



## **Porto Empedocle: controlli sulla tracciabilità dei prodotti ittici. Sanzionata una ditta**

Porto Empedocle, 14 maggio 2014 - Nella giornata di ieri, martedì 13 maggio, il personale della Capitaneria di Porto - Guardia Costiera di Porto Empedocle, al termine di accertamenti sulla filiera di pesca e la tracciabilità dei prodotti ittici, ha elevato una sanzione pecuniaria da 1.166 €. nei confronti di C.S., 52 anni, titolare di una ditta di commercializzazione e distribuzione di Porto Empedocle.

I militari hanno ricostruito, in particolare, la tracciabilità della filiera di una partita di 10 kg. di prodotti ittici distribuiti in un punto vendita all'interno di un noto centro commerciale di Agrigento e pubblicizzati in alcuni volantini come "Neonata decongelata" (bianchetto). E' stato quindi accertato che il prodotto venduto era, in effetti, "Pesce ghiaccio neosalanx" proveniente dall'Oceano Pacifico, correttamente commercializzato al pubblico nel punto vendita con la esatta etichettatura e denominazione (senza alcuna conseguenza, quindi, per gli acquirenti del prodotto che hanno avuto a disposizione tutte le informazioni previste dalle vigenti norme).

Ulteriori controlli effettuati presso la ditta empedoclina fornitrice del centro commerciale hanno invece consentito di verificare l'inesattezza delle indicazioni riferite alla fattura di tale partita di prodotto, classificato erroneamente "Bianchetto decongelato". Per tale motivo, la Guardia Costiera ha contestato al titolare dell'impresa l'irregolarità amministrativa per la mancanza sulla fattura delle specifiche indicazioni di carattere commerciale.

A cura della Capitaneria di Porto - Guardia Costiera di Porto Empedocle sono in corso continui controlli sulla filiera di pesca, al fine di consentire una costante attività di vigilanza presso i punti di sbarco, i mercati, i centri di distribuzione ed i ristoranti. L'attività è finalizzata prioritariamente ad impedire che il prodotto ittico sia commercializzato mediante utilizzo di canali di vendita non autorizzati, nonché a verificare tracciabilità e salubrità del pescato.