

Controlli della Guardia costiera, sequestrati 500 kg di pesce

Conclusa la seconda operazione regionale di vigilanza sulla filiera della pesca



30 Agosto 2022 Durante la scorsa settimana si è svolta la seconda operazione regionale di vigilanza sulla filiera pesca eseguita dai militari delle Capitanerie di Porto - Guardia Costiera operanti nel territorio emiliano-romagnolo, come intensificazione delle ordinarie attività di controllo a tutela del settore ittico e dei consumatori finali, in adesione agli accordi europei inerenti la politica comune sulla pesca marittima, connessi al Fondo europeo per la politica marittima, la pesca e l'acquacoltura- FEAMP.

Queste specifiche operazioni rientrano nei compiti d'Istituto demandati al Corpo dal Dicastero delle politiche agricole, alimentari e forestali che, a livello regione Emilia-Romagna, vengono coordinate dal punto di vista operativo dell'8° Centro Controllo Area Pesca (8° C.C.A.P.), che ha sede presso la Direzione marittima dell'Emilia-Romagna, che ha sede a Ravenna.

In considerazione del periodo stagionale estivo, la vigilanza è stata mirata al controllo più capillare dei locali di ristorazione e somministrazione di prodotti ittici che si trovano lungo le località rivierasche, in ragione della maggior richiesta di pescato per via della maggior presenza di turisti e di avventori in genere, sia a tutela dei consumatori che dei regolari pescatori professionali, avendo così cura di analizzare la tracciabilità ed etichettatura delle partite, il rispetto delle taglie minime e delle specie consentite, anche ai fini del contrasto alla pesca illegale, non dichiarata, non regolamentata.

È stato inoltre assicurato il rispetto del fermo pesca regionale per le unità a strascico valevole sino all'11 settembre, fermo restando che è comunque possibile trovare prodotto fresco italiano e locale proveniente anche dalla piccola pesca artigianale e dall'acquacoltura, per cui il consiglio è sempre

quello di verificare bene le informazioni riportate sull'etichetta (riportante almeno la zona di produzione, la denominazione e il metodo di cattura) che deve essere obbligatoriamente esposta sui banchi di vendita, così come deve essere indicato nei menù dei ristoratori l'eventuale somministrazione di prodotti ittici congelati e/o surgelati, in quanto in assenza di questa indicazione si presuppone trattarsi invece di alimenti freschi.

In sintesi, in soli tre giorni di specifica attività, i militari del Corpo operanti tra Cattolica e Goro hanno svolto 51 ispezioni da cui l'effettuazione 170 controlli e l'elevazione di 25 illeciti amministrativi per un ammontare di oltre 32.000 euro di multe, con l'esecuzione di 15 sequestri, che hanno comportato il ritiro dalla vendita ai fini della distruzione di circa 500 chilogrammi di prodotti ittici vari.

La tutela delle risorse marine deve passare oltre che dai "Piani di sviluppo e conservazione" decisi a livello comunitario e nazionale anche dalla consapevolezza che tutti gli attori a vario titolo coinvolti, dal pescatore al rivenditore, al ristoratore e fino al semplice consumatore, con i loro comportamenti e scelte concorrono attivamente alla necessaria sostenibilità dell'ecosistema marino, quale superiore bene comune.



© *copyright la Cronaca di Ravenna*