

Cronaca

02 Dicembre 2025

Sushi fuorilegge: sequestrati 60 kg di pesce irregolare in un ristorante di cucina giapponese

Prodotti decongelati oltre i limiti e lotti senza tracciabilità: sanzioni per 11.500 euro. La Guardia Costiera: «Rischi per i consumatori, tolleranza zero»



□

02 Dicembre 2025

Si è conclusa con il sequestro di oltre 60 chilogrammi di prodotti ittici e l'irrogazione di sanzioni amministrative per un totale di 11.500 euro l'attività ispettiva effettuata lo scorso fine settimana dal personale della Guardia Costiera di Ravenna presso un ristorante di cucina giapponese della città.

L'intervento rientra nel quadro delle ordinarie attività di controllo, con particolare attenzione alla corretta gestione dei prodotti ittici destinati al consumo umano. Durante le verifiche, gli ispettori hanno accertato gravi irregolarità in materia di conservazione e tracciabilità dei prodotti ittici, tali da esporre la clientela a un potenziale rischio.

Nel corso delle attività di controllo sono emerse irregolarità circa la presenza di prodotto decongelato oltre i limiti di conservazione. È stato infatti rinvenuto e posto sotto sequestro un lotto di 25 kg di code di mazzancolle pronte all'uso che dagli accertamenti risultava decongelato ben oltre il limite di tempo massimo consentito.

Inoltre ulteriori 37 kg di prodotti ittici, conservati tra frigorifero e abbattitore, sono risultati privi delle informazioni obbligatorie relative alla tracciabilità, impedendo ogni verifica su origine, provenienza e sicurezza del prodotto. Questa circostanza ne ha determinato l'immediata dichiarazione di non idoneità al consumo umano.

In relazione alle violazioni accertate, il personale ispettivo ha elevato sanzioni per un totale di 11.550 Euro, di cui 10.000 euro per detenzione e somministrazione di prodotto alimentare oltre il termine di conservazione e 1.500 euro per detenzione di prodotto ittico privo degli elementi di tracciabilità.

La Guardia Costiera di Ravenna ribadisce il proprio costante impegno nel garantire la piena tutela del consumatore e nel vigilare sul rispetto delle norme in materia a beneficio della collettività e della regolare

concorrenza tra gli operatori del settore.

Il vertice della Guardia Costiera dell'Emilia-Romagna ha sottolineato il valore strategico di un'azione svolta con professionalità a presidio del territorio e tutela della legalità grazie all'altissima competenza professionale degli ispettori, ribadendo che il controllo della filiera della pesca non riguarda solo gli aspetti economici ma rappresenta un dovere per la tutela del mare e dell'ambiente.

“Questi controlli – ha dichiarato il Comandante – rientrano in un sistema integrato di verifica della filiera della pesca, fondamentale per garantire trasparenza, sicurezza e rispetto delle regole in un settore cruciale per il nostro territorio. Obiettivi che perseguiamo grazie all'elevatissimo livello di preparazione dei nostri militari specialisti, quotidianamente impegnati in questa missione, che consente di portare alla luce pratiche scorrette a danno della collettività”.

La Guardia Costiera continuerà – con particolare intensità con l'approssimarsi dei periodi di maggior consumo – a presidiare con rigore e costanza l'intero comparto della pesca, in prima linea per la salvaguardia del mare e dei suoi preziosi equilibri.

□

© *copyright la Cronaca di Ravenna*