatato le pessime condizioni igienico sanitarie del pescato, avallate dalle competenti Autorità Sanitarie. Il ristorante è stato chiuso e il ristoratore denunciato.

A Vieste i controlli effettuati presso il reparto pescheria di un centro commerciale hanno scoperto una frode a danno dei consumatori, pesce MOLVA commercializzato come BACCALA'. Inevitabile la denuncia e il sequestro del pescato.

A Pozzallo gli uomini della Guardia costiera, durante i controlli presso un centro di deposito e stoccaggio di prodotti ittici, hanno denunciato i responsabili per frode in commercio e sequestrato 1.137 chili di pesce “BROSME” commercializzato, anche in questo caso, come BACCALA'.

Infine nel porto di Cetraro, durante i controlli ad un peschereccio in transito, sono stati sequestrati 17 pesci spada pescati illecitamente. Solo riguardo il pesce spada, nel corso dell'operazione ne sono state sequestrate circa 2 tonnellate di prodotto.

Roma, 3 novembre 2008