

TERAMO: MULTE E SEQUESTRI PESCE SENZA CERTIFICAZIONI IN STABILIMENTI BALNEARI

14 Agosto 2019



TERAMO - Giunge al suo culmine la stagione balneare con l'approssimarsi del ferragosto, e con essa entra nel vivo l'attività di controllo della Guardia Costiera finalizzata a garantire una cornice di legalità alle tante attività turistiche e balneari della costa: questa mattina, infatti, la Capitaneria di porto di Giulianova e i suoi quattro Uffici marittimi dipendenti di Martinsicuro, Tortoreto, Roseto degli Abruzzi e Silvi hanno passato al setaccio gli stabilimenti balneari dediti, tra gli altri, alla somministrazione e lavorazione di alimenti, con particolare riguardo per i prodotti della pesca locale, che costituiscono autentico fiore all'occhiello dell'intera zona costiera. Sono stati 50 gli stabilimenti ispezionati, ad opera di 16 militari componenti le 8 pattuglie che hanno operato nei sette comuni costieri della zona.

L'operazione complessa ha portato alla contestazione, a carico di 7 concessionari, di sanzioni per un ammontare complessivo di 10.000 euro, scattate a seguito del rinvenimento all'interno dei diversi locali cucina dediti alla preparazione di alimenti, di prodotto ittico privo di qualsiasi documento che ne attestasse provenienza e, soprattutto, qualità, e in alcuni casi in dubbio stato di conservazione.

Due i quintali di pesce sequestrato e avviato alla distruzione, di cui 70 kg di vongole anch'esse prive di ogni documentazione che ne certificasse l'origine e l'iter di verifiche sanitarie seguite prima della commercializzazione.

Ai controlli ha preso parte anche personale del dell'ASL n.4 di Teramo - Servizio Veterinario d'igiene degli alimenti di origine animale che ha concorso nelle verifiche eseguite dai militari della Guardia Costiera.

“La maglia serrata di controlli - afferma Claudio Bernetti, Comandante della Capitaneria di porto di Giulianova che sovrintende l'intera costa teramana - nasce dall'esigenza di tutelare il consumatore e, di riflesso, anche gli operatori onesti del settore, oltreché la risorsa ittica che, come nel caso delle vongole, è soggetta ad un piano di prelievo contingentato e

frutto di puntuali studi scientifici. Eludere le norme somministrando prodotto non tracciato è un danno che l'imprenditore in primo luogo fa a se stesso e poi all'intero comparto, poiché inficia la qualità dell'offerta dell'intera zona. Per fortuna il fenomeno si è rivelato circoscritto a un numero limitato di operatori rispetto a quelli controllati, ma non per questo l'attenzione sul tema calerà, poiché le verifiche verranno eseguite con sistematicità, come sin qui fatto."