

# IVG

## Controlli sulla filiera ittica della Capitaneria di Loano: sanzionate due pescherie e un ristoratore etnico

di **Redazione**

02 Gennaio 2017 - 15:40



**Loano.** Si è conclusa lo scorso 30 dicembre la complessa operazione “Countdown”, condotta a livello nazionale dalla Guardia Costiera, che durante il mese appena trascorso ha visto impegnati tutti i Comandi territoriali del Corpo nei controlli lungo l’intera filiera ittica, dal mare ai principali mercati ittici della penisola, fino alla tavola dei consumatori.

In ambito locale, sotto il coordinamento della Direzione Marittima di Genova, anche l’Ufficio Circondariale Marittimo di Loano - Albenga ha intensificato la vigilanza sulle attività di pesca in mare, in banchina, presso i punti di sbarco e lungo tutta la filiera ittica commerciale, effettuando verifiche ed ispezioni finalizzate al contrasto della pesca illegale e delle frodi in commercio, per la tutela degli stock ittici, dell’ambiente marino e del consumatore finale.

Durante gli oltre 30 accertamenti svolti nel corso del mese dai militari della Guardia Costiera di Loano - Albenga sono emerse, in particolare, violazioni in materia di etichettatura e tracciabilità dei prodotti ittici.

In tema di etichettatura sono state elevate sanzioni per 3.000 euro nei confronti di due pescherie locali, in quanto il prodotto ittico offerto al consumatore finale è risultato incompleto delle previste informazioni necessarie al cliente per acquistare la merce consapevole della sua esatta natura e provenienza.

In materia di tracciabilità è stato sanzionato il titolare di un ristorante etnico in quanto nelle celle frigo il personale della Guardia Costiera ha rinvenuto circa 30 kg di prodotto ittico, destinato ad essere consumato crudo, privo delle informazioni che consentissero di accertarne la corretta provenienza. Il titolare del predetto esercizio commerciale è stato sanzionato per 1500 euro ed il prodotto ittico sequestrato.

“Prima di procedere all’acquisto di prodotto ittico, 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). Eventuali dubbi o segnalazioni possono essere inoltrati al Comando della Guardia Costiera nel porto di Loano” raccomanda il Tenente di Vascello (CP) Erik Morzenti, Comandante dell’Ufficio circondariale marittimo di Loano - Albenga.