



Porto Empedocle: Guardia Costiera sequestra oltre mezza tonnellata di pesce

Operazione congiunta della Capitaneria di Porto - Guardia Costiera di Porto Empedocle e del Commissariato di P.S.- Sequestrata oltre mezza tonnellata di pesce ed un magazzino portuale, denunciato il titolare di una ditta di commercializzazione di prodotti ittici

Porto Empedocle, 6 giugno 2014 - La Capitaneria di Porto - Guardia Costiera di Porto Empedocle, nell'ambito delle attività di contrasto alla pesca e commercializzazione illecita di prodotti ittici ed ai fenomeni di abusiva occupazione di magazzini portuali, nel pomeriggio di ieri giovedì 5 giugno ha concluso, unitamente a personale del Commissariato di P.S., un'importante operazione di polizia marittima.

A seguito di mirati controlli condotti presso il Molo Crispi, la Guardia Costiera - dopo aver informato il magistrato di turno - ha posto sotto sequestro più di un centinaio di cassette (oltre mezza tonnellata) di pesce azzurro in pessimo stato di conservazione (anche a causa delle notevoli carenze igienico-sanitarie riscontrate nelle celle frigo, e privo di documenti attestanti la regolare tracciabilità), rinvenuto in un magazzino portuale di 53 mq. a sua volta posto sotto sequestro giudiziario. La documentazione rinvenuta nel magazzino, insieme al computer della società, è stata prelevata dalla Guardia Costiera per esigenze investigative.

Il fabbricato, adibito a deposito di prodotti ittici e produzione di ghiaccio a scaglie, è risultato occupato senza regolare concessione da un'impresa di commercializzazione del pescato con sede ad Agrigento, il cui amministratore delegato - F.V.C., 69 anni, residente a Porto Empedocle e con precedenti condanne per associazione mafiosa - è stato pertanto denunciato alla Procura della Repubblica di Agrigento per i seguenti illeciti penali: detenzione, a fini di vendita o distribuzione al consumo, di prodotti ittici in cattivo stato di conservazione (art. 5 e 6 della legge n. 283/1962); commercio di sostanze alimentari nocive (art. 444 del Codice della Penale); occupazione demaniale abusiva (art. 54 e 1161 del Codice della Navigazione). Il titolare della ditta, peraltro, era già stato denunciato il 27 febbraio u.s. dalla Capitaneria di Porto per l'abusiva occupazione di un altro magazzino portuale, al cui interno i militari avevano rinvenuto oltre 400 kg di pescato: anche in tale occasione l'edificio era stato posto sotto sequestro, insieme al prodotto ittico, mentre a carico di F.V.C. era stata inoltrata alla Procura della Repubblica apposita notizia di reato.

Il prodotto ittico sequestrato ieri, dopo gli accertamenti svolti questa mattina da personale veterinario della ASP 1 di Agrigento insieme alla Guardia Costiera, è stato dichiarato non idoneo al consumo umano e, d'intesa con l'Autorità Giudiziaria, avviato

alla distruzione mediante apposita ditta autorizzata, mentre i militari hanno provveduto ad apporre i sigilli all'ingresso del magazzino. Nel corso della medesima operazione, inoltre, gli agenti di P.S. hanno intimato al titolare della ditta di rimuovere dall'area portuale un veicolo adibito al trasporto di prodotti ittici, già posto sotto sequestro dalla Polizia in quanto il conducente era privo di patente di guida.

La Capitaneria di Porto - Guardia Costiera di Porto Empedocle sta intensificando, d'intesa con le forze di polizia e l'Amministrazione Comunale, le operazioni tese al ripristino delle condizioni di legalità e decoro delle aree portuali, nell'ambito della riqualificazione dell'intero bacino portuale attualmente in corso. Scopo dei controlli è di garantire il corretto sfruttamento delle risorse (a salvaguardia di tutti gli operatori del settore ittico che esercitano l'attività nel rispetto delle norme) e di tutelare la salute dei consumatori (messa a rischio dalla sempre più frequente commercializzazione di prodotti non idonei al consumo o privi di certificazione di tracciabilità e salubrità), nonché di sottrarre ai soggetti privi di titolo le strutture demaniali abusivamente occupate che potranno così tornare presto disponibili, una volta ripristinate le condizioni di igiene e salubrità, per la corretta fruizione da parte di imprese regolarmente autorizzate.