



**ASL LECCE**  
SERVIZIO SANITARIO DELLA PUGLIA

**PROTOCOLLO D'INTESA TRA:  
COMUNE DI PORTO CESAREO  
AREA MARINA PROTETTA "PORTO CESAREO"  
ASL LECCE**

**PER LA VALORIZZAZIONE DEL PESCATO DELLA MARINERIA DI PORTO  
CESAREO E LA TUTELA DELLA SALUTE PUBBLICA. "PESCE A KM 0".**

Il **Comune di Porto Cesareo**, anche quale Ente Gestore della Riserva Naturale Orientata Regionale "*Palude del Conte e Duna Costiera – Porto Cesareo*" con sede in via Petraroli n° 9, 73010 Porto Cesareo (LE), rappresentato dal Sindaco p.t. Dr. Salvatore Albano;

Il **Consorzio di Gestione Area Marina Protetta (A.M.P.) Porto Cesareo**, istituita con D.M. 12/12/97 pubblicato sulla G.U. n. 45 del 24 febbraio 1998, con sede in via Cosimo Albano, 73010 Porto Cesareo (LE), rappresentato dal Presidente Rag. Rocco Durante;

La **ASL Lecce** con sede legale in via Miglietta, 5, 73100 Lecce, rappresentata dal Direttore Generale Dr. Valdo Mellone.

**PREMESSO CHE:**

- è obiettivo del Consorzio di gestione dell'Area Marina Protetta Porto Cesareo assicurare la tutela delle risorse naturali e quindi degli stock ittici e la diffusione di pratiche e comportamenti ecosostenibili in armonia con la normativa di istituzione;
- è obiettivo del Comune di Porto Cesareo, il "*potenziamento dell'economia derivante dalle risorse turistico – marittime – commerciali*" (art. 8 Stat.), mediante la "*promozione dei valori ambientali, sociali, culturali, economici e politici e spirituali che conservino, nel pur auspicato processo di sviluppo e di rinnovamento, i caratteri distintivi della propria identità originaria.*"

- L'Azienda ASL LECCE applica le competenze, conoscenze e risorse dei Servizi Veterinari ai fini della protezione e del miglioramento della salute pubblica, sviluppando, attraverso il Servizio Veterinario Area Igiene degli Alimenti di Origine Animale (SIAV B), attività volte principalmente alla sicurezza e qualità nutrizionale degli alimenti di origine animale destinati al consumo alimentare umano. In particolare l'ASL Lecce con l'Unità Operativa del SIAV B di Copertino, è da sempre in prima linea nell'attività di controllo dei prodotti ittici nel comune di Porto Cesareo e ha sviluppato nel corso degli anni un'elevata esperienza sulle problematiche igienico sanitarie legate al consumo dei prodotti ittici.

### **CONSIDERATO CHE**

- L'educazione alla tutela degli ecosistemi marini attraverso una maggiore coscienza delle proprie abitudini alimentari, si rivela un approccio quanto mai attuale in un'epoca in cui le mode alimentari risultano la prima causa di *overfishing* (depauperamento delle risorse ittiche causato da un'eccessiva e non razionale attività di pesca).

- Affinché un prodotto sia commerciabile e consumabile occorre innanzitutto che questo possieda i requisiti minimi di igiene e sicurezza alimentare, non deve cioè nuocere alla salute del consumatore e, pertanto, devono essere impediti o ridotti al massimo tutte le potenziali cause di contaminazione del prodotto siano esse di natura chimica, biologica o fisica.

- Il Sistema dei Parchi nel Salento ha ottenuto l'importante riconoscimento di adesione alla Carta Europea per il Turismo Sostenibile nelle Aree Protette nella cui strategia e Piano di Azioni rientra a carico dell'Area Protetta Regionale di Porto Cesareo la creazione, entro il 2014, di uno specifico marchio di qualità per la "TRIGLIA DI PORTO CESAREO" allo scopo di valorizzare meglio questo prodotto.

- Le parti intervenute presentano convergenza di obiettivi ed insistono sul medesimo territorio;

- Risulta utile, per ciascuna delle parti, avviare un rapporto di collaborazione stabile e continuativo;

- Le parti intendono impegnarsi ad avviare e programmare sinergicamente attività di valorizzazione del pescato della marineria di Porto Cesareo e la tutela della salute pubblica



**TUTTO CIÒ PREMESSO  
SI CONVIENE E SI STIPULA QUANTO SEGUE**

**ARTICOLO 1**

**(finalità)**

- Il Comune di Porto Cesareo, il Consorzio di gestione dell'Area Marina Protetta "Porto Cesareo" e l'Azienda ASL LECCE concordano di realizzare un programma per la promozione dei prodotti della pesca artigianale, "pesce a Km 0", provenienti dalla marineria di Porto Cesareo, valutando e fornendo dati di natura chimico – microbiologica per una corretta analisi dei rischi per la salute pubblica legati al consumo di prodotti ittici provenienti dalla pesca.

**ARTICOLO 2**

**(obiettivi)**

Il protocollo si propone i seguenti obiettivi:

- Acquisire le capacità di operare scelte alimentari consapevoli;
- Valutare le condizioni igienico – sanitarie del pescato;
- Garantire la tracciabilità del pescato attraverso un regime di controllo completo sull'intera catena di produzione e commercializzazione del settore ittico locale;
- Favorire la conoscenza, divulgazione e promozione del settore ittico locale;
- Promuovere il consumo di pesce a km zero;
- Predisporre un Protocollo sperimentale per l'attuazione di un marchio identificativo del pescato per la conoscenza e tracciabilità del prodotto locale;
- Educazione alimentare presso i diversi istituti scolastici;
- Coinvolgimento degli operatori della pesca
- Identificazione delle specie ittiche (con particolare riferimento al pesce povero ed alla triglia).

**ARTICOLO 3**

**(modalità di espletamento delle attività)**

- Le modalità di attuazione della collaborazione verranno concordate – al pari degli eventuali oneri economici gravati sulle parti – nel rispetto della normativa vigente, tenuto conto degli specifici progetti da realizzare e delle attività a tal fine previste. Le attività oggetto della collaborazione verranno via via definite – attraverso apposite convenzioni –

nell'ambito degli argomenti di comune interesse. Verranno quindi precisati, di comune accordo, l'apporto di ciascuna delle Parti, le modalità organizzative, le strutture e le risorse, anche di natura economica, ritenute necessarie per il conseguimento dei programmati obiettivi.

- Le parti si avvarranno delle proprie strutture per l'attuazione del presente Protocollo e per le attività di verifica e monitoraggio delle iniziative. A tal fine si procederà alla costituzione di tavoli di lavoro congiunti per l'organizzazione degli interventi specifici.

- Le parti si impegnano a sottoscrivere, qualora necessario, apposite convenzioni con altri soggetti giuridici necessarie per il pieno raggiungimento degli obiettivi del presente accordo.

#### ARTICOLO 4

##### (modifiche al protocollo)

Ogni modifica al presente protocollo d'intesa verrà concordata tra le parti e formerà oggetto di apposito atto aggiuntivo.

#### ARTICOLO 5

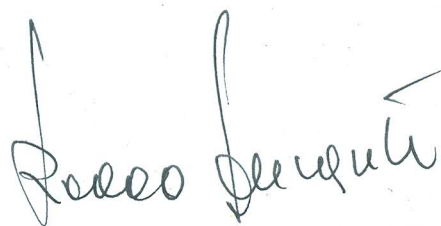
##### (durata)

Il presente Accordo si intende valido sino al raggiungimento degli obiettivi prefissati, fatto salvo sopravvenuti impedimenti da parte dei sottoscrittori, nel qual i singoli sottoscrittori del presente protocollo comunicheranno la cessazione di validità dello stesso e le relative motivazioni.

Letto approvato e sottoscritto



AZIENDA SANITARIA LOCALE LECCE  
IL DIRETTORE GENERALE  
Valdo MELLONE



Consorzio Area Marina Protetta  
"PORTO CESAREO"  
Via C. Albano  
☎ 0833.560144 - Fax 0833.859105  
73010 PORTO CESAREO (LE)  
C. F. e P. IVA 03706060757