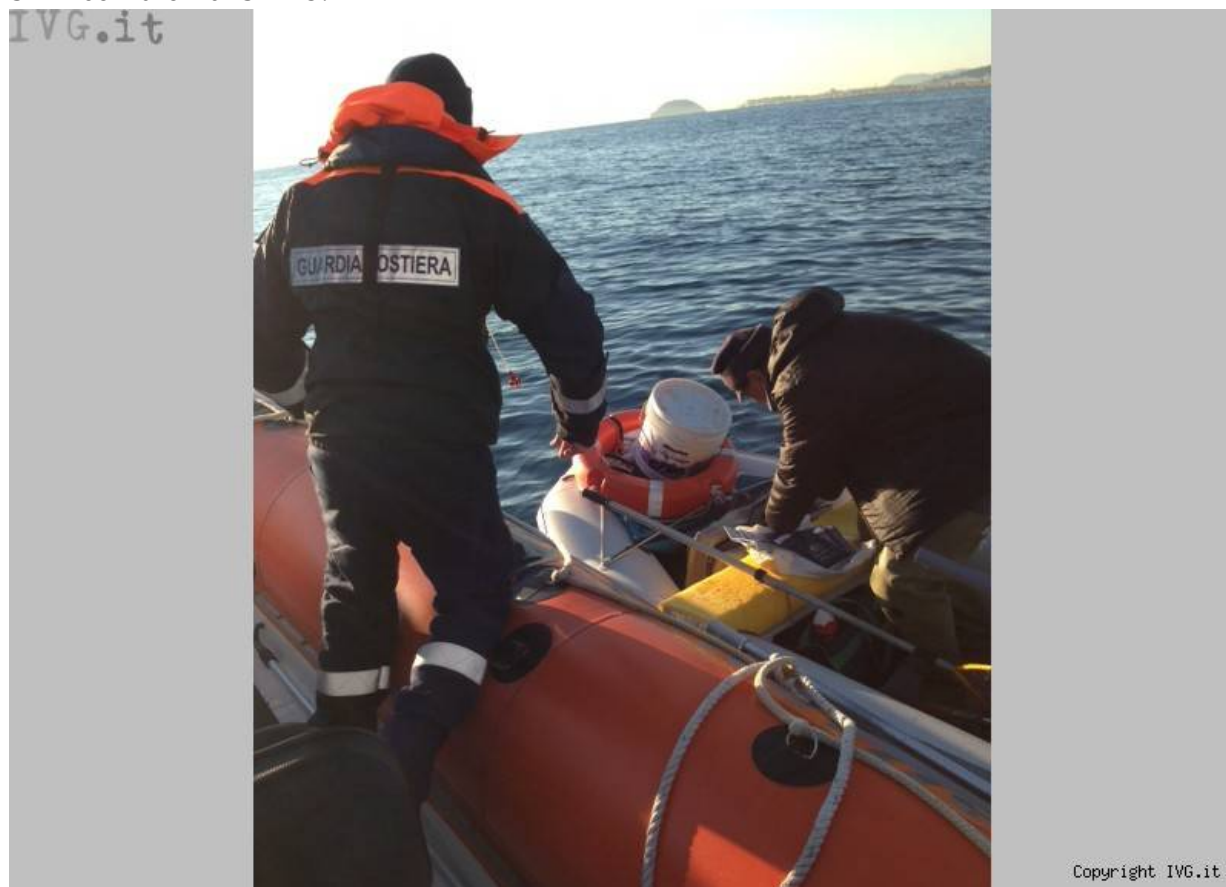


IVG

Filiera della pesca, maxi controlli della Guardia Costiera: sequestri e una denuncia

di Red.

31 Dicembre 2013 - 15:47



Ponente. E' appena terminata una vasta operazione della Guardia Costiera di Loano volta a tutelare e garantire l'integrità e la salubrità della filiera ittica dai luoghi di pesca fino ai banchi d'acquisto ed anche alla tavola.

L'esito dei controlli serrati, che si sono sviluppati nell'ultimo mese, hanno evidenziato una accresciuta attenzione sulla corretta e regolare esecuzione dell'attività di pesca professionale e sulla completa compilazione dei documenti informativi in favore degli acquirenti di prodotto non lavorato.

Di contro, in tema di contraffazione della tipologia o qualità del prodotto (specie poco pregiate in sostituzione di quelle a maggior pregio) e di qualità di conservazione, sono emerse numerose criticità nei locali di consumazione di prodotto ittico lavorato. La Guardia Costiera, infatti, ha effettuato numerose e mirate verifiche sullo stato e sui metodi di conservazione nonché sulla denominazione commerciale dei prodotti. In un ristorante di Alassio la sogliola nostrana è stata sostituita da filetti di Pangasio (pesce d'acqua dolce

proveniente dal Vietnam), mentre il merluzzo dalla molva. Numerosi i casi di offerta di prodotto fresco in realtà congelato.

Inoltre, in collaborazione con il servizio veterinario della Asl 2 Savonese, il titolare di un ristorante di cucina orientale a Loano è stato denunciato per il non idoneo metodo di conservazione dei prodotti ittici (mantenuti alla rinfusa e senza documenti all'interno di un frigo da gelati) che sono stati sequestrati.

Il Comando del Guardia Costiera raccomanda a tutti i consumatori di prodotto ittico, prima di valutare l'opportunità dell'acquisto, di non esitare a richiedere specifiche informazioni sulla denominazione commerciale, sul metodo di cattura (allevato/pescato), sulla zona di cattura e sullo stato di conservazione (fresco/decongelato).