

PESCE FRESCO ... FORSE ... QUASI

**I° Rapporto su sicurezza alimentare
e prodotti ittici in Italia
Dicembre 2004**

Movimento Difesa del Cittadino
Progetto “Salute&Gusto”

“Pesce fresco...forse...quasi”

I° Rapporto su sicurezza alimentare e prodotti ittici in Italia

1) PESCE FRESCO ?

Consumatori inconsapevoli, o anche massaie esperte che però vengono abilmente ingannate, ogni giorno si recano ai banchi nei mercati convinti di acquistare pesce pescato il giorno prima o durante la notte nell’Adriatico o nel Tirreno. E invece portano a casa spigole e orate dalla Grecia; totani dell’Oceano Pacifico, razze dell’Australia, gamberi e scampi dalla Turchia e da Malta, cozze spagnole, nordafricane o cilene.

Ma c’è anche il rischio, peggiore, di comprare pesce “**apparentemente fresco**” che profuma di mare e invece è scongelato ed è *tenuto su* rinvigorito dal ghiaccio e “rinfrescato” da secchi di acqua di mare che viene spruzzata continuamente; o è stato pescato qualche giorno prima, e in questo caso viene offerto già pulito, così è pure più comodo, già pronto.

Che succede nelle vendite del pesce in Italia? I consumatori sono sufficientemente garantiti? L’obbligo di etichettatura che dovrebbe “raccontare” la storia del pesce offerto in vendita, la provenienza naturale dal mare o da allevamento, le condizioni di freschezza perché appena pescato o la provenienza da partite congelate, come viene osservato?

La rete nazionale di Sportelli “Salute&Gusto” (12 Sportelli in 12 regioni), attivata dal Movimento Difesa del Cittadino con un finanziamento del Ministero delle Attività Produttive e con la collaborazione di Legambiente, ha condotto la prima indagine sui consumi e sulla corretta informazione ai consumatori nella vendita del pesce fresco in Italia.

Abbiamo inoltre potuto utilizzare in anteprima i dati più recenti (attività 2003) dell'attività di controllo e repressione delle frodi dei NAS, il Nucleo di Carabinieri specializzato nella lotta contro le sofisticazioni alimentari e le truffe.

Infine, abbiamo tracciato un "identikit" del consumatore di pesce nel nostro Paese, elaborando i dati provenienti dall'Osservatorio sui consumi ittici del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.¹

2) L'INDAGINE DI "SALUTE&GUSTO" SULL'ETICHETTATURA DEL PESCE FRESCO

La rilevazione è stata effettuata nella prime due settimane di settembre 2004 su **170** punti di rivendita al dettaglio (banchi) di pesce, dislocati in **56** mercati di **14** regioni italiane.

Per ogni punto di osservazione sono state analizzate **almeno 10** specialità vendute e relative etichette, per un totale di oltre **1.500 cartellini** contenenti le informazioni al consumatore.

L'indagine è stata condotta dalla rete di Sportelli "Salute&Gusto" e da altri sportelli del Movimento Difesa del Cittadino in queste province: **Ancona, Avellino, Bologna, Cagliari, Caltanissetta, Genova, Grosseto, Lecce, Matera, Napoli, Milano, Padova, Palermo, Perugia, Roma, Salerno, Torino.**

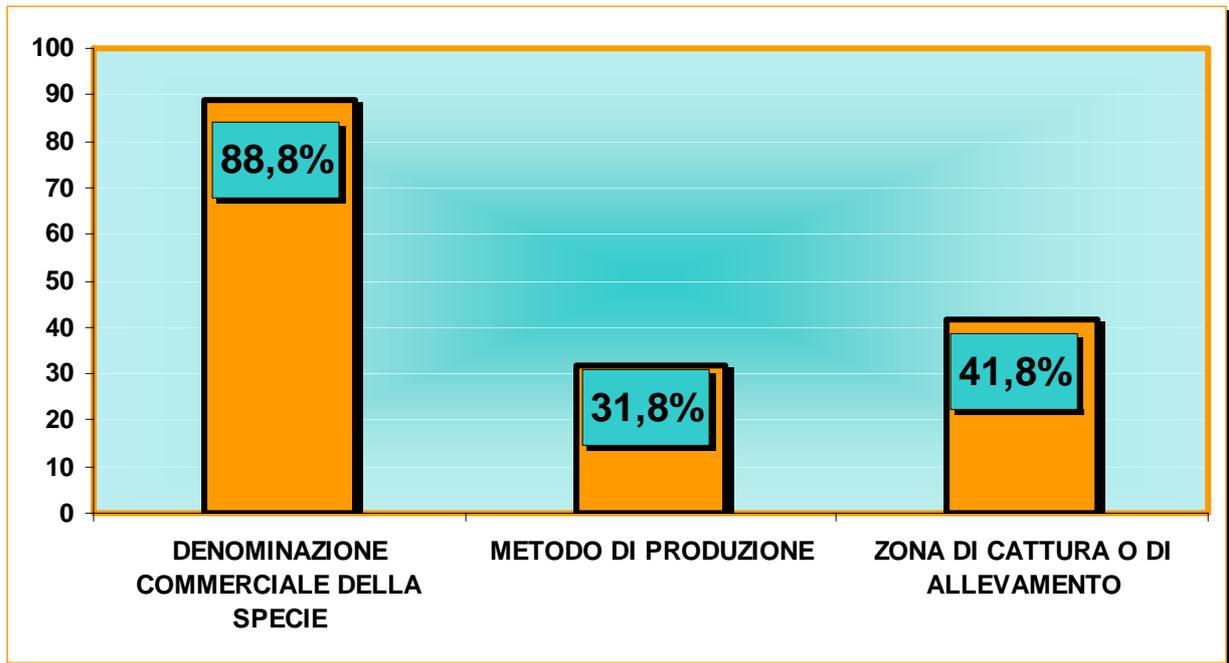
LA RILEVAZIONE NEI MERCATI

REGIONE	NUMERO BANCHI ESAMINATI	DENOMINAZIONE COMMERCIALE DELLA SPECIE		METODO DI PRODUZIONE		ZONA DI CATTURA O DI ALLEVAMENTO	
		N°	%	N°	%	N°	%
BASILICATA	3	3	100	3	100	3	100
CAMPANIA	21	19	90,5	2	9,5	2	9,5
EMILIA ROMAGNA	15	15	100	6	40	10	66,7
LAZIO	38	37	97,4	7	18,4	12	31,6
LIGURIA	6	6	100	6	100	6	100
LOMBARDIA	18	15	83,3	2	11,1	8	44,4
MARCHE	16	16	100	9	56,2	12	75
PIEMONTE	10	9	90	6	60	2	20
PUGLIA	14	5	35,7	5	35,7	6	42,9
SARDEGNA	5	4	80	1	20	1	20
SICILIA	14	13	92,9	2	14,3	2	14,3
TOSCANA	3	3	100	2	66,7	3	100
UMBRIA	2	2	100	1	50	1	50
VENETO	5	4	80	2	40	3	60
Totale	170	151	88,8	54	31,8	71	41,8

¹ Indagini Ismea-AcNielsen. Vd. "I consumi domestici e il comportamento di acquisto delle famiglie italiane", ISMEA 2003

Dati ed elaborazione: Movimento Difesa del Cittadino - Rete "Salute&Gusto"

I CONTENUTI DELLE ETICHETTE



Dati ed elaborazione: Movimento Difesa del Cittadino – Rete "Salute&Gusto"

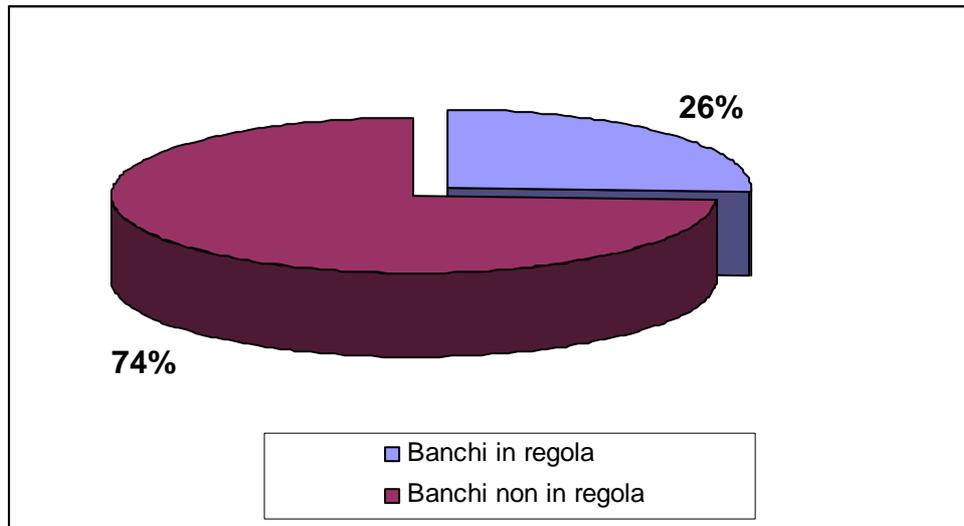
3) LA "MAPPA" DELL'ILLEGALITÀ

I risultati emersi dimostrano che i banchi di vendita del pesce sono in gran parte fuori legge.

Solo in poco più del 25% del campione di banchi esaminati c'è l'etichetta regolare con tutte le informazioni richieste a garanzia del consumatore.

L'informazione più diffusa è quella relativa alla specie in vendita (88,8%), poi viene quella sulla zona di cattura (41,8%) e solo nel 31,8% viene indicato il metodo di produzione.

I BANCHI IN REGOLA



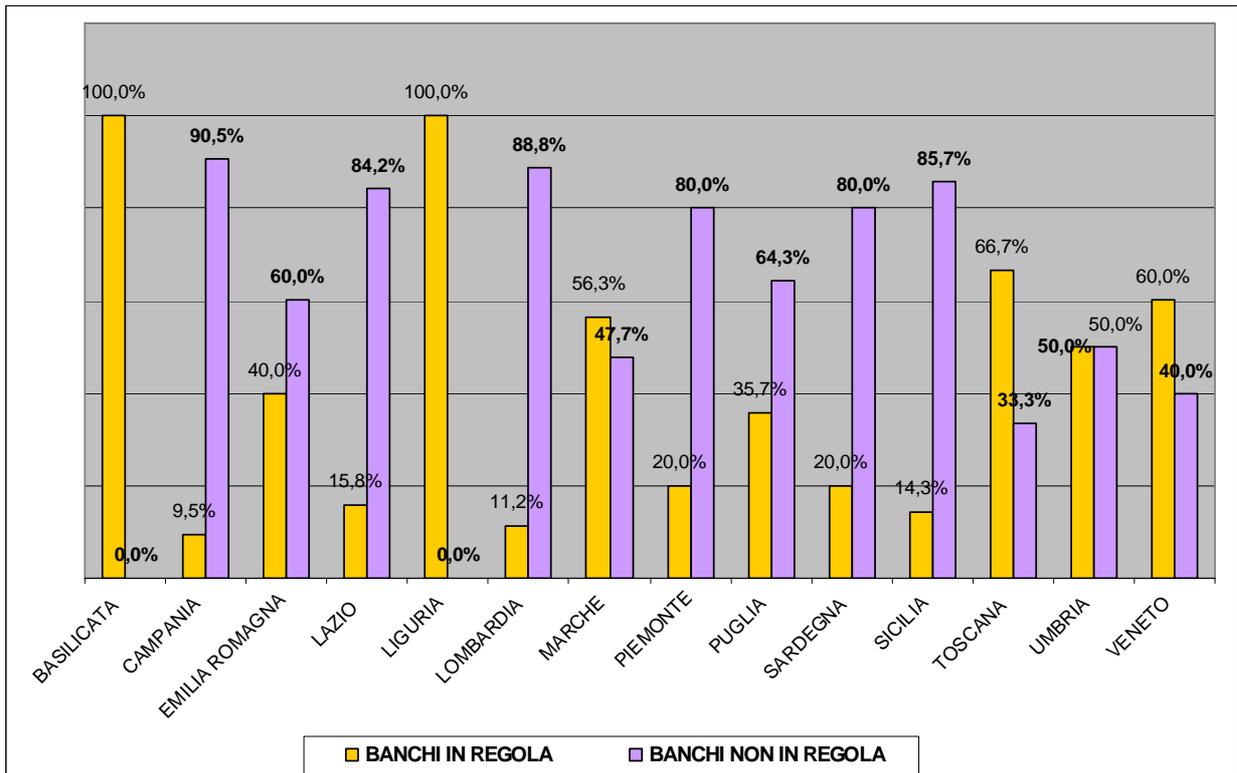
Al **primo posto** dei più virtuosi ci sono la **Liguria** e la **Basilicata**, rispettivamente con il **100%** dei banchi in regola.

Ultimi il **Lazio** con il **15,8%** dei banchi in regola, la **Sicilia** con il **14,3%**, la **Lombardia** con l'**11,2%** e la **Campania** con il **9,5%**.

In **Lombardia**, nell'**88,8%** dei casi è assente l'indicazione relativa il metodo di produzione mentre in **Campania**, nel **9,5%** dei casi e solo nella città di **Avellino**, sono riportate tutte e tre le indicazioni.

Paradossale la situazione nella città di Gallipoli, in Puglia, città di grande tradizione marinara e nota per i ristoranti di pesce (fresco?), dove è stata rilevata **una sola indicazione relativa la zona di cattura o di allevamento in tutti i banchi esaminati.**

LA SITUAZIONE NELLE REGIONI



Dati ed elaborazione: Movimento Difesa del Cittadino – Rete “Salute&Gusto”

COSA PREVEDE LA NORMATIVA SULL'ETICHETTATURA

*Denominazione commerciale della specie, metodo di produzione e zona di cattura: sono tre le informazioni obbligatorie che, secondo quanto previsto **dall'art. 4 del Regolamento CE 104/2000, entrato in vigore il 1° gennaio 2002**, relativamente l'informazione ai consumatori nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura, i consumatori, indipendentemente dal metodo di commercializzazione, dovrebbero trovare indicate sui cartellini esposti sui banchi dei mercati destinati alla vendita al dettaglio.*

Questo vuol dire che sia il grande ipermercato che il singolo banco del mercatino di quartiere sono obbligati a riportare queste notizie che non sono soltanto di garanzia della salute ma anche del valore economico del prodotto. Un kg di pesce fresco vale molto di più di un kg di pesce congelato; un kg di cozze di Taranto, vale di più di un kg di cozze spagnole.

La Commissione Europea, imponendo gli obblighi di informazione ai consumatori attraverso le etichette, vuole mettere l'acquirente in condizioni ottimali per fare una scelta consapevole.

In particolare conoscere la provenienza geografica, il metodo di produzione e la tipologia di cattura sono elementi fondamentali non solo per quanto riguarda la sicurezza alimentare, ma anche per una giusta valutazione del prezzo di vendita.

Quindi sull'etichetta il consumatore dovrà trovare:

*- **denominazione commerciale della specie**, cioè il nome comune o scientifico del prodotto in vendita;*

*- **il metodo di produzione** (es: "prodotto della pesca...", oppure "prodotto della pesca in acque dolci...", oppure "prodotto di acquicoltura..."); in particolare è obbligatorio evidenziare se il pesce è stato allevato o catturato in mare. E' consentito omettere il metodo di produzione solo in quei casi in cui non vi siano dubbi sulla provenienza del pesce dalla pesca in mare (es: sardine, acciughe e sgombri), insomma per il nostro "pesce azzurro";*

*- **la zona di cattura** (Mar Mediterraneo, Mar Nero, Oceano Indiano, zone diverse dell'Atlantico, etc).*

***Le sanzioni previste**, in caso di omessa indicazione della denominazione commerciale, metodo di produzione e zona di cattura, vanno da **€ 516,00 a € 3.098,00**.*

4) LE FRODI PIÙ CLAMOROSE NEGLI ULTIMI DUE ANNI

Pesce al metallo pesante; trote affette da setticemia batterica curate con farmaci cancerogeni; pesce congelato o conservato in salamoia venduto o servito in ristorante come pesce italiano fresco; tonno al cadmio; bottarga infestata da parassiti e insetti; pesce cinese venduto come “novellame di sarda” italiano: ecco alcuni dei tanti casi eclatanti di frode e truffa nel settore ittico registrati negli ultimi due anni.

Di particolare interesse e preoccupazione è il fenomeno della vendita fuorilegge di frutti di mare – conosciuto come “fenomeno del pesce all’acqua pazza” e denunciato anche nel rapporto Mare monstrum di Legambiente – che negli ultimi mesi del 2004 è esploso in maniera allarmante: un fenomeno che in prossimità dell’estate diventa una vera e propria emergenza, anche sanitaria. I dati sui casi di epatite A segnalati e raccolti dall’Asl Napoli 1 mostrano, infatti, una decisa impennata nel corso del mese di aprile 2003: ben 65 contagi, 26 dei quali fino al 26 aprile e addirittura 39 casi nei quattro giorni successivi. Il totale, dall’inizio dell’anno (2004), è di 11 contagi, 108 fino al 30 aprile, contro i 16 segnalati nei primi quattro mesi del 2003.

La spiegazione va ricercata nella vendita di frutti di mare “rinfrescati”, ossia conservati in bacinelle d’acqua di dubbia provenienza e nella vendita e somministrazione di mitili mal cucinati.

La corretta conservazione di mitili e vongole prevede, infatti, che questi molluschi debbano essere imbustati nei sacchetti dei centri di stabulazione, con un’etichetta che riporti la data di produzione, custoditi all’asciutto, in frigorifero ed essere consumati nei sei giorni successivi dalla data di uscita dallo stabilimento che li ha “purificati”. Le pescherie che acquistano i sacchi contenenti frutti di mare, hanno quindi l’obbligo di non “risciacquarli” in acqua ma di conservarli esclusivamente in frigorifero.

Lo stesso fenomeno mette a rischio anche altre specie ittiche: spigole ed orate scongelate con acqua torbida, cozze e calamari decorati con spicchi di limone sulle bancarelle dei mercati, ma immersi in acqua di dubbia provenienza.

I controlli dei Carabinieri per la Sanità

Nel 2003 i Nuclei Antisofisticazioni dei Carabinieri (NAS) hanno realizzate 2.738 ispezioni accertando 1.466 infrazioni; ben 1.029 persone sono state segnalate alle autorità; oltre 5 milioni di € il valore dei sequestri, pari a 60.451 confezioni per 746.854 kg.

79 esercizi sono stati chiusi.

Attività di controllo e repressione dei NAS Carabinieri nel mercato ittico (2003)

Ispezioni	nr.	2.738
Infrazioni	nr.	1.466
Persone:		
• Arrestate.....	nr.	2
• Segnalate.....	nr.	1.029
Campioni	nr.	943
Chiusure	nr.	79
Sequestri		
• Kg.....	nr.	746.854
• Confezioni.....	nr.	60.451
• Valore.....	€	5.098.603
Illeciti Amministrativi		
• Numero.....	nr.	1.149
• Somme oblate.....	€	90.866

Fonte: NAS Carabinieri

Casi più eclatanti accertati nel 2003

Genova: presenza di metalli pesanti

In un locale supermercato vengono prelevati campioni di “filetti di merluzzo all’olio d’oliva” prodotto da una ditta sita nella provincia di Udine. Alle analisi risultano prodotti alimentari nocivi alla salute pubblica per l’elevata presenza di metalli pesanti e il titolare dell’azienda produttrice viene denunciato.

Ancona: contraffazioni e pesca vietata

Ispezioni in un centro di spedizione e confezionamento di molluschi accertano la commercializzazione di prodotti ittici freschi recanti il bollo sanitario e data di confezionamento contraffatti.

Sequestrati kg. 2.433 di molluschi bivalvi per un valore complessivo di 15 mila euro circa.

Successivamente vengono denunciate 33 persone per avere, in qualità di legali responsabili delle imbarcazioni utilizzate per l'attività di pesca di molluschi bivalvi vivi, raccolto tali prodotti di pezzatura inferiore a quanto previsto dalle vigenti normative.

Torino: ristorante offre come fresco pesce italiano del pesce francese congelato

In un ristorante si accerta che prodotti ittici, tra l'altro ricevuti proprio nel corso del controllo, di provenienza francese venivano abusivamente congelati. Inoltre il veicolo trasportatore di tali prodotti era privo dei prescritti requisiti igienici e della relativa autorizzazione sanitaria.

Quindi, denuncia per tentata frode in commercio, avendo detenuto, ai fini della somministrazione, alimenti congelati non dichiarati come tali sul menu, nonché abusivamente congelati alimenti senza autorizzazione e con mezzi non idonei.

Sequestrati kg. 450 dei suddetti prodotti per un valore complessivo di 5 mila euro circa.

Piemonte e Lombardia: carenze igienico-sanitarie, mancanza di documentazione sulla provenienza del pesce

Il N.A.S. di Milano, insieme ai NAS di Alessandria, Brescia, Cremona e Torino, ha eseguito un controllo presso il mercato ittico ispezionando 24 imprese dedite al commercio all'ingrosso. Nel corso del servizio sono state rilevate e contestate violazioni amministrative relative alle carenze igienico-sanitarie e strutturali, mancanza del libretto di idoneità sanitaria, detenzione ai fini della commercializzazione di prodotti ittici privi di idonea documentazione atta a identificarne la provenienza nonché mancata attuazione del piano di autocontrollo. Nel corso del servizio sono stati sequestrati kg. 15 di una sostanza anonima, avviata al competente laboratorio per le analisi, e prelevati 18 campioni di tali prodotti.

Cagliari: pesce deteriorato e invaso da parassiti

A Cagliari in un box sito all'interno di un mercato ittico all'ingrosso e in un deposito vengono trovati prodotti ittici in cattivo stato di conservazione in quanto alle analisi di laboratorio sono invasi da parassiti della specie "anisakis".

Parma: pesce scongelato o conservato in salamoia venduto come fresco in 20 Super e Ipermercati

In oltre 20 Super ed Ipermercati vengono trovati sui banchi e pronti per la vendita prodotti ittici spacciati per freschi e invece risultati, dalle analisi di laboratorio, scongelati o in alcuni casi conservati in salamoia; altri contenevano sostanze non dichiarate in etichetta oppure erano in

cattivo stato di conservazione. Denunciate 20 persone, tra legali rappresentanti e fornitori, per frode in commercio e vendita di sostanze in cattivo stato di conservazione.

Brescia: farmaci vietati e clandestini per trote affette da “setticemia batterica” e altro pesce malato.

In un allevamento di trote viene accertata la presenza di un principio farmacologicamente attivo acquistato clandestinamente per trattare le trote affette da “setticemia batterica”. Il prodotto risultava provenire da un Paese orientale. Nel corso dell’ispezione, viene consegnato un contenitore di kg. 25 dello stesso prodotto, proveniente da una ditta sita nella provincia di Trento, che è risultata molto attiva nella vendita di specialità medicinali ad allevamenti della zona e della provincia di Brescia. In una perquisizione presso l’azienda bresciana sono state rinvenute, abilmente occultati, kg. 250 di sostanze farmacologicamente attive, contenute in fusti riportanti la sola dicitura del principio attivo. Sequestrato l’intero insediamento produttivo costituito da 370 vasche tutte contenenti pesci nelle varie fasi di allevamento.

Presso l’azienda di Brescia, invece, sono state sottoposte a sequestro 13 vasche; 500 quintali di trote; kg.55 di eritromicina; kg.6 di sostanza anonima; lt.60 di dimetridazolo; lt.10 di Baytril contraffatto. Valore complessivo del sequestro 10,6 milioni di euro circa.

Nel prosieguo delle indagini, sono state poi tratte in arresto 2 persone, tra cui il suddetto agente di commercio e un commerciante di prodotti ittici responsabili di adulterazione e contraffazione di sostanze alimentari, commercio e somministrazione di medicinali pericolosi per la salute pubblica, esercizio abusivo della professione sanitaria, commercio di sostanze alimentari non genuine e frode in commercio, importazione e acquisto clandestino, commercializzazione ed uso non autorizzato di sostanze farmacologicamente attive.

Torino: trancio di pesce invaso da vermi in un supermercato

La denuncia di un privato cittadino, che aveva trovato numerosi vermi all’interno di un trancio di pesce acquistato presso un supermercato, porta alla denuncia del titolare, responsabile della vendita di alimenti invasi da parassiti.

Ascoli Piceno: venduto pesce invaso da larve vitali

Vengono denunciati i responsabili di una ditta all’ingrosso di prodotti ittici unitamente al Sindaco pro-tempore di un Comune in provincia di A.P. e il legale rappresentante del locale mercato all’ingrosso del pesce, nonché il proprietario di un motopeschereccio responsabili di

avere, i primi due, immesso in commercio, il terzo pescato pesce tipo “suri grandi” che alle analisi di laboratorio è risultato non regolamentare per la presenza di larve vitali di “anisakidi”.

Brescia: filetti di pesce azzurro con alta presenza di istamina

Accertamenti in uno stabilimento di produzione di conserve ittiche verificano che sono stati prodotti e venduti “filetti di pesce azzurro” con elevata presenza di istamina accertata da analisi di laboratorio.

Genova: parassiti, insetti e pessime condizioni igieniche nella produzione di bottarga

Sequestrati in uno stabilimento di produzione e confezionamento di prodotti ittici 3.826 confezioni di bottarga grattugiata; 76 kg di bottarga grattugiata e contenuta in 4 sacchetti di cellophane; 33 kg di bottarga di tonno essicata; 198 kg di prodotti ittici secchi. Erano conservati in pessime condizioni igieniche, con infestazioni di parassiti e insetti

Valore complessivo della merce sequestrata 49 mila euro circa.

Treviso: uso di sostanze tossiche e cancerogene, importate clandestinamente

Nell’ambito di indagini nei confronti di un allevamento ittico, vengono trovate sostanze farmacologicamente attive ad uso veterinario clandestinamente importate dalla Spagna e destinate ad essere somministrate a prodotti ittici come vaccini.

Questa sostanza è vietata in veterinaria in quanto pericolosa per la salute pubblica perchè tossica ed altamente cancerogena.

Treviso: tonno al cadmio

Presso un locale supermercato, sequestrate 47.240 confezioni di tonno in scatola in quanto alle analisi di laboratorio risultate ad alto contenuto di cadmio.

Venezia: cozze con cariche microbiche elevate

Denunciata una ditta per avere posto in commercio mitili con carica microbica superiore ai limiti consentiti.

Roma (2004): denunciate 163 persone per carenze igienico sanitarie nel commercio del pesce

I NAS hanno denunciato 163 persone nel corso di 483 controlli in pescherie, mercati all'ingrosso e acquaculture con 173 infrazioni penali e amministrative accertate. Durante l’operazione sono

stati inoltre sequestrati 6.000 chili di prodotti ittici e alcune strutture e attrezzature per 757 mila euro. Fra gli illeciti più frequenti la vendita di molluschi senza il bollo sanitario, le indicazioni sulla provenienza e le carenze igienico-sanitarie.

Casi scoperti da Guardia di Finanza, Asl o Guardia Costiera (2003-2004)

Gli Sportelli “Salute&Gusto” hanno raccolto anche i casi più recenti e clamorosi di frodi individuate dalle forze dell’ordine, in primo luogo la Guardia di Finanza, la Guardia Costiera, le ASL.

Livorno: pesce congelato con truffa

La **Guardia di Finanza**, in collaborazione con il servizio antifrode della Dogana, ha sequestrato 34 tonnellate di pesce congelato in modo irregolare per un valore di circa 500 mila euro. La frode consisteva nel dichiarare sia nella taglia che nella quantità di ghiaccio, una merce qualitativamente diversa dalla realtà. Secondo quanto accertato dalla Guardia di Finanza, le società italiane che importavano il pesce congelato si accordavano con i fornitori esteri per apporre sulle confezioni false indicazioni di qualità e peso in modo da fare risultare un prodotto di categoria superiore a quello che veniva poi commercializzato a prezzi fortemente concorrenziali, occupando così gran parte del mercato.

Guidonia Montecelio (Roma): pesca azzurro con parassiti e larve

Oltre mezza tonnellata di pesce azzurro, in particolare sciabole, suri e sgombri, con parassiti di anisakis, larve che possono contagiare l'uomo, e' stata ritirata dalla vendita dagli ispettori della Asl Rm G al mercato ittico del Car (Centro agroalimentare Roma), a Guidonia Montecelio.

Il ritiro dal commercio e la successiva distruzione del pesce e' stato effettuato dal servizio veterinario area igiene degli alimenti della Asl che già in passato, durante i servizi di vigilanza, aveva effettuato il sequestro di altri prodotti della pesca con analoghe parassitosi.

Napoli: ristoranti e banchi di vendita fuori legge

6 quintali di prodotti ittici sequestrati, quasi 90mila euro di multe e 6 denunce per mancato rispetto norme igieniche e altre infrazioni, è il risultato dei controlli effettuati nel mese di maggio

presso ristoranti e punti vendita di pesce di Napoli dagli uomini della **Guardia Costiera** del capoluogo campano.

Brescia: farmaci cancerogeni negli allevamenti ittici

Maxi sequestro di pesce vivo negli allevamenti ittici ai quali venivano somministrati farmaci cancerogeni messi al bando dalla Comunità europea dal 1996. Nell'ambito di una maxi indagine sul traffico di antibiotici fuorilegge, vengono messi sotto sequestro una ventina di allevamenti avicoli e ittici sparsi nel territorio di Brescia, Verona e Mantova. 10 le aziende di spicco finite nell'inchiesta che ipotizza i reati di ricettazione e detenzione di farmaci fuorilegge. Un traffico in grado di muovere centinaia di migliaia di euro che sfrutta una certa arretratezza nella ricerca farmaceutica del comparto ittico (attualmente al Ministero della Sanità sono registrati solo tre antibiotici specificatamente indicati per i pesci) mettendo a repentaglio la salute dei consumatori. I fusti e le taniche sequestrate contenevano sostanze purissime, che una volta miscelate con eccipienti e integratori avrebbero garantito la chemioprolifassi per decine e decine di allevamenti.

Forlì-Cesena: prodotti cinesi e dell'Oceano pacifico venduti come “novellame di sarda” italiana

La **Guardia Costiera** ha denunciato il titolare di un'azienda della provincia di Forlì-Cesena di trasformazione e commercializzazione di pesce congelato per frode commerciale. Dagli accertamenti effettuati è risultato che l'azienda vendeva sul territorio nazionale confezioni di pesce con la scritta “bianchetto” (novellame di sarda), mentre invece si trattava di altre specie importate dalla Cina e provenienti dalla pesca in acqua dolce e nell'Oceano Pacifico.

San Remo: la **Guardia Costiera** ha sequestrato un carico di 400 chilogrammi di novellame cinese, venduto come nostrano. Il prodotto di provenienza orientale veniva immesso in commercio in maniera fraudolenta come bianchetto, cioè novellame di acciuga o sarda, pescato unicamente nel Mediterraneo.

I CONSUMI DI PESCE IN ITALIA 1999 - 2004: L'EFFETTO EURO

I dati più aggiornati e dettagliati sui consumi di prodotti ittici in Italia sono raccolti dall'Ismea, l'Istituto per i servizi al mercato agricolo del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, che ogni anno conduce una indagine sugli acquisti alimentari delle famiglie, in collaborazione con ACNielsen.

L'indagine dedica ampio spazio al mercato del pesce; i dati elaborati in questo lavoro si riferiscono alle indagini degli ultimi cinque anni.

Il fatto più rilevante è che **dal 2001 al 2003 si è avuta una netta flessione degli acquisti di pesce in Italia**. Dopo la crescita in volume del 6% del 1999 e dell'1,5% nel 2000, si è registrata una flessione leggera nel 2001 (-1,2%) e molto pesante nel 2002 (-10%).

Nel corso del 2003 i consumi, dopo un andamento altalenante nei primi mesi dell'anno, hanno mostrato, a partire da giugno, segnali di recupero raggiungendo livelli superiori a quelli registrati nell'anno precedente, assestandosi su una crescita dell'1% in volume e del 2,5% in valore rispetto al 2002.

Complessivamente, **gli acquisti di prodotti ittici delle famiglie hanno superato nel 2003 le 410 mila tonnellate, per una spesa di oltre 3.612 milioni di euro**.

Anche i dati tendenziali del 2004 sono positivi, registrando nei primi otto mesi un aumento dell'1,4% in termini quantitativi e dell'1,7% in valore.

Consumi di pesce in Italia 1999-2003

Anno	Tonnellate	Var. % in volume	Valore in mil. €	Var.% in valore
1999	449.800	+ 6,0	3.478	(manca il dato 1998)
2000	456.670	+ 1,5	3.523	1,3
2001	451.328	- 1,2	3.649	3,6
2002	406.293	-10,0	3.525	- 3,4
2003	410.378	+ 1,0	3.612	+ 2,5

Elab. Movimento Difesa del Cittadino – Rete “Salute&Gusto” su dati Ismea-AcNielsen

Meno pesce fresco, consumo invariato di surgelati

La flessione dei consumi degli ultimi anni ha interessato tutti i principali raggruppamenti; tuttavia la netta contrazione è imputabile soprattutto al calo fatto registrare dagli acquisti dei prodotti freschi e scongelati, che incidono per oltre il 50% sul totale dei prodotti ittici consumati. Molto più ridotto il calo degli acquisti di prodotti trasformati come il surgelato confezionato, la cui domanda ha mostrato una minore sensibilità alla congiuntura economica.

Calo dell'offerta e prezzi in aumento

Il calo della domanda è dovuto molto probabilmente sia agli aumenti dei prezzi dopo l'introduzione dell'euro, che secondo i dati Istat e Ismea si sono attestati intorno al 7-8%, mentre per le associazioni di consumatori sono stati dell'ordine del 20-30% nel biennio 2002-2003.

Ma c'è stata anche una riduzione di offerta, che ha ulteriormente contribuito a far lievitare i prezzi: dal 1999 le catture di pesce si sono contratte sensibilmente per effetto della riduzione della capacità di pesca imposta dalla politica comunitaria, oltre che per il progressivo impoverimento dovuto a diverse emergenze ambientali (le mucillagini) e belliche che, soprattutto tra il 1999 e il 2000, hanno ridotto sensibilmente l'attività di pesca.

Il sud in testa ai consumi

Nelle regioni meridionali continua a concentrarsi la maggiore quota di acquisti domestici di prodotti ittici, con il 38,3% in termini di quantità e del 34, 3% come valore. Perché questo maggior consumo? Secondo l'analisi Ismea-AcNielsen, perché nel sud "l'attività di pesca ha un ruolo di assoluto rilievo sia rispetto alle altre regioni italiane sia perché fondamentale per la sopravvivenza di molte comunità locali, essendo il consumo di pesce strettamente legato alle tradizioni e alla cultura".

Il consumo di pesce in Italia (2003)

	Nord Ovest	AREA GEOGRAFICA		
		Nord Est+ Emilia	Centro+ Sardegna	Sud+ Sicilia
Quantità				
Tonnellate	96.601	63.773	92.977	157.026
Peso	23.5	15.5	22.7	38.3
Var.% 03/02	-0.1	2.1	-1.0	2.5

	Nord Ovest	AREA GEOGRAFICA		
		Nord Est+ Emilia	Centro+ Sardegna	Sud+ Sicilia
Valore				
Migliaia di Euro	945.510	609.206	817.434	1.240.135
Peso	26.2	16.9	22.6	34.3
Var.% 03/02	-0.7	2.6	1.5	5.7

	Nord Ovest	AREA GEOGRAFICA		
		Nord Est+ Emilia	Centro+ Sardegna	Sud+ Sicilia
Prezzo medio				
Euro/Kg	9.79	9.55	8.79	7.90
Var.% 03/02	-0.7	0.5	2.5	3.1

Fonte: Ismea-AcNielsen

I consumatori di pesce: identikit

Possiamo tracciare l'identikit del consumatore di pesce in Italia.

La maggior parte lo mangia da una (45,7%) a tre volte la settimana (14,6%), più al sud (39,2%) che nel centro nord (32-36%); in maggioranza lo compra in pescheria (61,9%) o sui banchi dei mercati rionali (22,2%).

Con quale frequenza consuma il pesce in casa?

AREA GEOGRAFICA					
Modalità di risposta	Nord Ovest	Nord E.+ Emilia	Centro + Sardegna	Sud+ Sicilia	Italia
	100,0	100,0	100,0	100,0	%
Tutti i giorni o quasi	0,6	0,5	1,5	1,1	0,9
2\3 volte a settimana	14,0	7,9	14,5	19,2	14,6
1 volta a settimana	32,3	36,5	34,1	39,2	35,7
1 volta ogni 15 giorni	18,6	13,8	17,9	13,7	16,0
1 volta al mese	6,4	7,1	5,7	4,0	5,6
1 volta ogni 2 mesi	2,2	1,7	2,3	1,1	1,8
Raramente	13,5	22,8	14,1	13,4	15,3

Fonte: Ismea-AcNielsen

La classifica dei generi più consumati vede al primo posto seppie, polpi, calamari e totani col 46% delle preferenze, seguiti da cozze e mitili col 37,1%, merluzzi e naselli (36,9%) e dal pesce azzurro (alici, sarde, sgombri, 35,6%). Ma i consumi variano in maniera apprezzabile a seconda delle zone del Paese. Cozze e mitili sono consumati soprattutto nel Centro e nel Sud (41-43%), nel Nord Ovest sono molto apprezzati merluzzi e naselli (40,1%) che invece nel Nord est sono amati molto meno (24, 4%); il pesce azzurro è apprezzatissimo al sud (46,2%) e parecchio trascurato nel Centro (28,1%). Queste variazioni sono spiegabili sia con la diversa disponibilità sul mercato, sia con le diverse cucine locali..

Quali specie di pesce consuma più frequentemente in casa (max 5 risposte)

Modalità di risposta	%
Seppie, polpi, calamari e totani	46,0
Cozze\mitili e vongole	37,1
Merluzzi e naselli	36,9
Pesce azzurro (alici, sarde e sgombri)	35,6
Gamberetti	32,8
Tonno	26,6
Trote e trote salmonate	23,9
Spigole\branzini e orate	23,8
Sogliole	23,5
Pesce spada	15,9
Salmoni	12,3
Scampi	8,6
Pesce persico	3,8
Anguille e capitoni	2,6
Altro pesce di mare	4,2
Altro pesce di acqua dolce	1,5

Elaborazione MDC-“Salute&Gusto” su dati Ismea-AcNielsen

**Quali specie di pesce consuma più frequentemente in casa?
(massimo 5 risposte – valori in %)**

Modalità di risposta	AREA GEOGRAFICA			
	Nord Ovest	Nord Est+	Centro+	Sud+
		Emilia	Sardegna	Sicilia
Astici e aragoste	2,0	4,9	4,8	4,8
Cozze\mitili e vongole	28,6	31,5	41,8	43,8
Gamberetti	29,8	30,3	33,9	35,7
Gamberi e mazzancolle	7,6	16,5	19,1	15,1
Merluzzi e naselli	40,1	24,4	33,7	43,7
Pannocchie\Canocchie\Cicale di mare	3,9	7,7	6,0	2,5
Pesce azzurro (alici, sarde e sgombri)	32,1	30,8	28,1	46,2
Pesce spada	23,0	8,4	7,1	20,7
Rane pescatrici, dentici, rombi	1,8	3,2	2,3	4,8
Scampi	4,6	10,6	11,5	8,5
Seppie, polpi, calamari e totani	42,0	46,3	46,5	48,7
Sogliole	28,5	28,8	24,8	15,5
Spigole\branzini e orate	20,1	18,0	28,9	26,7
Tonno	30,7	31,4	25,4	21,3
Altro pesce di mare	3,4	4,9	5,0	3,8
Anguille e capitoni	0,5	2,0	4,9	2,9
Pesce persico	5,7	8,3	2,1	0,9
Salmoni	17,4	13,2	10,7	9,0
Trote e trote salmonate	40,7	34,4	16,4	9,7
Altro pesce di acqua dolce	2,0	1,7	2,0	0,5

Fonte: Ismea-AcNielsen

Il motivo per cui si compra il pesce fresco è anzitutto per il sapore più gustoso (48,5%). Subito dopo è la facilità di controllare i requisiti di base (44%), poi vengono valutazioni di carattere nutritivo e dietetico (38,6%). Un certo valore ha anche la presenza di bambini in famiglia (13,9%)

Quali sono valutazioni influiscono sulla scelta del pesce fresco? (più risposte)

Modalità di risposta	%
E' migliore dal punto di vista organolettico\gusto\sapore	48,5
E' possibile controllare i requisiti di base (il colore, l'odore, la pelle, ...)	44,0
E' migliore dal punto di vista nutrizionale e dietetico	38,6
E' sicuro dal punto di vista igienico sanitario	18,8
Presenza di bambini in famiglia	13,9
E' facile da cucinare	13,1
Ha un buon prezzo	10,4
E' presente in un numero elevato di punti di vendita	10,2
Dubbi sulla correttezza del processo di congelamento\surgelazione	9,0
Tempi di preparazione brevi	8,5
Dubbi sulla qualità delle materie prime utilizzate per realizzare il prodotto	7,3
E' conservabile per un lungo periodo di tempo	6,3
Altro	0,2

Elaborazione MDC-“Salute&Gusto” su dati Ismea-AcNielsen

Gli italiani si mostrano abbastanza sicuri di **saper riconoscere il pesce fresco**: guardano soprattutto all'occhio (63,1%), all'odore (55,1%) e alle branchie (43,0%), ma in generale è l'aspetto complessivo che viene attentamente valutato (61,1%).

Quali sono i parametri che definiscono la freschezza del pesce ? (massimo 6 risposte – valori in %)

Modalità di risposta	%
Occhio	63,1
Aspetto complessivo	61,1
Branchie	43,0
Odore	55,1
Consistenza della carne	28,5
Compattezza delle squame	26,5
Luogo del pescato\produzione	14,5
Pelle	12,8
Modalità di presentazione sul punto vendita (in cassette, nel ghiaccio, ecc.)	11,2
Altro	0,0
Non sa\non indica	0,5

Elaborazione MDC-“Salute&Gusto” su dati Ismea-AcNielsen

Ma qual è il luogo dove normalmente si compra il pesce ?

Al primo posto la pescheria, scelta da oltre il 61% degli italiani. A grande distanza si collocano i mercati rionali e la grande distribuzione, supermercati e ipermercati, che si attestano poco sopra il 20-22%. Quasi inesistente ormai l'acquisto diretto dai pescatori

Dove acquista prevalentemente il pesce? (max 2 risposte)

Modalità di risposta	%
Pescheria	
Ambulante\mercato rionale	22,2
Dettagliante non specializzato (alimentare tradizionale)	2,3
Discount	2,0
Superette	1,2
Supermercato	20,7
Ipermercato	22,3
Direttamente dai pescatori	0,6
Negozi di surgelati\vendita porta a porta di surgelati	0,5
Lo pesco io\lo pesca qualcuno in famiglia	0,8
Altro	0,1

Fonte: Ismea-AcNielsen

PESCE FRESCO: CONSIGLI PER GLI ACQUISTI²

Come comportarsi nell'acquisto del pesce? Non è difficile riconoscere il pesce fresco e gli italiani si dimostrano abbastanza informati sulle caratteristiche da guardare per riconoscerlo.

Anzitutto l'occhio e l'odore.

L'occhio è l'elemento fondamentale da considerare: deve essere sporgente con la pupilla nera e la cornea trasparente. Ai più esigenti un consiglio tecnico: chiedere al pescivendolo di sezionare la pupilla del pesce, estraendo il cristallino, una piccola sfera simile ad una pallina di vetro. Se è trasparente, il pesce è certamente fresco; se è opaco, ha 2-3 giorni; se è scuro, chiamare il veterinario perché è sicuramente pesce congelato, venduto per fresco.

Importante è anche l'odore, che deve essere delicato, deve ricordare il profumo del mare.

Poi il **corpo del pesce**, che non deve essere molliccio e flessibile ma rigido e arcuato; la consistenza delle carni deve essere soda ed elastica.

Infine **le squame**, che devono essere molto aderenti.

Ecco il quadro complessivo dei consigli per gli acquisti di pesce fresco:

	PESCE FRESCO	PESCE NON FRESCO
ODORE	tenui, marino, gradevole	acre, sgradevole
ASPETTO GENERALE	brillante, metallico iridescente	smorto, senza riflessi
CORPO	rigido, arcuato	flaccido, molle
SQUAME	Aderenti	non aderenti
PELLE	colori vivi, cangianti	colori spenti
OCCHIO	in fuori cornea trasparente pupilla nera	infossato nell'orbita cornea lattiginosa pupilla grigia
BRANCHIE	rosee o rosso sangue prive di muco	giallastre mucolattiginose
CARNI	compatte, elastiche bianche o rosee	molli, friabili con bordo giallastro
COSTOLE E COLONNA	aderenti alla parete addominale e ai muscoli dorsali	non aderenti

Fonte: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

² Il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ha redatto una sorta di Vademecum utile per aiutare a riconoscere il pesce fresco e utilizzarlo al meglio. Da questo Vademecum sono tratti i consigli contenuti in questo paragrafo

LE STAGIONI DEL PESCE

Il pesce, come la frutta, ha la sua stagione, periodo in cui il prezzo è più conveniente, le proprietà nutritive sono migliori e il sapore più gustoso. Ecco, specie per specie, i mesi migliori.

MESE	SPECIE
Gennaio	nasello, sardina, sogliola, spigola, triglia
Febbraio	nasello, sardina, sgombro, sogliola, spigola
Marzo	acciuga, nasello, sogliola, triglia, ...
Aprile	acciuga, cefalo muggine, dentice, nasello, pesce spada, sardina, sgombro, sogliola, tonno, triglia.
Maggio	acciuga, cefalo muggine, dentice, nasello, pesce spada, sardina, sogliola, tonno, triglia.
Giugno	cefalo muggine, dentice, nasello, orata, pesce spada, sardina, sogliola, spigola, tonno, triglia.
Luglio	acciuga, cefalo muggine, dentice, nasello, orata, pesce spada, sardina, sgombro, sogliola, spigola, triglia.
Agosto	acciuga, dentice, nasello, orata, pesce spada, sardina, sgombro, sogliola, triglia.
Settembre	acciuga, alalunga, cefalo muggine, dentice, orata, pesce spada, sardina, sogliola, triglia.
Ottobre	Allunga, cefalo muggine, nasello, orata, pesca spada, sardina, sogliola, tonno, triglia.
Novembre	acciuga, cefalo muggine, dentice, nasello, orata, sardina, sogliola, triglia.
Dicembre	cefalo muggine, nasello, sardina, sogliola, spigola, triglia.

Fonte: Ministero delle politiche agricole e forestali

COME SI CONSERVA IL PESCE

Il pesce si deteriora prestissimo, subito dopo la pesca. E' opportuno consumarlo nel più breve tempo possibile. Pulirlo immediatamente eviscerandolo, lavarlo accuratamente, conservarlo subito in frigorifero, coprendolo con una pellicola per evitare di trasmettere l'odore di pesce agli altri alimenti.

Se si pensa di consumare il pesce qualche giorno dopo, congelarlo sempre dopo aver eliminato le parti viscerali e le pinne, utilizzando poi un involucro impermeabile all'aria, all'umidità e all'odore come ad esempio i sacchetti di polietilene, adatti per congelare e conservare, facilmente reperibili.

Il sacchetto deve essere chiuso bene, eliminando il più possibile l'aria dalla confezione.

Il tempo di conservazione cambia a seconda dal contenuto in grassi delle diverse specie di pesce (un pesce grasso come es.: sgombro, tonno, salmone è consigliabile non tenerlo in congelatore

più di tre mesi mentre un pesce magro come merluzzo, sogliola si conservano bene per oltre sei mesi): è importante quindi porre un'etichetta sulla confezione indicando la data di congelamento.

PERCHÉ MANGIARE PESCE

Il pesce da sempre è un elemento nutritivo fondamentale dell'uomo.

I "punti di forza" sono:

- **Proteine di elevato valore biologico**, pari a quelle degli animali da macello e da cortile;
- **Grassi prevalentemente insaturi e pertanto "buoni"**, quindi particolarmente indicati per l'alimentazione umana;
- **Presenza di particolari acidi grassi (omega-3)** dotati di importanti azioni sanitarie-nutrizionali;
- **Presenza di vitamine** quali la A, D, PP e del gruppo B;
- **Elevata digeribilità**, pertanto alimento "leggero" adatto anche per chi ha una digestione lenta;
- **Facile masticabilità**, quindi alimento indicato per chi ha problemi di masticazione;
- **Basso livello calorico**, nei pesci "magri" e "semigrassi", quindi particolarmente consigliato per diete dimagranti.

C'è qualche punto debole? Sì, perché **il pesce (come peraltro quasi tutti gli alimenti) non è un alimento "completo"** e va utilizzato insieme ad altri, in particolare pane, pasta, riso, polenta. E poi l'alta deperibilità, con la conseguente necessità di usare pesci freschissimi o conservarli convenientemente.

Per i più scrupolosi attenti alla dieta e alle capacità nutritive degli alimenti, è interessante distinguere i pesci dal contenuto più o meno grasso e a seconda della digeribilità, elemento particolarmente importante per l'alimentazione dei bambini e delle persone anziane.

Contenuto in grasso dei prodotti ittici

	GRASSI	SPECIE
MAGRISSIMI	Inferiore all'1 %	nasello, orata, razza, gamberi d'acqua dolce, polipi
MAGRI	Dall'1 al 3 %	sogliola, spigola, trota, palombo, rombo, calamari, seppie, mitili, ostriche, vongole
SEMIGRASSI	Dal 3 al 10 %	dentice, triglia, tonno, pesce spada, salmone, sarde
GRASSI	Oltre il 10 %	aringa, anguilla, sgombro

Digeribilità dei prodotti ittici

MOLTO DIGERIBILI	ABBASTANZA DIGERIBILI	MENO DIGERIBILI
razza, nasello, sogliola, spigola, trota, dentice, orata, sarago, cernia	triglia, tonno, cefalo, palombo, pesce spada, mitilo, sarda, alice	anguilla, aringa, sgombro, calamaro, polipo, seppia

“Pesce fresco... forse... quasi” è un dossier realizzato da “Salute&Gusto”, il progetto sulla sicurezza e qualità alimentare del Movimento Difesa del Cittadino (MDC), in collaborazione con Legambiente e con il contributo del Ministero delle Attività Produttive.

A cura di: Antonio Longo
Laura Ferraioli
Marco Dal Poz
Milena Dominici

Il dossier è stato elaborato sulla base delle rilevazioni sul campo effettuate, dal primo settembre al 15 ottobre 2004, dai responsabili degli Sportelli di “Salute&Gusto” e del MDC.