

Capitolo 1	Rif. Punto 9.1 All. Dec.2008/654/CE	numero e tipo di controlli svolti
------------	-------------------------------------	-----------------------------------

## 1. 1 dati di sintesi dell'attività svolta

Il Corpo delle Capitanerie attraverso il Centro di Controllo Nazionale Pesca (CCNP) svolge l'attività di controllo e vigilanza sulla filiera della pesca, che tramite le sue ramificazioni territoriali, i 15 Centri di Controllo Area Pesca (CCAP) presenti presso ciascuna delle 15 direzioni marittime attua le verifiche previste dalla normativa nazionale e comunitaria. I CCAP, che estendono la propria giurisdizione non solo su quelle province bagnate dal mare ma anche nell'entroterra, effettuano una serie di operazioni che si estendono lungo tutta la filiera ittico-alimentare dal mare aperto fino al consumatore finale.

Il Centro di Controllo Nazionale Pesca dal 2010, è l'organo deputato al monitoraggio immediato e costante dei controlli in ambito di vigilanza pesca. Questa attività fino al 2016 si è realizzata attraverso un sistema informatizzato di registrazione delle attività espletate dalla periferia, denominato M.E.D. (*monitoraggio ed elaborazione dati*). All'interno del M.E.D. vengono inseriti i dati concernenti i controlli eseguiti e le violazioni, amministrative o penali, rilevate durante le ispezioni e i **controlli.**, dal 1 Gennaio 2017 tale sistema è stato sostituito dal più performante G.I.A.N.O.

L'obiettivo del M.E.D. è quello di verificare la situazione in qualsiasi momento, consentendo quindi un monitoraggio immediato e costante del contesto.

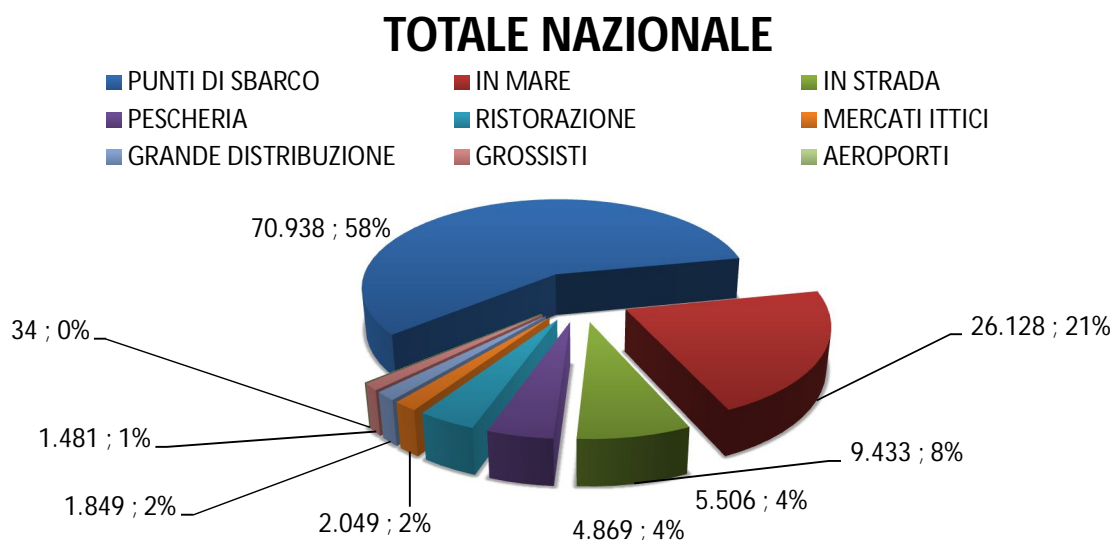
Sulla base dei settori di interesse, si è ritenuto utile suddividere i controlli in relazione ai luoghi fisici ove vengono effettuati:

IN MARE  
GROSSISTI  
RISTORAZIONE

PUNTI DI SBARCO  
MERCATI ITTICI  
PESCHERIA

AEROPORTI  
GRANDE DISTRIBUZIONE  
IN STRADA

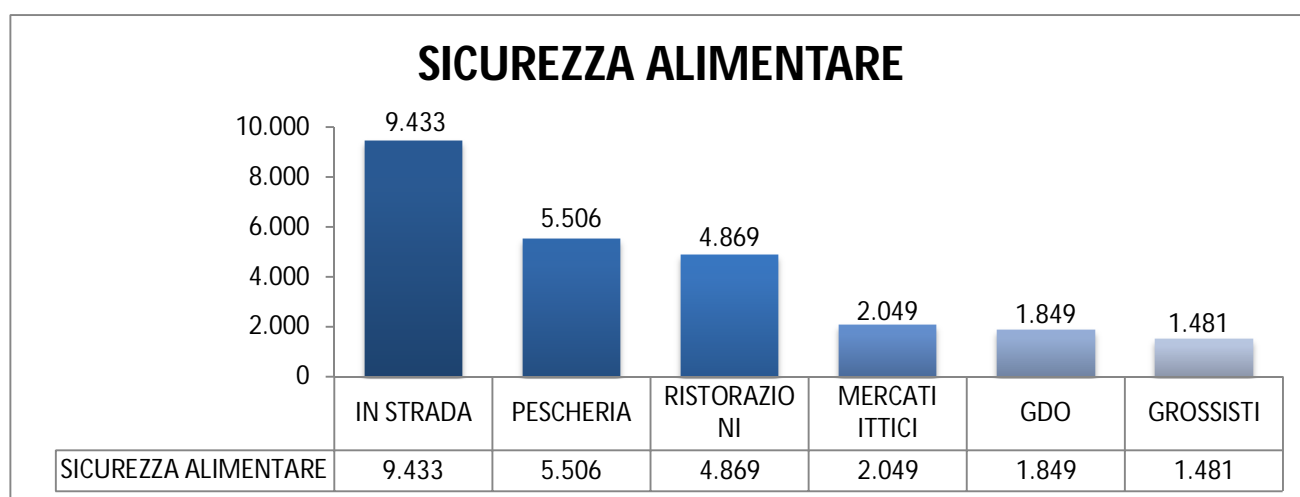
Nel 2016, i dati di sintesi nazionali sono i seguenti:



AREA ATTIVITÀ  
ALIMENTI- PRODOTTI ITTICI

Dall'elaborazione dei dati si evince che il maggior numero di **controlli** è avvenuto al momento dello sbarco (58%) ed in mare (21%); queste voci da sole costituiscono la stragrande maggioranza del totale e sono la diretta espressione della naturale collocazione degli uffici Marittimi.

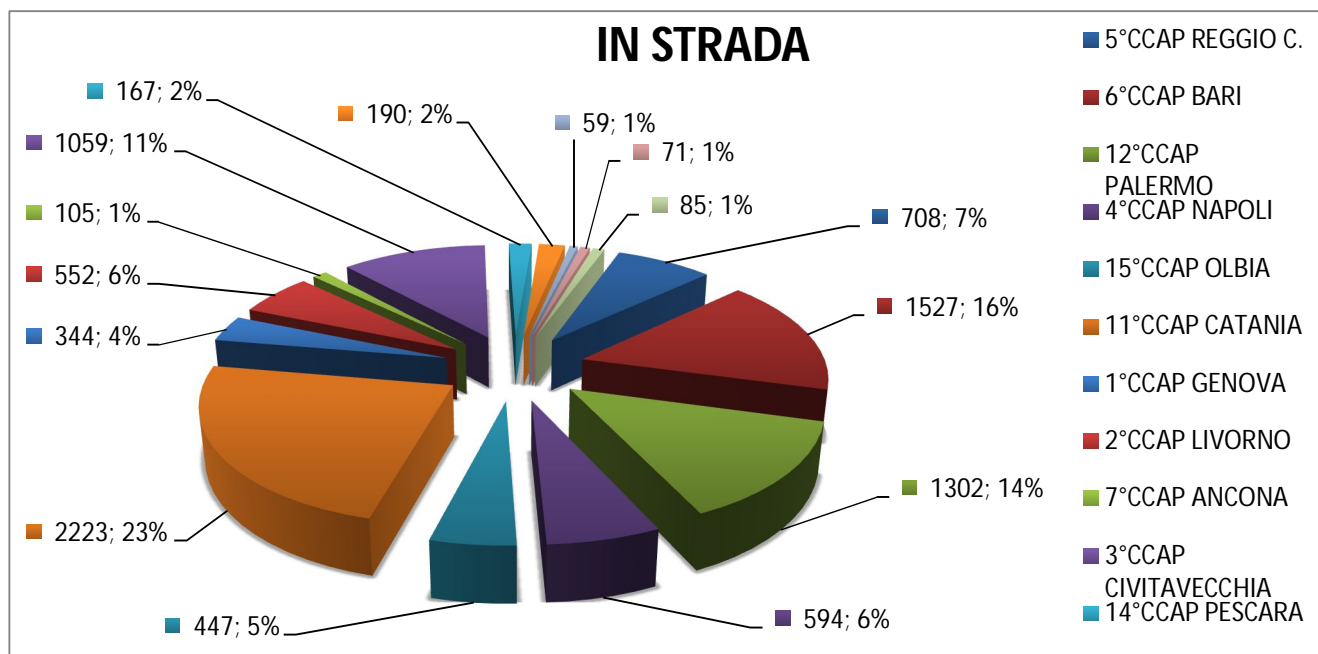
Con particolare riferimento al piano nazionale integrato dei controlli (PNI), limitatamente all'ambito della **SICUREZZA ALIMENTARE**, i settori che hanno visto il maggiore interesse sono sia quelli dei controlli espletati in strada (con riferimento agli ambulanti) che quelli effettuati presso gli esercizi commerciali, i quali rappresentano più della metà del totale. Inoltre ai fini di una più completa valutazione generale appare utile, analizzare anche la rimanente parte di dati relativi a tutti i segmenti della filiera.



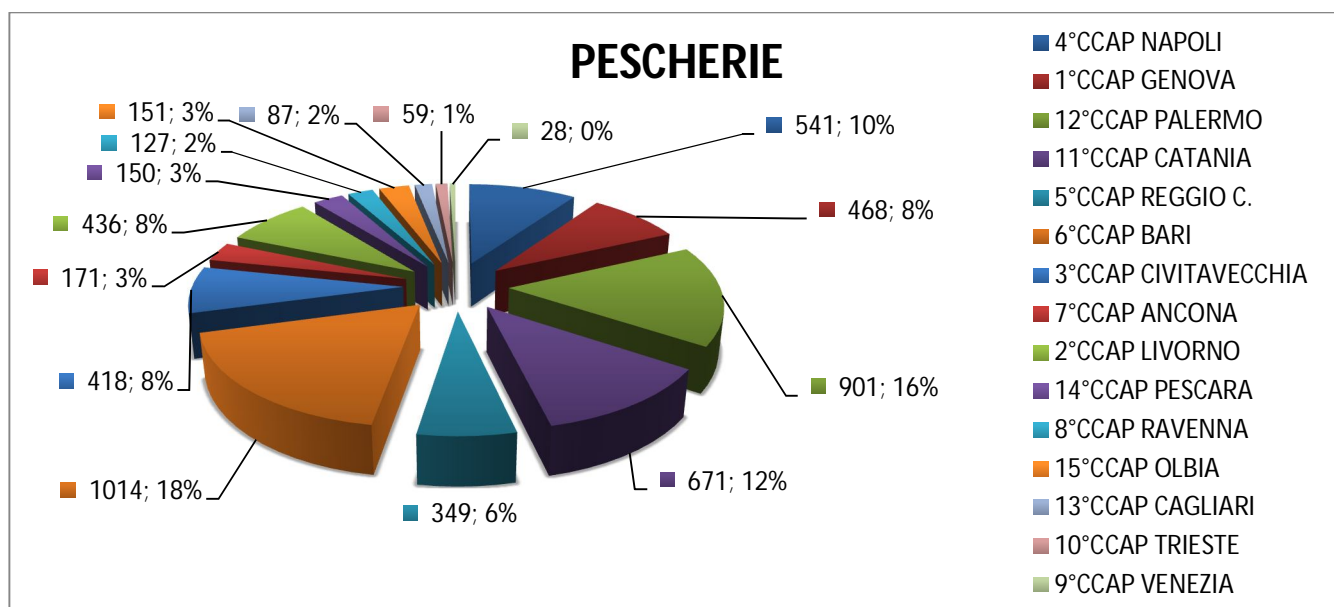
**I controlli in strada** rappresentano circa 2/5 del totale delle verifiche. Questa particolare attenzione è dovuta al fatto che il trasporto e la vendita presso gli ambulanti rappresentano uno dei punti critici dell'intera filiera ittica dove si evidenziano innumerevoli violazioni dovute alla mancanza dei requisiti igienico sanitari richiesti.

AREA ATTIVITÀ  
ALIMENTI- PRODOTTI ITTICI

Di seguito si riporta una suddivisione dei controlli effettuati in strada con riferimento ai diversi CCAP.

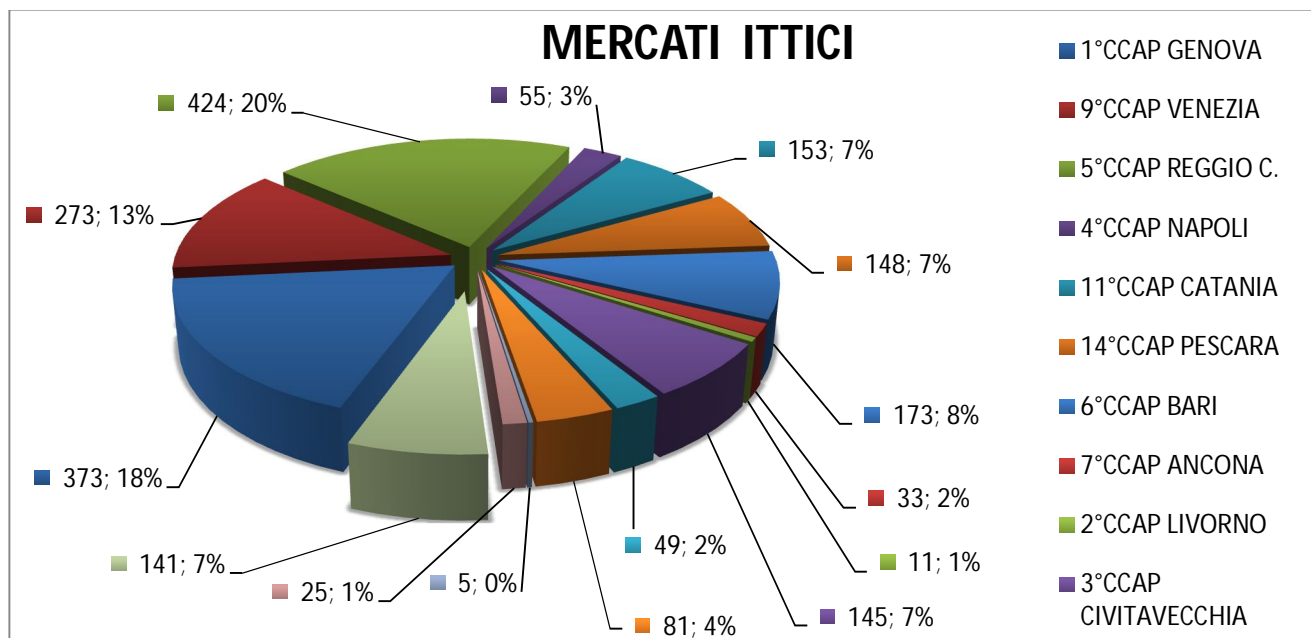


Appena al disotto dei controlli in strada ma non meno importante, essendo tradizionalmente anche collegato ai compiti delle Capitanerie di Porto, è stato il controllo sulla **vendita al dettaglio nelle pescherie** dove primeggiano ai primi posti, per numero di controlli, le regioni della Puglia e Sicilia.



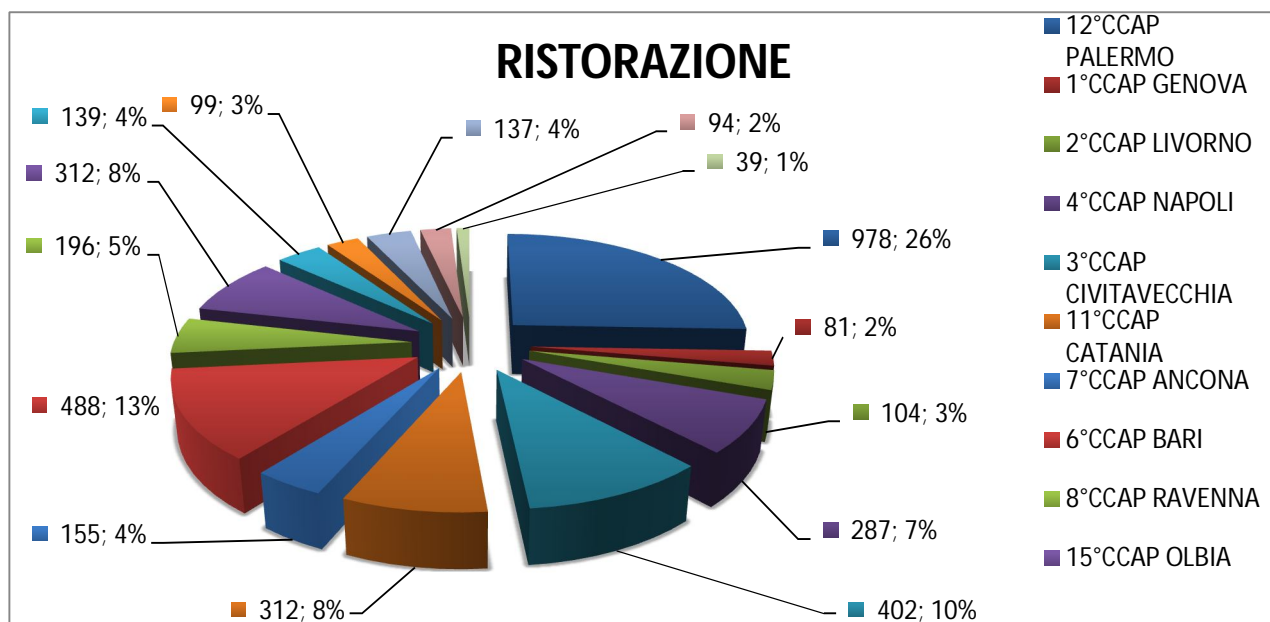
A seguire, nei **controlli ai mercati ittici** (circa il 20% sul totale) spiccano le Direzioni Marittime di Genova, e Venezia espressione del fatto che codeste Direzioni estendono le loro competenze all'interno (Lombardia, Piemonte, Valle d'Aosta, Veneto ed Emilia occidentale), in quelle zone non bagnate dal mare ma che risultano essere sede di innumerevoli attività commerciali dedicate alla compravendita dei prodotti ittici. Inoltre, importanti risultati si sono realizzati in quegli ambiti dove il quadro socio-economico risulta particolarmente difficoltoso come nelle Direzioni Marittime di Reggio Calabria, Catania, Pescara, Civitavecchia e Bari.

AREA ATTIVITÀ  
ALIMENTI- PRODOTTI ITTICI



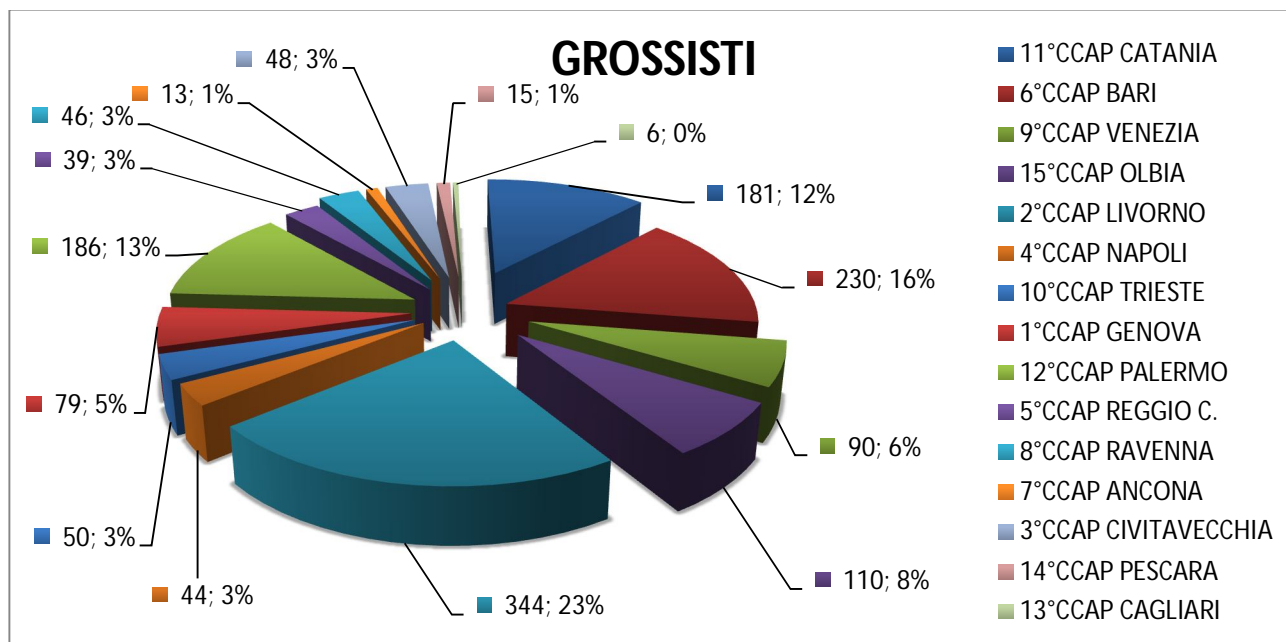
Un altro settore di interesse che ha visto l'impegno degli uomini del Corpo è stato quello della **RISTORAZIONE**, ove sono state effettuate numerose verifiche che hanno permesso di riscontrare innumerevoli illeciti. Le Direzioni Marittime di Bari, Olbia e Civitavecchia si sono distinte per il notevole impegno profuso in questa attività.

I **controlli** si sono distribuiti come da grafico seguente:



I controlli sui **GROSSISTI**, rappresentano una fetta importantissima dell'attività svolta dal Corpo, in particolare spiccano quelle Direzioni che sono sede di innumerevoli scambi commerciali tra grandi società di *import/export* e rappresentano uno snodo commerciale per la vendita dei prodotti ittici. In prima linea come si evidenzia nel grafico, qui di seguito, sono riportati i Comandi di Catania, Bari, Catania e Palermo.

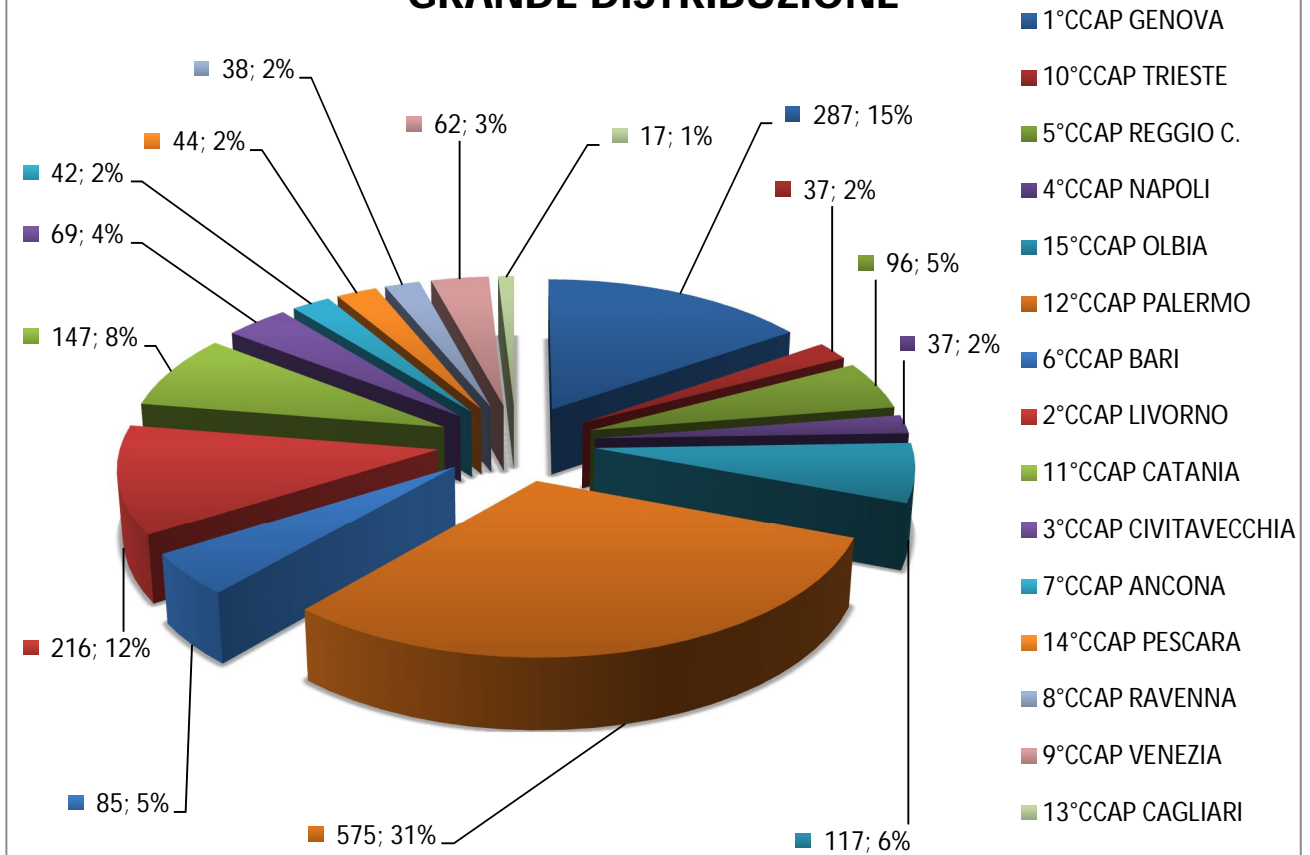
AREA ATTIVITÀ  
ALIMENTI- PRODOTTI ITTICI



I controlli effettuati sulla **(GDO) grande distribuzione organizzata** comprendono una serie di verifiche che hanno interessato più tipologie di esercizi commerciali. Particolare attenzione è stata riservata agli esercizi, dove è possibile reperire preparazioni di pesce come *sushi* e *sashimi* che ormai sono diventate di uso comune nella nostra società. Anche gli esercizi minori, come i *minimarket*, sono stati oggetto di molteplici verifiche rientrando nella stessa categoria anche i cosiddetti negozi “*etnici*”, che negli ultimi anni hanno avuto uno sviluppo consistente. Le verifiche hanno avuto come obiettivo quello di garantire la corretta etichettatura e rintracciabilità dei prodotti al fine di tutelare e salvaguardare la salute dei consumatori.

Questa attività di controllo e vigilanza si è concretizzata attraverso una serie di operazioni complesse di carattere regionale, a tutela degli stock ittici e dei cittadini e che ha visto il suo massimo impegno nel periodo che va dal mese di Dicembre fino alla metà di Gennaio, in occasione l’operazione, denominata COUNTDOWN, coordinata dal CCNP. Tale periodo è stato scelto, per l’operazione in parola, in quanto ritenuto quello con il rischio più alto, e ciò proprio perché durante le festività viene solitamente una maggiore richiesta di prodotti ittici.

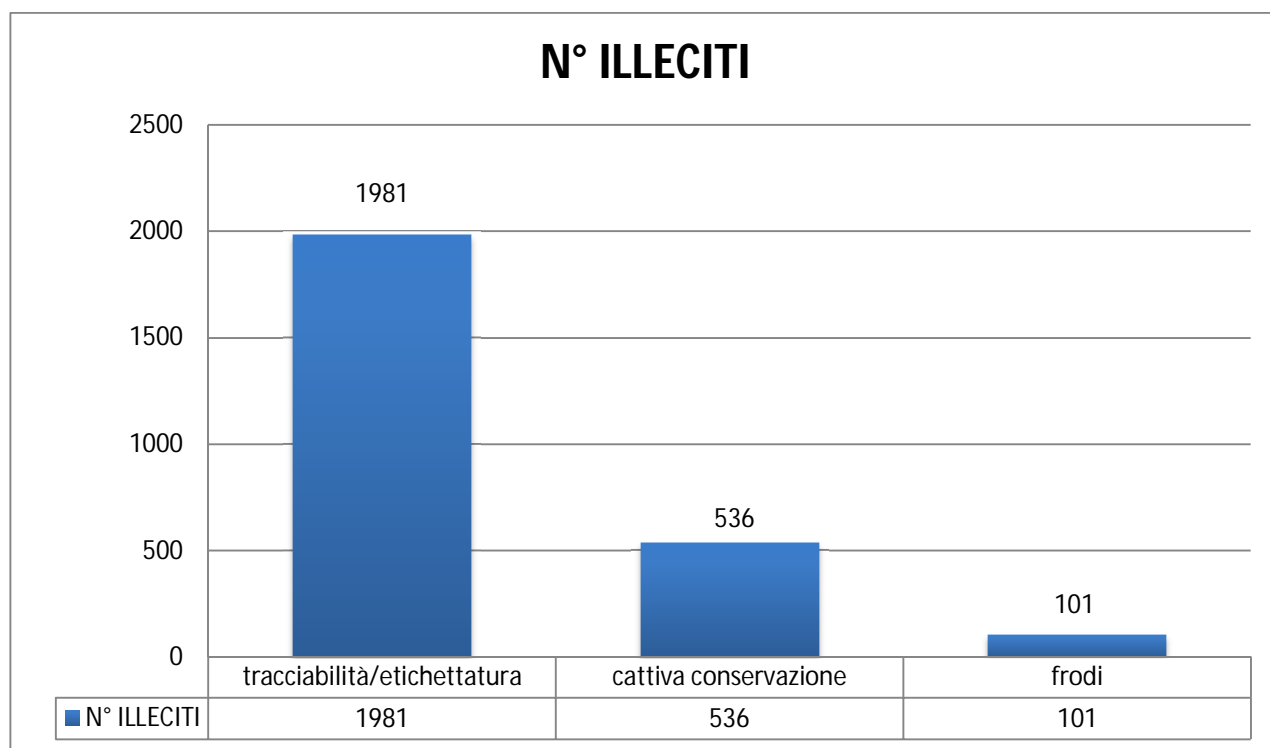
## GRANDE DISTRIBUZIONE



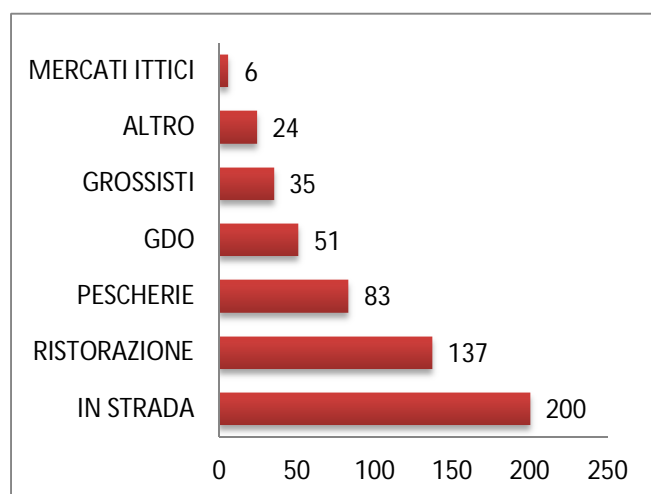
Capitolo 2	Rif. Punto 9.2 All. Dec.2008/654/CE	non conformità rilevate
------------	-------------------------------------	-------------------------

Il Corpo delle Capitanerie di Porto nell'ambito della propria attività di vigilanza e controllo ha rilevato **2.618** illeciti relativi alla sicurezza alimentare. Nell'ambito dei dati complessivi sono stati estrapolati gli illeciti relativi alla sicurezza alimentare suddividendoli in tre categorie principali:

TRACCIABILITÀ/ETICHETTATURA, CATTIVA CONSERVAZIONE E FRODI.



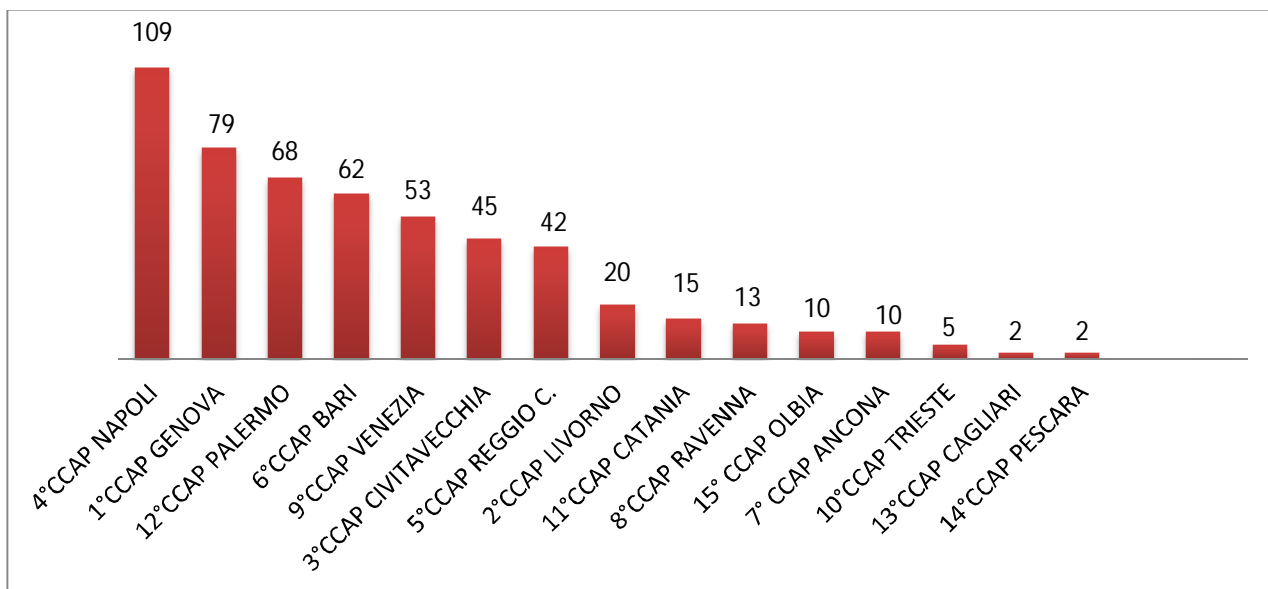
### 1. CATTIVO STATO DI CONSERVAZIONE/NOCIVO



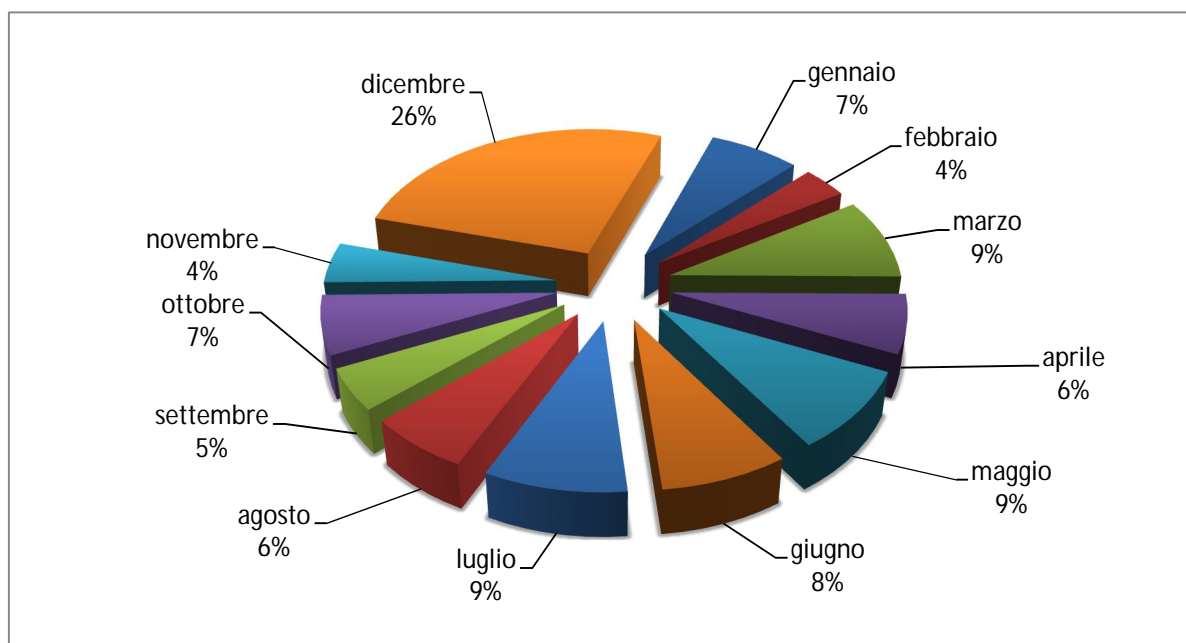
Gli illeciti che fanno riferimento all'igiene degli alimenti e ai prodotti scaduti rientrano all'interno della categoria di cattiva conservazione. Il grafico testimonia che la maggior parte degli illeciti avvengono in strada, nell'ambito della ristorazione e nelle pescherie. Le infrazioni rilevate fanno riferimento alla mancanza di norme sanitarie inerenti al pacchetto igiene (l'assenza di un piano di autocontrollo HACCP; mancato utilizzo dell'abbattitore; assenza di bolli sanitari obbligatori).

Le violazioni riscontrate hanno un andamento omogeneo sul territorio nazionale con una maggiore casistica nelle aree di competenza di Napoli, seguita da Genova, Reggio Calabria e Bari.

AREA ATTIVITÀ  
ALIMENTI- PRODOTTI ITTICI

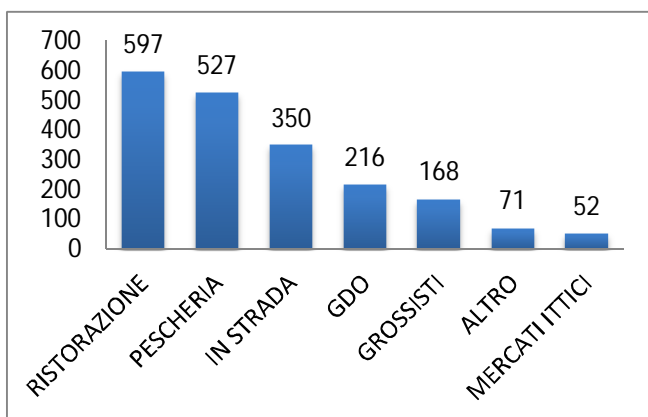


Il grafico seguente evidenzia l'andamento delle violazioni durante tutto l'anno dove spicca il mese di dicembre, infatti si può notare come in quel periodo il numero di illeciti è pari ad 1/4 del totale annuo; la causa di tale picco risiede nel fatto che quando la domanda di prodotti ittici cresce, aumentano anche il numero delle trasgressioni commesse.





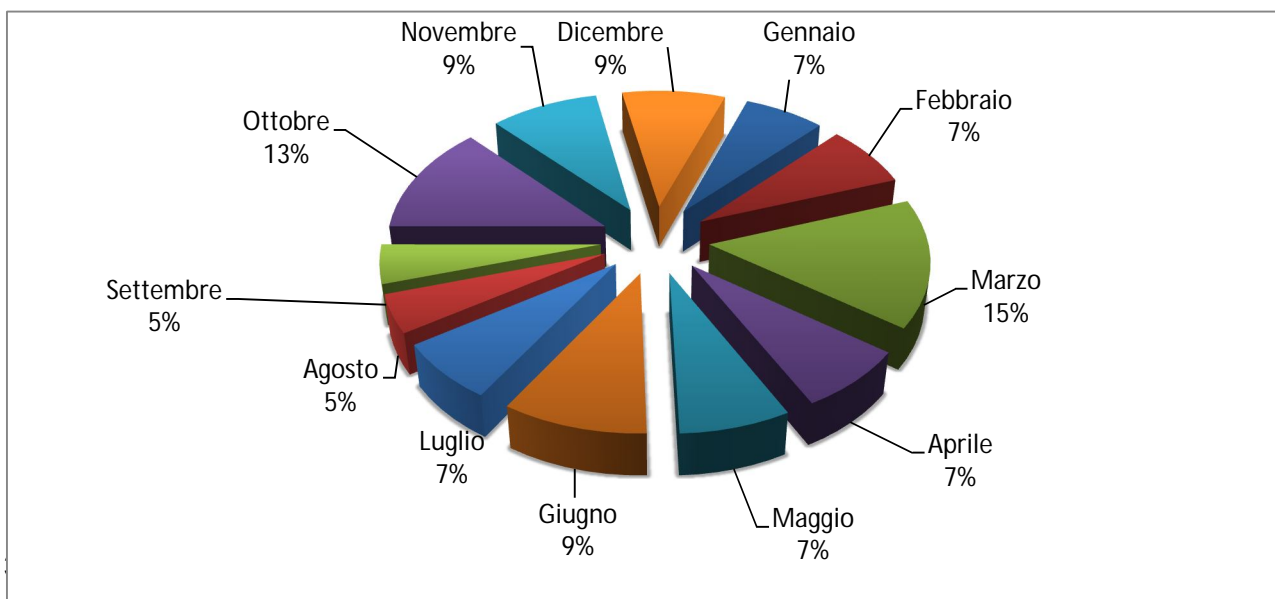
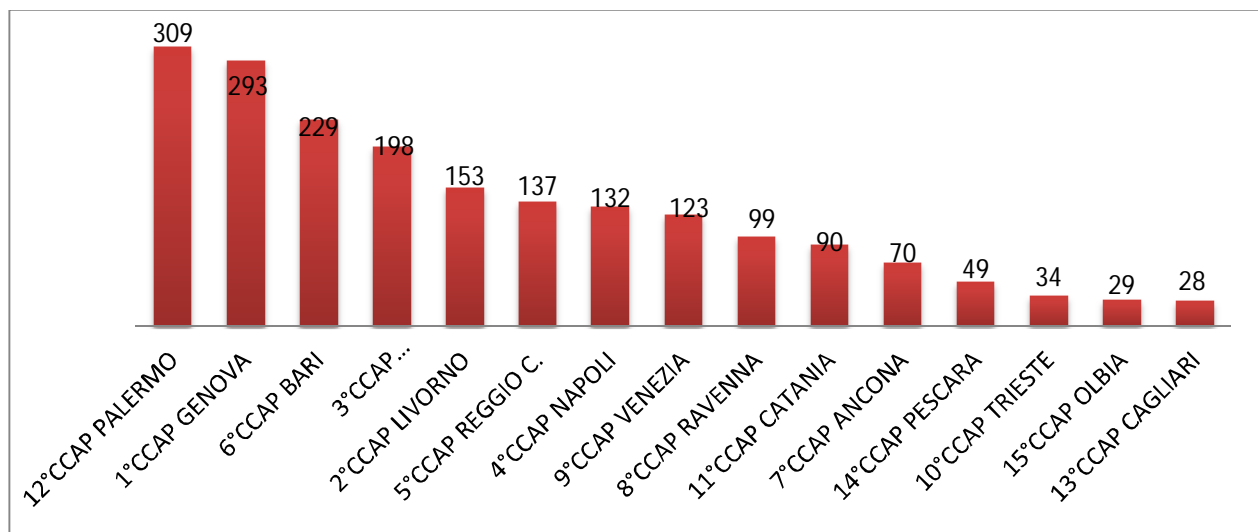
## 2. TRACCIABILITÀ / ETICHETTATURA



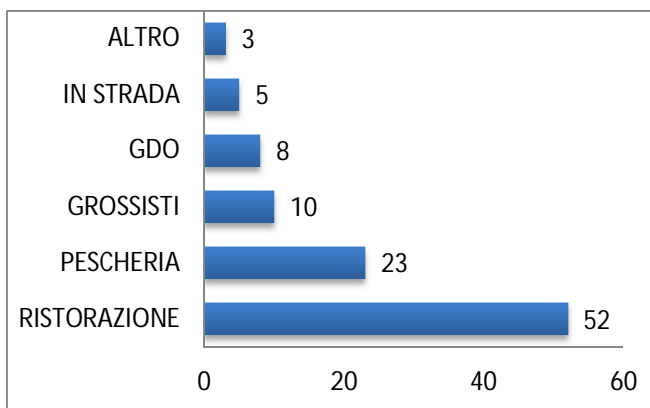
Il settore dove si riscontrano il maggior numero di violazioni e quello della **Tracciabilità ed etichettatura**. Analizzando i dati per numero di illeciti, al primo posto troviamo l'ambito ristorativo subito seguite dalle pescherie, laddove la mancanza di documenti idonei che attestino la tracciabilità del prodotto ittico risulta essere una pratica molto diffusa.

Purtroppo, ancora oggi, nonostante l'impegno

profuso dal personale del Corpo, risulta essere ancora diffuso il fenomeno di acquisizione del prodotto direttamente da pescatori ricreativi, vietato dalla normativa Comunitaria e Nazionale e che si concretizza nella totale mancanza di informazioni riguardanti la provenienza dei prodotti.



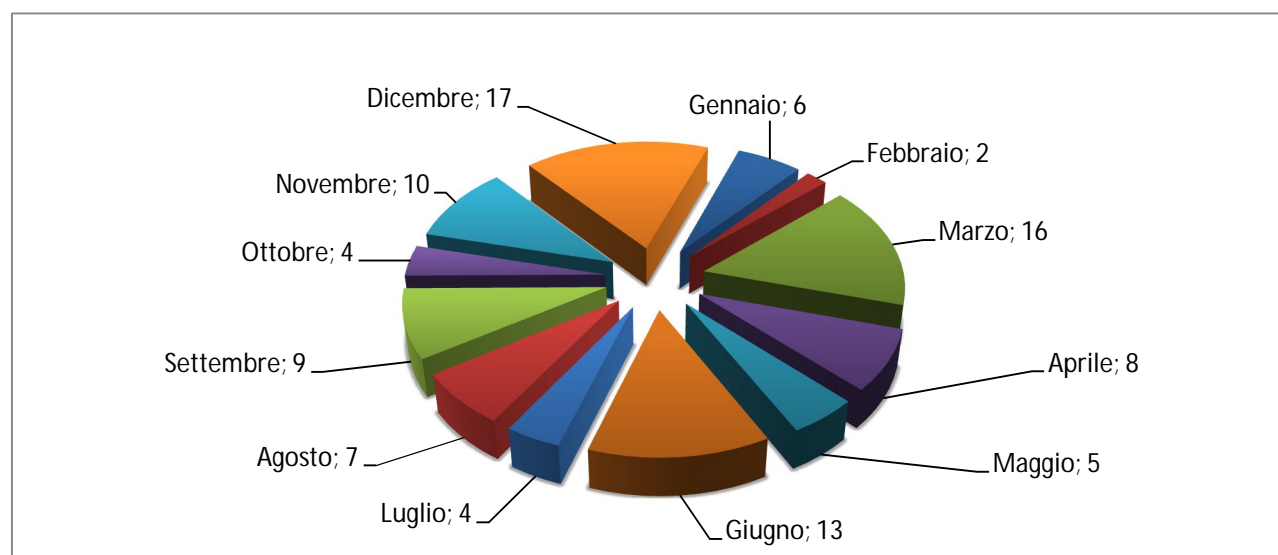
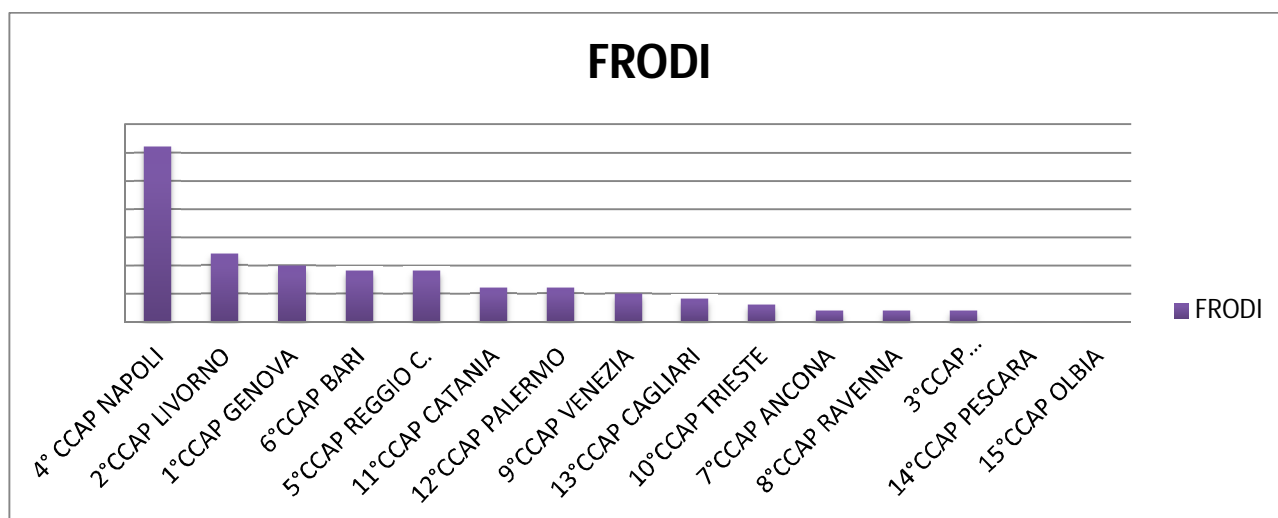
AREA ATTIVITÀ  
ALIMENTI- PRODOTTI ITTICI



Il grafico mostra che più della metà delle violazioni vengono riscontrate nell'ambito della ristorazione. La maggior parte delle trasgressioni rilevate fa riferimento alla presentazione di prodotti congelati per prodotti freschi, infatti, dai controlli effettuati, si evince che la prassi utilizzata dai ristoratori è di spacciare ai clienti/consumatori prodotti congelati per freschi. Infine, non mancano i

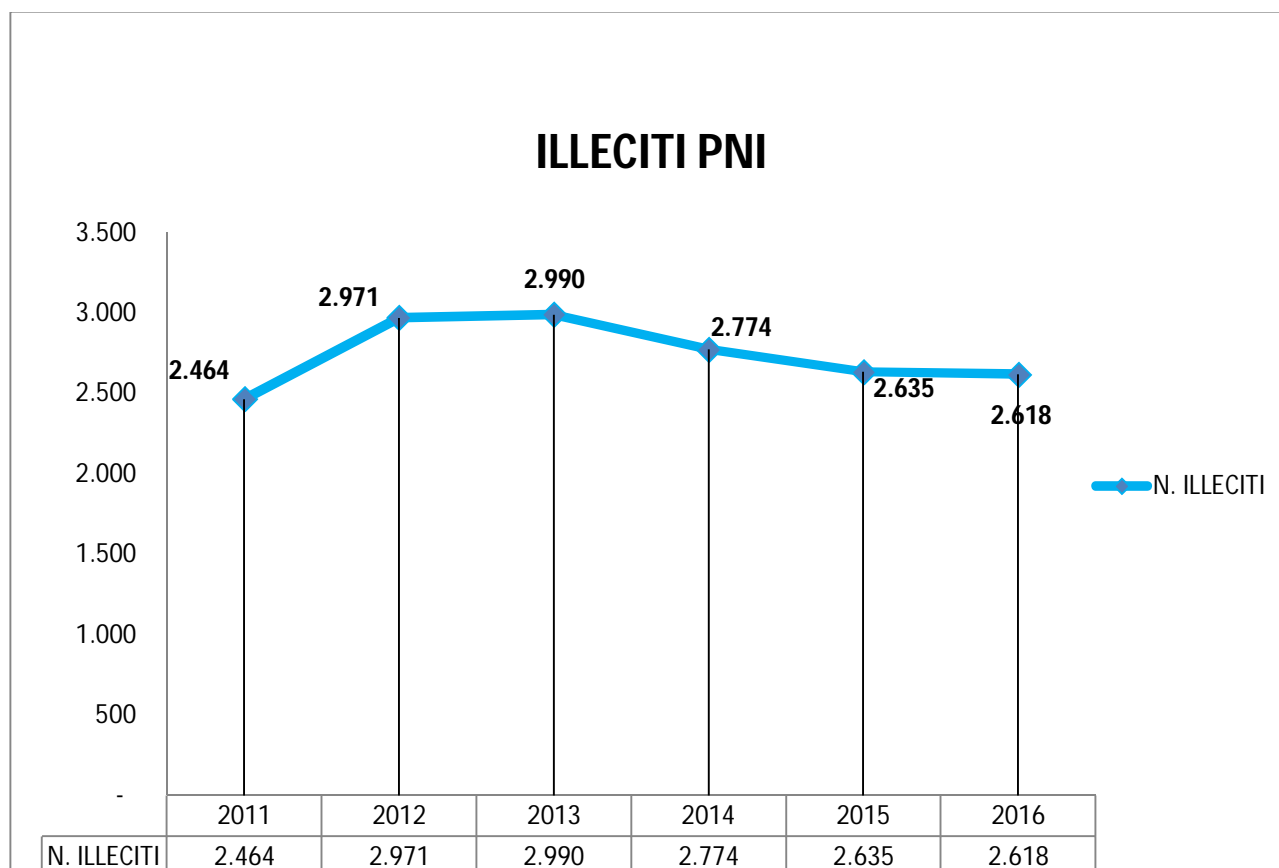
casi di spaccio di prodotti di specie di pregio minore (quali es. tonno pinna gialla per tonno rosso) per specie di qualità superiore. Il grafico seguente mostra l'andamento delle violazioni sulla base della distribuzione nazionale ed in funzione dei mesi dell'anno.

Dall'analisi dei dati si rileva che in Campania sono state accertate il maggior numero di trasgressioni, mentre per quanto riguarda i periodi, i dati più significativi si riscontrano nei periodi relativi alle festività natalizie.



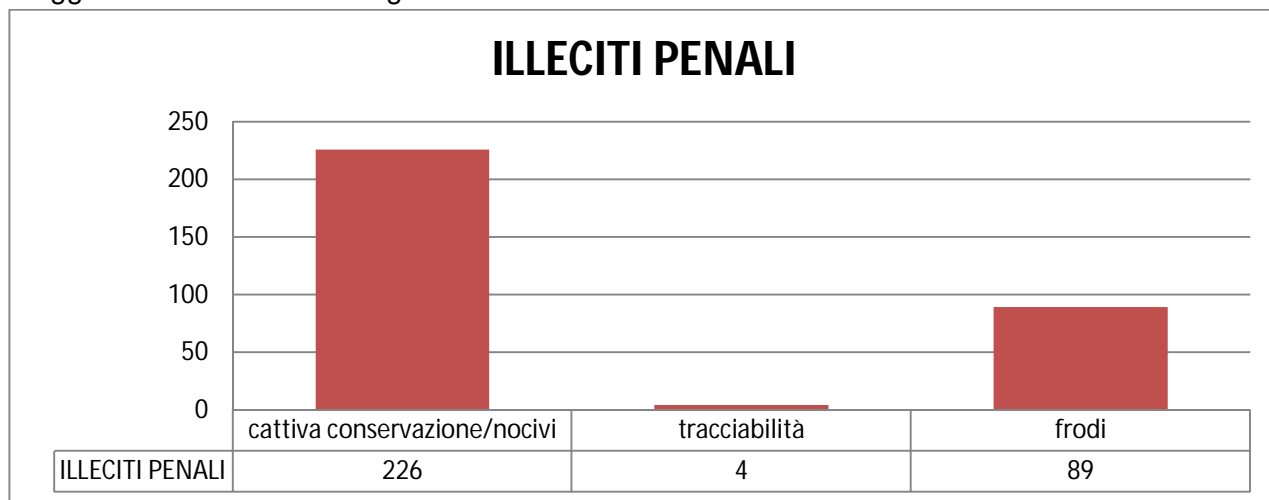
#### 4. RAFFRONTO TRA I DIVERSI ANNI

Dall'analisi del grafico seguente si evince che l'anno 2013 è quello in cui risultano il maggior numero di violazioni sia amministrative che penali. Il numero delle trasgressioni negli anni presenta un andamento, comunque, omogeneo in tendenza negativa negli ultimi due anni. Questi risultati sono la diretta espressione della *risk analysis* regionale e nazionale e delle nuove misure di informazione degli operatori del settore nonché di repressione delle attività illecite.



<b>Capitolo 3</b>	<b>Rif. Punto 9.4.1 All. Dec.2008/654/CE</b>	<b>provvedimenti adottati a seguito del riscontro delle non conformità</b>
-------------------	--	--

Gli illeciti in ambito penale, il cui totale è **319**, che come da grafico a seguire, hanno visto un maggiore riscontro nella categoria relativa al cattivo stato di conservazione.

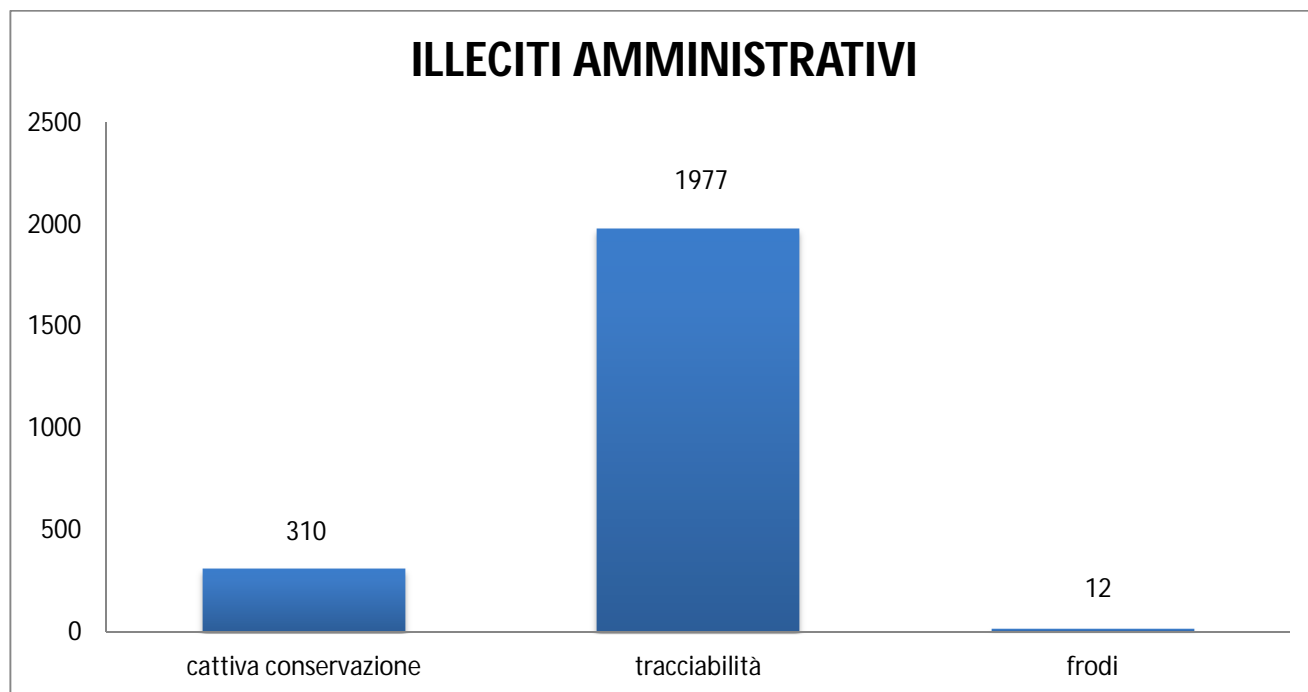


Si riportano, di seguito, alcuni casi segnalati all'Autorità giudiziaria nel 2016:

Data	Comando	Breve descrizione della violazione	Kg pescato/prodotto
19/01/2016	GENOVA	IMPORTAZIONE ILLEGALE DI SPECIE ITTICHE	3938
21/01/2016	VENEZIA	DETENEVA PRODOTTO ITTICO IN CATTIVO STATO DI CONSERVAZIONE E MODIFICAVA LE DATE DI CONGELAMENTO E SCADENZA	9000
26/01/2016	REGGIO CALABRIA	N. 10000 KG DI TONNO "PINNA GIALLA" CONGELATO, IN CATTIVO STATO DI CONSERVAZIONE	10000
18/05/2016	BARI	KG. 1600,00 DI MITILI; KG. 1500,00 DI COZZE E KG. 100,00 DI OSTRICHE STOCCATE IN ACQUA IN AMBITO PORTUALE ED IN PROSSIMITA' DI SCARICO FOGNARIO.	1600

AREA ATTIVITÀ  
ALIMENTI- PRODOTTI ITTICI

Il totale degli illeciti amministrativi è di **2.299**. Le principali non conformità per l'anno 2016 si sono rilevate in ambito di tracciabilità.

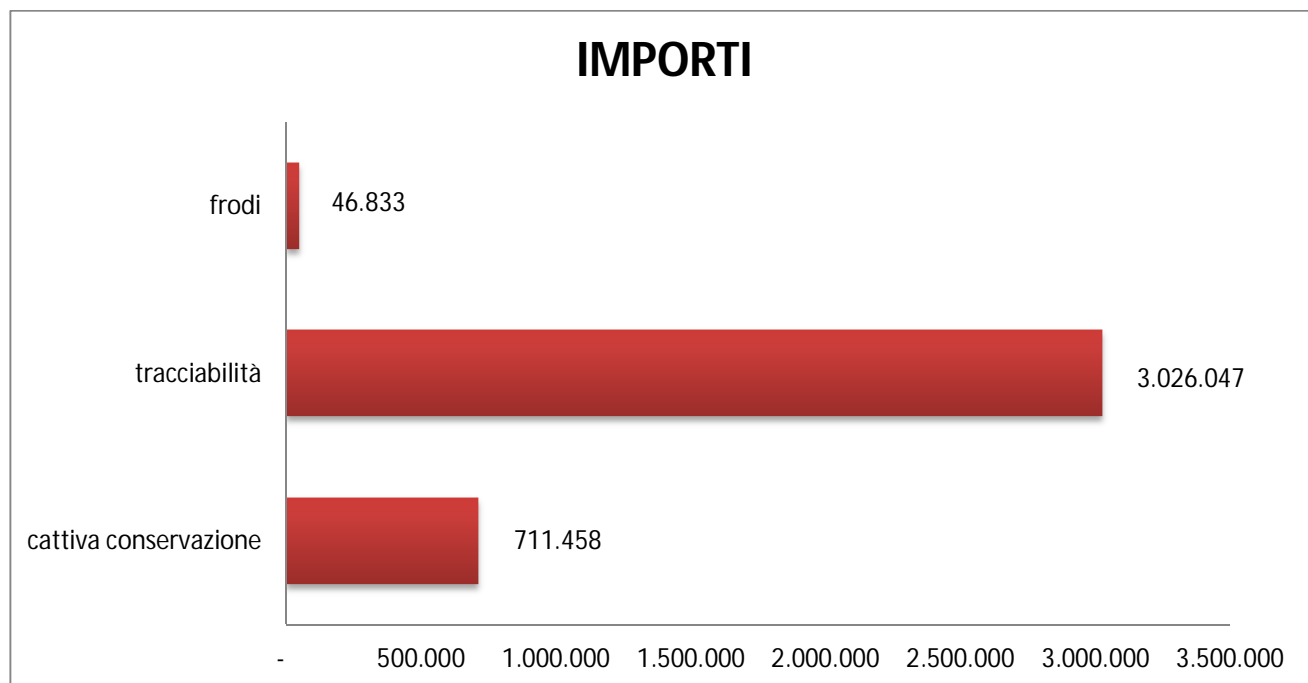


Riportiamo un elenco dei sequestri amministrativi rappresentativi

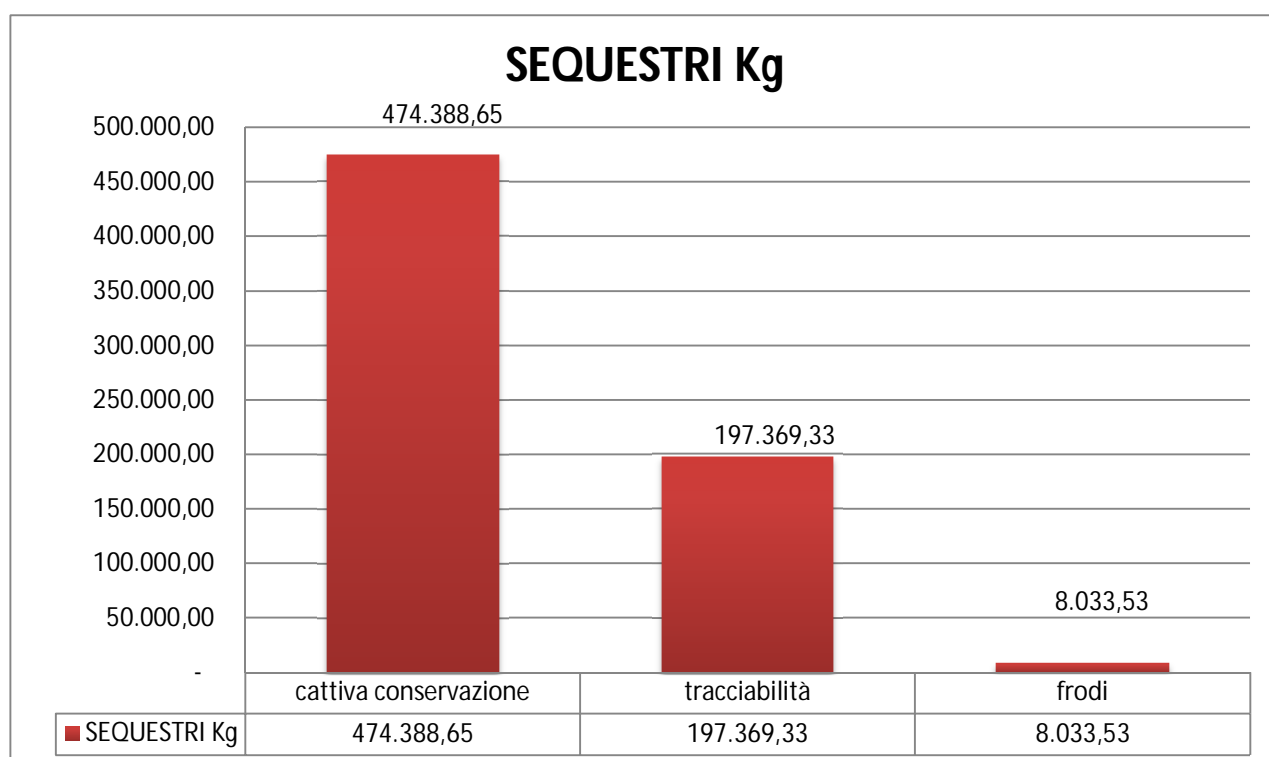
Data	Comando	Breve descrizione della violazione	Kg pescato/ prodotto	Breve descrizione del sequestro
04/03/2016	VENEZIA	PRODOTTO ITTICO SCADUTO.	6698	KG. 6698,00 DIPRODOTTO ITTICO VARIO
20/10/2016	LIVORNO	DETENEVA AI FINI DELLA COMMERCIALIZZAZIONE KG 6396 DI ALICI E SARDE PRIVE DI ETICHETTATURA	6396	KG 6396 DI ALICI E SARDE DETENUTE PER LA COMMERCIALIZZAZIONE PRIVE DI ETICHETTATURA
22/11/2016	GENOVA	ERRATA ETICHETTATURA	20817.35	KG. 20817.35 0DI PORODOTTI ITTICI VARI.
22/12/2016	NAPOLI	MANCANZA DI INFORMAZIONI OBBLIGATORIE DURANTE TUTTO L'IDER DI PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEGLI ALIMENTI	5500	KG. 5500,00 DI PRODOTTO ITTICO

AREA ATTIVITÀ  
ALIMENTI- PRODOTTI ITTICI

Il grafico a seguire riporta il totale degli importi elevati per le sanzioni amministrative. Il totale delle sanzioni irrogate in ambito di sicurezza alimentare è di € **3.784.338**

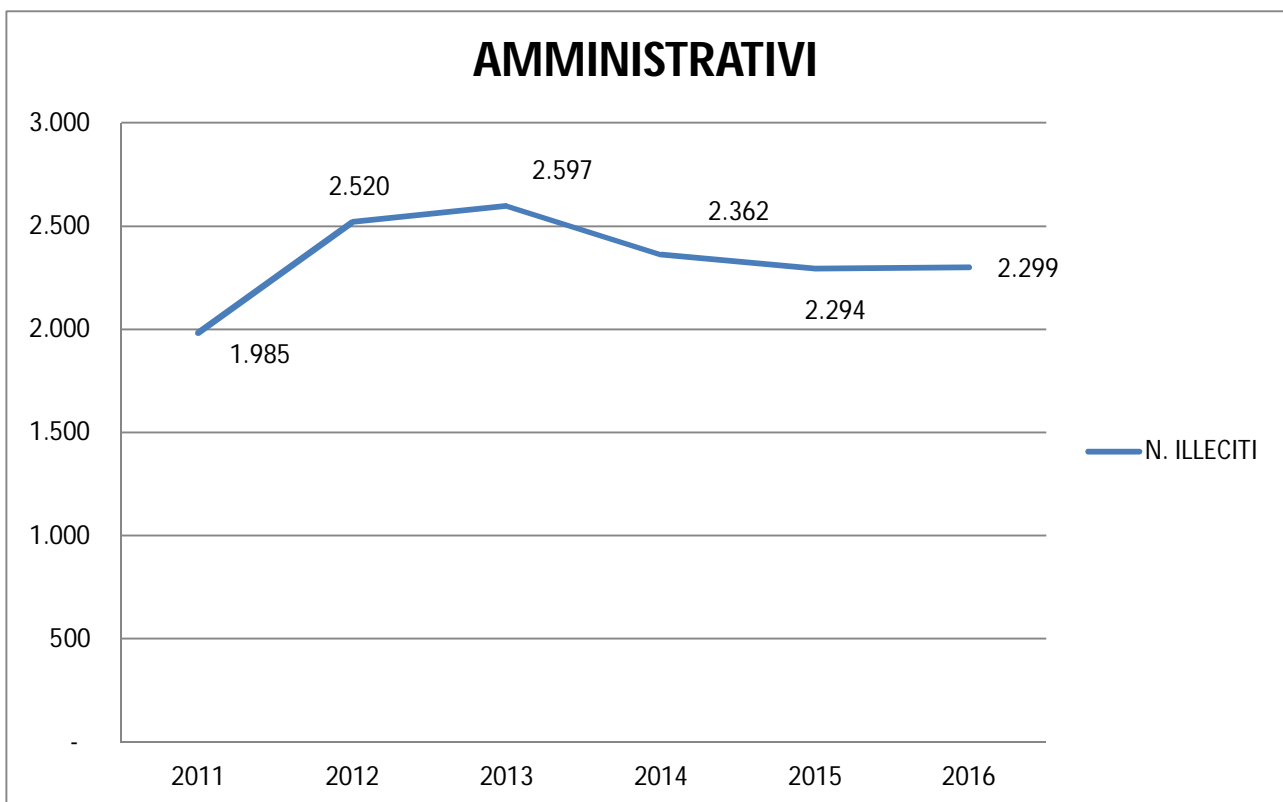
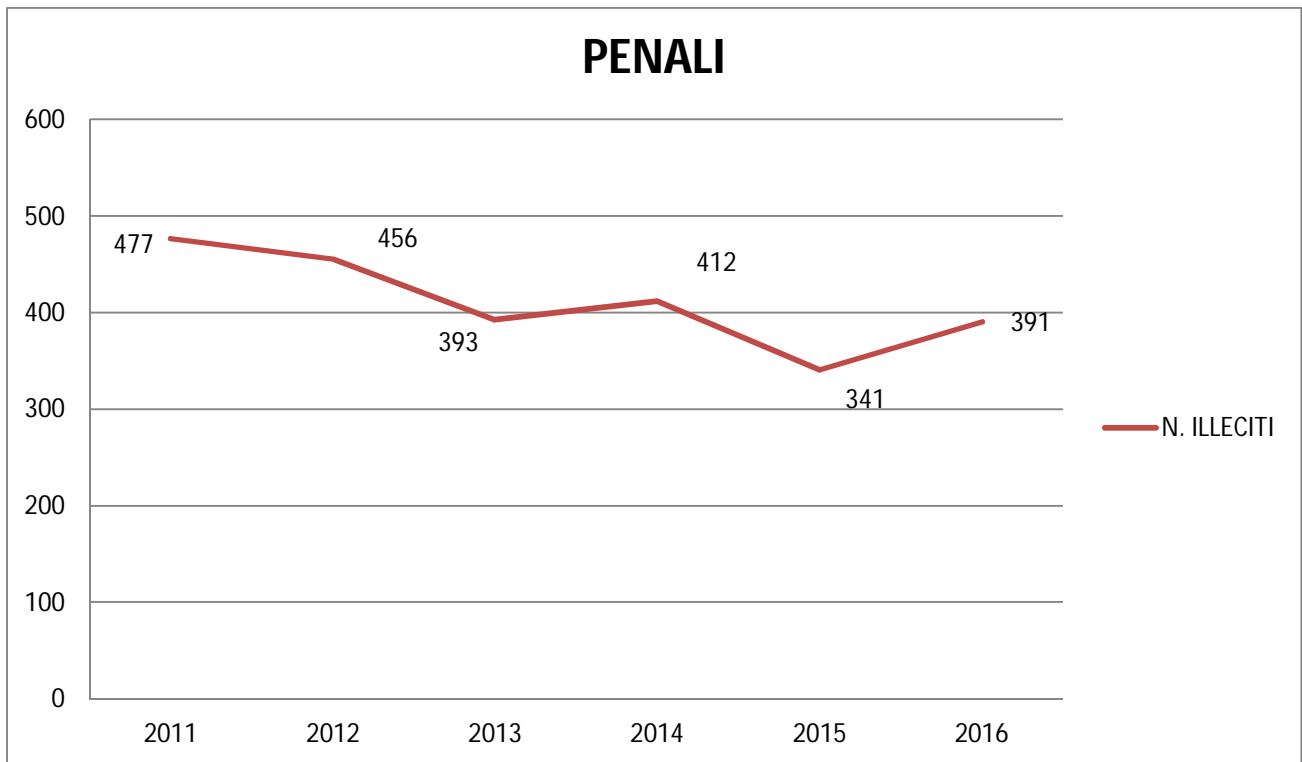


Il totale dei sequestri di prodotto ittico, relativo alle sanzioni sia penali che amministrative nel 2016, ammonta a Kg 679.791,51 suddiviso come nel grafico sotto riportato.



AREA ATTIVITÀ  
ALIMENTI- PRODOTTI ITTICI

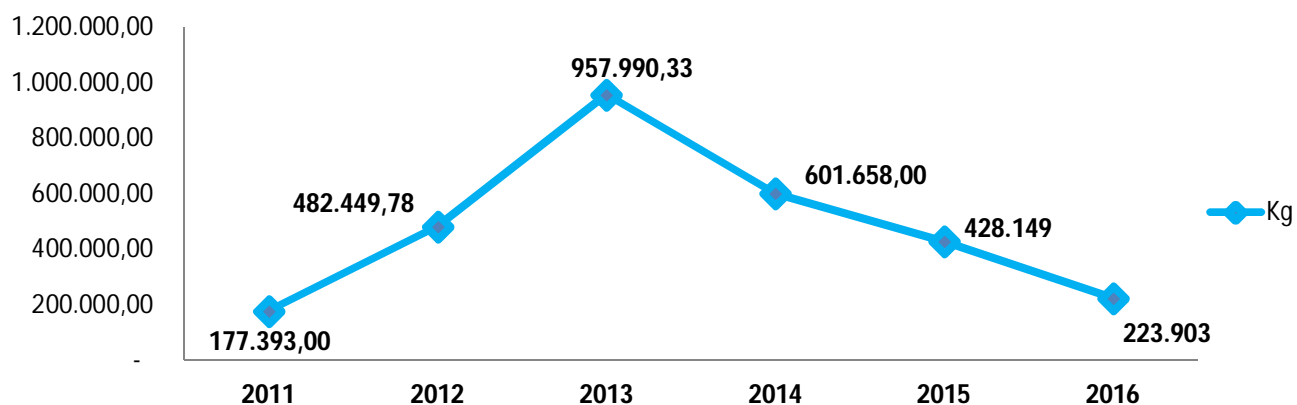
I grafici a seguire mostrano l'andamento del raffronto negli anni relativo agli illeciti sia a penali che amministrativi.



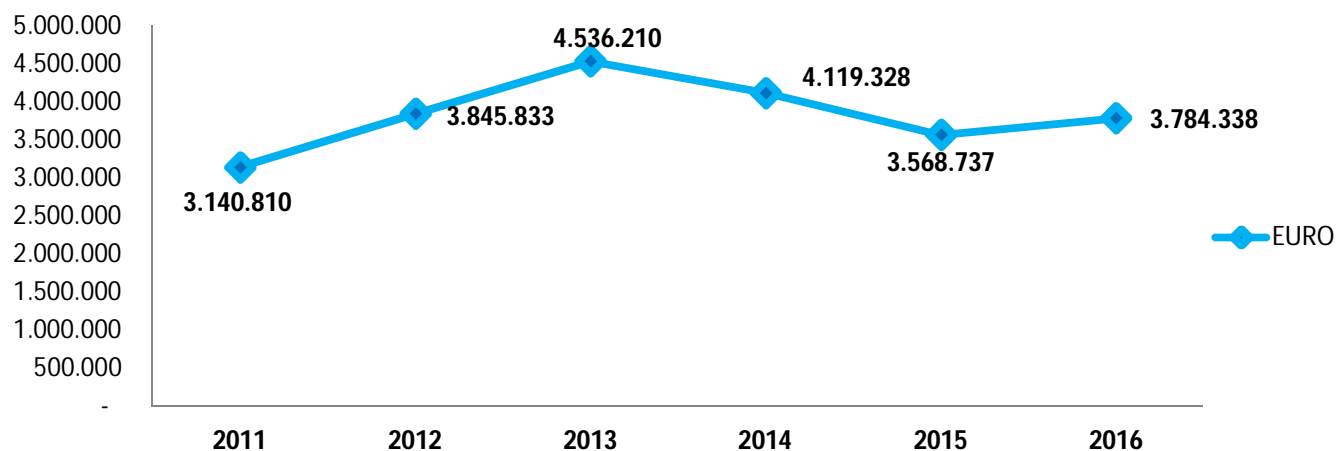
AREA ATTIVITÀ  
ALIMENTI- PRODOTTI ITTICI

I grafici riportati mostrano una diminuzione per l'anno 2016, rispetto ai due anni precedenti e rappresentano l'andamento del totale dei kg sequestrati e degli importi elevati relativi alle violazioni degli ultimi 6 anni.

### SEQUESTRI



### IMPORTI





<b>Capitolo 4</b>	<b>Rif. Punto 9.4.2 All. Dec.2008/654/CE</b>	<b>Analisi dei risultati e indicazioni utili per l'adozione di strategie di controllo in funzione del rischio.</b>
-------------------	--	--

Le azioni di miglioramento del sistema di controllo della Guardia Costiera, nello svolgimento delle attività operative sul territorio, sono mirate al maggiore coordinamento e collaborazione con le altre Amministrazioni. Il settore ittico inteso come filiera dalla cattura alla vendita al dettaglio è sottoposta a molteplici *framework* normativi che coinvolgono più Amministrazioni competenti. La Guardia Costiera nell'ambito delle attività di controllo adotta dei criteri di polizia pertanto le azioni di repressione delle attività illecite seguono tale filo conduttore.

#### *Criticità*

1. La mancanza di una pianificazione che individui a livello nazionale un numero minimo di attività congiunte da svolgere sul territorio nazionale nell'arco dell'anno solare. Tale previsione potrebbe agevolare ulteriormente il lavoro di pianificazione locale tra le Amministrazioni insistenti sul territorio.

#### *Azioni per il miglioramento*

Predisposizione a cura dell'Autorità competente del PNI-MANCP di una pianificazione generale che definisca i livelli minimi di cooperazione.