

# IVG

## **Pesca, sicurezza in mare e riserva marina di Bergeggi: scattano i controlli della Guardia Costiera**

di **Federico De Rossi**

18 Giugno 2012 - 12:57



**Savona.** Controlli sui litorali, ai diportisti e alla filiera della pesca. Scatta l'estate ma scattano anche le verifiche della Capitaneria di Porto, con i diversi presidi nel savonese che metteranno in atto un attento e quotidiano monitoraggio in vista della stagione estiva.

Nel mirino della Guardia Costiera ci saranno ancora una volta i subacquei pizzicati all'interno della riserva marina di Bergeggi, con controlli che verranno rafforzati in quella zona proprio a seguito delle numerose sanzioni degli ultimi anni.

Ma non solo, anche prevenzione, rivolta ai bagnanti ed ai diportisti: "Bisogna in primi luogo avere rispetto del mare per sapersi comportare al meglio, il buon senso è fondamentale anche per capire i limiti di una persona rispetto ad una certa nuotata. E poi penso alla digestione, come sembra indicare anche il primo caso di annegamento a Varazze...La Guardia Costiera sarà al servizio dell'utenza e dei cittadini non solo con la forte attività di vigilanza che vedrà impiegati uomini e mezzi, ma anche con la prevenzione

---

e l'informazione, come per le norme di sicurezza per i diportisti" spiega il comandante della Capitaneria di Porto Enrico Moretti.

Tempo di estate, tempo di mare ed ecco anche i controlli sulla filiera della pesca, con il convegno di questa mattina presso il Priamar di Savona, dal titolo 'Dalla rete al piatto' promosso da Capitaneria di porto e Camera di Commercio. Un incontro, ha specificato il direttore marittimo della Liguria Felicio Angrisano, rivolto "anche ai consumatori che devono essere informati e tutelati". Al convegno ha preso parte anche Vincenzo De Martino Rosaroll, dirigente del ministero politiche agricole. Nel corso del dibattito è stata presentata una miniguia sulle frodi sanitarie e commerciali.

Al centro l'entrata in vigore dal primo gennaio 2012 della norma comunitaria 1224 sulla commerciabilità e tracciabilità dei prodotti ittici, con un accurato screening dal produttore fino al consumatore finale, passando per lo stesso settore della ristorazione così come le stesse informazioni che anche le pescherie dovranno espletare per la vendita: una etichetta chiara, con denominazione scientifica, che indichi anche la tipologia del prodotto ittico, sempre indicando se surgelato o pescato. Insomma tempi più duri per la pesca non in regola...