AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

# ORTONA: RISTORATORE SPACCIA PESCE GHIACCIO PER PREGIATO E VIETATO BIANCHETTO, MULTA SALATA

12 Maggio 2023



ORTONA – Il personale della Capitaneria di porto di Ortona nei giorni scorsi ha multato un ristoratore del teatino per violazione degli obblighi comunitari relativi alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Il gestore del ristorante, infatti, somministrava ai propri clienti diverse pietanze pubblicizzate sul menu come “bianchetto”, una pregiata qualità di novellame di pesce azzurro, dal tipico colore bianco, la cui pesca e vendita è vietata per ragioni di sostenibilità ambientale.

Allertati dall’annotazione riportata sui menu, quindi, i militari della Guardia Costiera hanno approfondito le indagini

sull’origine del prodotto in questione ed hanno appurato, tramite la documentazione di tracciabilità, che quello che veniva venduto ai clienti come “bianchetto” in realtà era “pesce ghiaccio”, una specie ittica dal basso valore commerciale e diffusa in tutte le acque salmastre tropicali e subtropicali della Cina.

Al ristoratore, quindi, è stato contestato il mancato rispetto delle “pratiche leali d’informazione” al consumatore, avendo utilizzato una denominazione ingannevole per rendere più appetibile il proprio prodotto, ricorrendo, addirittura, al nome di una specie vietata.

L’importo della sanzione va da 3.000 a 24.000 euro, e l’ammontare esatto verrà stabilito dal competente Ispettorato Centrale della tutela della Qualità e Repressioni Frodi dei Prodotti Agroalimentari del Ministero dell’Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste.

Infrazioni di questa natura sono purtroppo assai ricorrenti. Solo qualche settimana prima, infatti, sempre i militari della Capitaneria di porto di Ortona avevano sanzionato un altro ristoratore per aver pubblicizzato, anche tramite social media, una lista di portate esclusive in cui, tra le pietanze, compariva una “tartare di tonno rosso”, salvo poi scoprire, in corso d’ispezione, che si trattava del meno pregiato tonno pinne gialle, e che l’intero menu era a base di prodotto decongelato, aspetto di cui, però, non veniva fatta alcuna menzione.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli