

## CONTROLLI A TAPPETO DELLA GUARDIA COSTIERA SUGLI CHALET E RISTORANTI DELLA COSTA CHE PREPARANO E SOMMINISTRANO PRODOTTI ITTICI



Vongole



Vongole

Si appresta ad entrare nel vivo la stagione balneare, e con essa anche l'attività di controllo della Guardia Costiera finalizzata a garantire una cornice di legalità alle tante attività turistiche, ricettive e balneari della costa: è di questa mattina, infatti, la prima attività di verifica - di una serie programmata che continuerà in maniera cadenzata e mirata per tutta l'estate - eseguita dal personale della Capitaneria di porto di Giulianova e dei suoi Uffici marittimi dipendenti di Martinsicuro e Tortoreto, nell'ambito della quale sono stati ispezionati alcuni stabilimenti balneari dediti, tra gli altri, alla somministrazione e lavorazione di alimenti, con particolare riguardo per i prodotti della pesca locale (come le vongole), che costituiscono un'eccellenza e un patrimonio dell'intera zona costiera.

Sono stati 15 gli stabilimenti ispezionati da parte dei 4 nuclei ispettivi che hanno operato nei comuni di Giulianova, Tortoreto e Alba Adriatica.

Le verifiche, **che nel complesso hanno tratteggiato un quadro generale confermatosi confortante**, hanno portato alla contestazione di illeciti sulla tracciabilità del prodotto ittico a carico di tre soggetti, per **sanzioni complessive di**

**6.000,00 €**, correlate al rinvenimento all'interno dei diversi locali cucina dediti alla preparazioni di alimenti, di prodotto ittico (nel caso specifico, tutte vongole) privo di qualsiasi documento che ne attestasse provenienza e, soprattutto, qualità. Nella rete dei controlli è finito anche il conducente di uno scooter che, per il fare sospetto, ha attirato l'attenzione degli ispettori pesca della Guardia Costiera che, dopo averlo fermato, hanno rinvenuto nel vano porta casco, circa 20kg di vongole occultate ed evidentemente destinate al mercato nero "porta a porta".

Circa **1,5 Q. il prodotto complessivamente sequestrato** e avviato alla distruzione, **d'intesa con i veterinari 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, in virtù del protocollo d'intesa operativo in vigore tra le due Amministrazioni, che operano congiuntamente nei controlli di settore.

*"La maglia serrata di controlli - afferma Claudio Bernetti, Comandante della Capitaneria di porto di Giulianova che sovrintende l'intera costa teramana -, che in questa circostanza ha dato un riscontro nel complesso positivo, nasce dall'esigenza di tutelare il consumatore e, di riflesso, anche gli operatori onesti del settore. Le verifiche continueranno in maniera sistematica e serrata, con l'obiettivo di prevenire e mantenere costantemente elevato il livello d'attenzione, a vantaggio della qualità dell'offerta ricettiva dell'intera costa teramana."*