

Porto Gioia Tauro: Aggiudicati lavori realizzazione struttura ispezione frontaliere



Per mantenere positive le performance del porto di Gioia Tauro si punta, anche, all'efficienza dei suoi servizi interni. Inserita nella programmazione del Piano triennale delle opere 2021/2023, è stata aggiudicata la gara per la realizzazione di una struttura polifunzionale di ispezione frontaliere PCF – Punto PED/PDI, all'interno dell'area portuale.

Per un valore complessivo di 2,7 milioni di euro i lavori sono stati aggiudicati dalla ditta F.M.B. Tubes srl, che dovrà completare l'opera entro sei mesi dalla firma del contratto.

In attuazione al Regolamento UE 2017/625, relativo ai controlli sugli alimenti e sui mangimi, alle norme nazionali sulla salute e sul benessere degli animali nonché ai regolamenti sulle ispezioni dei prodotti fitosanitari, l'Ente guidato dal presidente Andrea Agostinelli ha pianificato, nella propria politica di sviluppo dello scalo, la costruzione di una specifica struttura, affinché sia garantito in modo strutturale un servizio necessario alla sicurezza pubblica.

In base a quanto disposto dalla normativa vigente in materia, l'attività di controllo sanitario sugli animali e sulle merci alimentari, in ingresso nel territorio dell'Unione Europea,

viene affidata al servizio sanitario nell'ambito delle strutture periferiche del Ministero della Salute.

Considerata la centralità dello scalo nel circuito dei traffici internazionali e la natura delle merci in transito nel porto di Gioia Tauro, il presidio della salute pubblica sulle merci destinate all'alimentazione e di origine animale competono al servizio veterinario presente nell'infrastruttura portuale calabrese.

Al fine, quindi, di dotare lo scalo di un'attività essenziale e per favorire l'organizzazione delle relative ispezioni di laboratorio, l'Autorità di Sistema portuale dei Mari Tirreno Meridionale e Ionio ha pianificato la realizzazione di appositi locali, da costruire in ambito portuale, all'interno dei quali saranno analizzate le merci per prevenire eventuali contaminazioni o l'immissione al consumo di prodotti non igienicamente a norma.