

1. ANALISI GENERALE – ANNO 2015

L'attività svolta sul territorio e lungo la filiera nell'anno 2015 ha permesso di rilevare diverse situazioni di illegalità, riassunte nello schema seguente:

LUOGO	Controlli effettuati	Sanzioni amministrative	Sanzioni penali	Importo Sanzioni	Kg. sequestrati
In mare	12.585	1.191	267	1.663.573	64.762
Punti di sbarco	31.976	554	119	825.209	77.179
Grossisti	1.177	205	19	407.714	171.910
Mercati ittici	2.432	81	19	144.745	23.317
G.D.O. (*)	1.111	147	12	335.906	132.551
Ristoranti	3.201	746	74	1.304.352	10.273
In strada	4.721	599	355	1.090.022	81.218
Pescherie	3.980	718	64	1.104.364	12.975
TOTALE	61.183	4.241	929	6.875.885	574.185(**)

*Grande Distribuzione Organizzata

Valore commerciale stimato del prodotto ittico sequestrato di circa **20 milioni di euro considerando il potenziale prezzo delle oloturie sul mercato asiatico

Il riepilogo seguente pone l'accento sulla tipologia di infrazioni riscontrate.

TIPOLOGIA DI VIOLAZIONE	SANZIONI ELEVATE
Tracciabilità/etichettatura	1.894
Igienico/sanitarie	489
Pesca illegale	438
Frodi commerciali	66
Sottomisura	255
Pesca ricreativa	604
Aree marine protette	41
Documenti di bordo	217
Lavoro marittimo	129
Sicurezza della navigazione M/P	186
Apparato motore	14
Tonno rosso	166
Derivanti	34
Strascico	85
Impianti Abusivi	8
Ostruzione Ispezione	20
Monitoraggio M/P (VMS)	33
Altro	491
TOTALE	5.170

2. OPERAZIONE "TALLONE D'ACHILLE"

L'operazione complessa a livello nazionale "TALLONE D'ACHILLE", coordinata dal Comando Generale partita il 23 novembre su tutto il territorio nazionale ha visto coinvolti oltre 5.000 Uomini della Guardia Costiera in attività di controllo in mare fino alla vendita al dettaglio, in concomitanza con l'inizio delle festività natalizie dove il consumo di prodotti della pesca registra un forte aumento. I risultati di tale operazione sono di seguito riepilogati:

LUOGO	Controlli effettuati	Sanzioni amministrative	Sanzioni penali	Importo Sanzioni	Kg. sequestrati
In mare	1.528	133	30	238.130	8.959
Punti di sbarco	3.860	79	11	130.229	14.096
Grossisti	242	63	3	147.325	75.536
Mercati ittici	419	13	4	18.998	613
G.D.O. (*)	325	42	3	126.307	118.763
Ristoranti	600	126	11	214.378	2.808
In strada	764	121	53	228.937	16.914
Pescherie	1.053	225	17	340.352	4.080
TOTALE	8.791	802	132	1.444.656	241.769(**)

*Grande Distribuzione Organizzata

Valore commerciale stimato del prodotto ittico sequestrato di circa **10 milioni di euro considerando il potenziale prezzo delle oloturie sul mercato asiatico

Alcune delle indagini, soprattutto nei confronti dei grossi stabilimenti di stoccaggio, sono tuttora in corso.

3. CASI DI RILIEVO OP. "TALLONE D'ACHILLE"

Si richiamano, di seguito, alcune delle principali attività svolte dal personale del Corpo durante l'operazione TALLONE D'ACHILLE:

NAPOLI - POZZUOLI 18/12/2015

A conclusione di un'approfondita attività d'*intelligence* sul territorio gli ispettori sono giunti

presso un'abitazione privata ed hanno riscontrato la presenza di un impianto di allevamento per anguille completamente



abusivo, con un impianto di riciclo e ossigenazione delle vasche come si evince dalle immagini a corredo. L'impianto è stato sottoposto a sequestro ed i proprietari deferiti all'Autorità giudiziaria.

PALERMO 22/12/2015

Il personale del Centro di Controllo della pesca di Palermo ha proceduto al sequestro di

circa 1.700 barattoli in vetro di prodotto ittico non tracciabile, per un peso complessivo di circa 340 kg.

Contestualmente si è proceduto al sequestro di circa 320 kg di prodotto ittico scaduto da diversi anni (ventresca di tonno rosso e bottarga di tonno rosso).

I titolari sono stati

deferiti all'Autorità giudiziaria e tutta la merce è stata avviata alla distruzione tramite ditta specializzata.



BARI - GALLIPOLI 22/12/2015

Il personale della Capitaneria di porto di Gallipoli sotto il coordinamento del Centro di Controllo Area Pesca della Direzione Marittima di Bari, nell'ambito dell'operazione "Tallone d'Achille" ha sequestrato circa 12 tonnellate di Oloturie non commerciabili in quanto specie non è inserita nell'elenco ufficiale di quelle di interesse commerciale.



REGGIO CALABRIA 3-20/12/2015

I Comandi dipendenti dal CCAP di Reggio Calabria durante un'intensa attività di controllo



in mare con l'impiego di diverse Unità navali assegnate hanno eseguito molteplici sequestri di attrezzi da pesca irregolarmente impiegati per la cattura di specie pelagiche. Tra queste spicca il pesce spada che in molti casi è

risultato essere al di sotto della



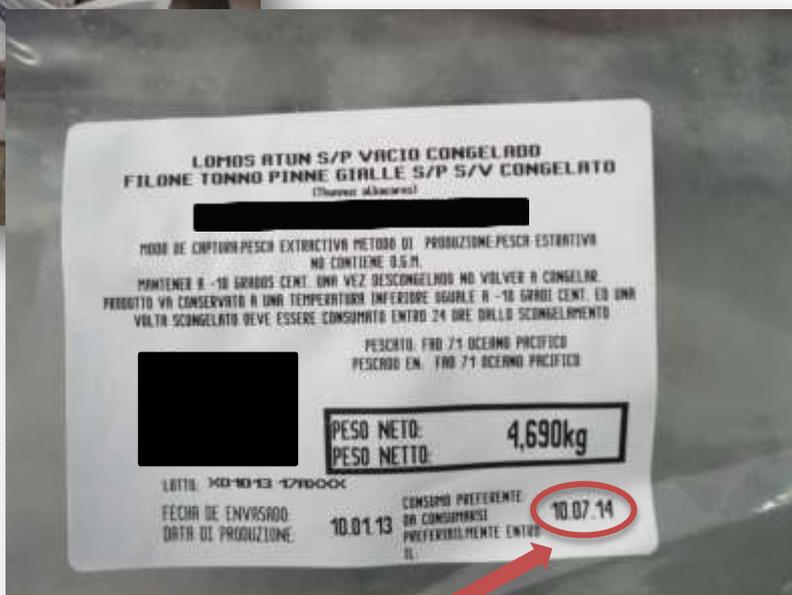
taglia minima consentita, con un fortissimo impatto sullo stock non potendo gli esemplari catturati, ancora nello stadio giovanile, raggiungere la maturità sessuale per la riproduzione. In totale sono stati sequestrati 44.300 metri di palangari nonché 27 esemplari di pesce spada novello.

LIVORNO 15/12/2015

Gli Uomini del Centro di controllo Pesca di Livorno durante le attività ispettive presso un centro all'ingrosso hanno rinvenuto all'interno delle celle destinate allo stoccaggio di prodotti ittici che sono risultati in parte non rintracciabili ed in parte scaduti pronti per



essere immessi in commercio. In totale sono stati sequestrati 1.125 kg di prodotto ittico vario. Il titolare è stato deferito all'Autorità giudiziaria.



PRODOTTO SCADUTO IL 10.07.2014

VENEZIA 15/12/2015

Gli Uomini del Centro di controllo Pesca di Venezia durante le attività ispettive presso diversi centri all'ingrosso hanno rinvenuto oltre 3.800 kg. di prodotto ittico privo di qualsiasi forma di tracciabilità e in diversi casi scaduto. I titolari sono stati deferiti all'Autorità giudiziaria.



PESCE SPADA IN CATTIVO STATO DI CONSERVAZIONE

GENOVA 17-18/12/2015

Il personale del Nucleo Ispettivo del Centro di Controllo Pesca di Genova, nel corso dell'attività ispettiva condotta presso alcuni centri di import/export, ha proceduto al

sequestro di oltre 36 tonnellate di prodotti ittici preimballati sprovvisti di informazioni riguardanti la



tracciabilità. Tra questi una partita di pesce denominato "Ruvetto" che, caratterizzato da un moderato grado di tossicità, avrebbe dovuto riportare una specifica etichetta recante le corrette modalità di preparazione e cottura