



RAPPORTO ETICHETTATURA MERCATI RIONALI

2010



RAPPORTO SULL'ETICHETTATURA DI ORTOFRUTTA E PRODOTTI ITTICI NEI MERCATI RIONALI 2010

MOVIMENTO DIFESA DEL CITTADINO

Sono sempre meno i venditori di ortofrutta e prodotti ittici nei mercati rionali d'Italia che rispettano le norme in materia di etichettatura

Solo 4 banchi su 10 indicano la provenienza

MDC: “Non si può definire una vittoria l’obbligo per legge di indicare la provenienza di un cibo se poi non si rispetta”

Nei mercati rionali di Italia si rispettano sempre meno le norme in materia di etichettatura. E' quanto emerge dal **Rapporto sull'etichettatura di ortofrutta e prodotti ittici nei mercati rionali 2010 presentato oggi dal Movimento Difesa del Cittadino (MDC)**. Nel caso dell'ortofrutta solo il 26% dei banchi monitorati rispetta la legge (l'8% in meno rispetto all'anno precedente). Mentre per i prodotti ittici la percentuale di legalità è pari al 34%, tre punti in meno rispetto al 2009.

L'indagine è stata svolta con la collaborazione delle **sedì locali di MDC che hanno controllato nel mese di novembre circa 450 banchi in otto regioni d'Italia: Basilicata, Calabria, Emilia-Romagna, Lazio, Liguria, Lombardia, Marche e Toscana.**

Dal punto di vista geografico le migliori performance si sono avute per la Lombardia nel comparto ortofrutticolo e per la Liguria nel settore dei prodotti ittici. Nel caso della Lombardia è stato rilevato un 71% di positività. In questo caso per le indicazioni prezzo, varietà e origine la presenza in etichetta è stata pressoché totale. Solo la categoria è stata indicata nel 71% del campione. Come negli anni passati **la Liguria si conferma la più virtuosa per la filiera ittica: qui gran parte (80%) dei banchi monitorati è risultata in regola. Per entrambi i comparti la maglia nera va invece alla Calabria** dove nessuno dei banchi visitati è in regola per il settore ittico e solo l'1% per quello ortofrutticolo.

L'informazione più presente in etichetta è il prezzo (83% per l'ortofrutta e 80% per il pesce), mentre l'anonimato regna per quanto riguarda l'origine dei prodotti: solo 4 banchi su 10 indicano la provenienza di frutta, verdura e pesce. Scarsa anche la diffusione della categoria per

l'ortofrutta (28%) e del metodo di produzione per i prodotti ittici (43%).

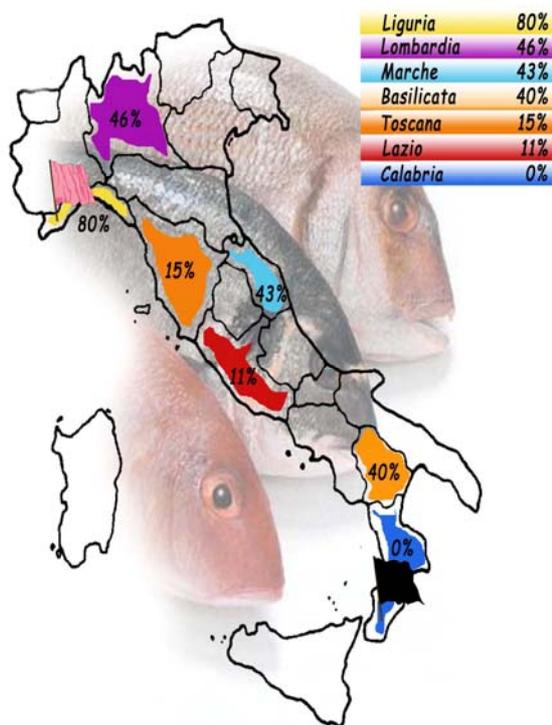
“La situazione quest’anno è particolarmente allarmante – ha dichiarato Silvia Biasotto, responsabile del Dipartimento Sicurezza Alimentare di MDC - essenzialmente perché i risultati di rispetto delle norme in materia di etichettatura nei mercati nazionali non fanno altro che peggiorare. Eppure, visto che sono anni che l’obbligatorietà in etichetta di importanti informazioni (come l’origine) è in vigore da anni per questi due comparti ci dovremmo aspettare un miglioramento. Come abbiamo più volte ribadito non si può definire una vittoria l’obbligo per legge di indicare la provenienza di un cibo se poi non si rispetta”.

“I controlli lungo la filiera ci sono – ha aggiunto Biasotto - Lo confermano i dati che pubblichiamo ogni anno in occasione della presentazione del rapporto Italia a Tavola (MDC; Legambiente) che raccoglie le operazioni della quasi totalità delle istituzioni preposte ai controlli nella sicurezza alimentare. Si può però fare di più, con ispezioni più mirate. Avremo pertanto cura di inoltrare questo rapporto alle istituzioni di competenza, proprio per dare il nostro contributo a un sistema di controllo a tutela della salute dei cittadini sempre migliore”.

I banchi in regola nelle regioni - 2010 Ortofrutta



Prodotti ittici

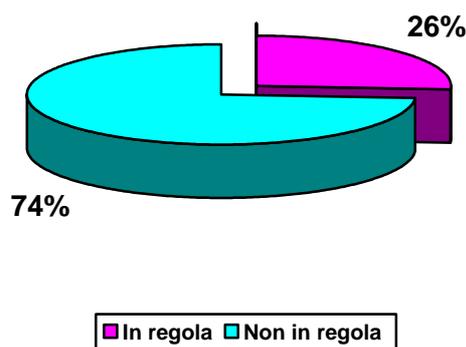


CAP. 1 L'INDAGINE DEL MOVIMENTO DIFESA DEL CITTADINO SULL'ETICHETTATURA DELL'ORTOFRUTTA NEI MERCATI RIONALI

Sono sempre meno i venditori di ortofrutta nei mercati rionali d'Italia che rispettano le norme in materia di etichettatura. Il Movimento Difesa del Cittadino per l'edizione 2010 dell'indagine nei mercati rionali sull'etichettatura ha visitato **316 banchi** nelle città di 8 regioni d'Italia: Basilicata, Calabria, Emilia-Romagna, Lazio, Liguria, Lombardia, Marche e Toscana. L'indagine è stata effettuata nel mese di novembre 2010 da parte delle sedi locali di MDC.

Solo il 26% del campione è in regola, ovvero indica tutte e quattro le informazioni previste dalla legge: prezzo, varietà, origine e categoria (Regolamento 2002/1996). Nel campione non sono stati considerati i mercati della filiera corta visto che queste norme non valgono per chi vende direttamente al consumatore.

I banchi in regola - 2010



Fonte: MDC

I banchi in regola negli anni

ANNI	BANCHI IN REGOLA %
2008	38
2009	34
2010	26

Fonte: MDC

Un dato negativo da sottolineare è la **forte diminuzione della percentuale dei banchi in regola rilevati nel 2010: l'8% in meno rispetto all'anno precedente e ben il 12% sotto il 2008.**

La maglia nera va per il terzo anno consecutivo alla regione Calabria dove sono stati monitorati i mercati di Catanzaro e Lamezia Terme. In particolare, **solo l'1% dei banchi rilevati era in regola** con la normativa con particolare assenza nei cartellini dell'origine e della categoria dei prodotti. Informazioni presenti rispettivamente nel 13 % e nel 5% dei casi. **La performance migliore è invece arrivata dai mercati della regione Lombardia, con un 71% di positività.** In questo caso per le indicazioni prezzo, varietà e origine la presenza in etichetta è stata pressoché totale. Solo la categoria è indicata nel 71% del campione.

I banchi in regola nelle regioni- 2010



Fonte: MDC

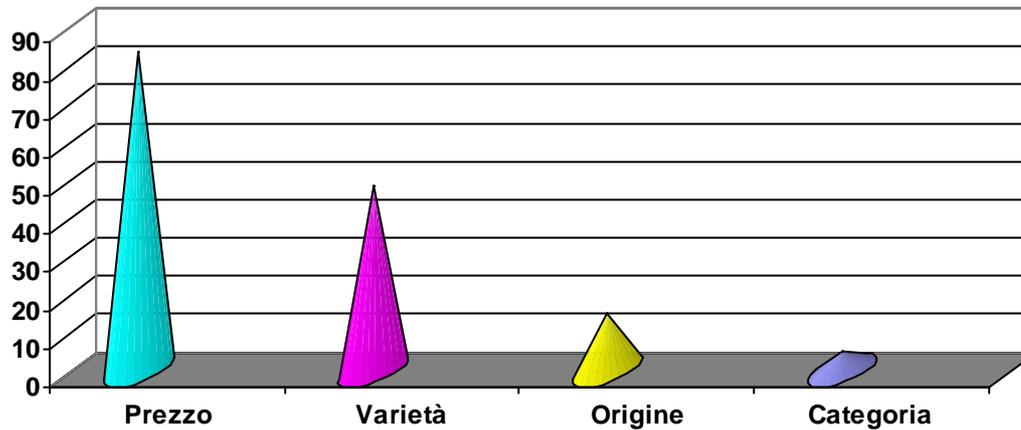
Per quanto riguarda le indicazioni la meno presente in etichetta è la categoria la meno presente. In generale questa è indicata solo nel 28% con punte minime del 5% (Calabria) e dell'8% (Lazio). L'origine, invece, la cui obbligatorietà in etichetta è da sempre al centro delle richieste di consumatori e agricoltori, è stata rilevata solo nel 39% dei casi con valori che arrivano al 13% nel caso della Calabria. Migliore la situazione in Lombardia dove al quasi totalità dei banchi (92%) ha posto in etichetta la provenienza. Anche la varietà è poco indicata con un valore medio pari al 48%. In questo caso è la regione Lazio ad essere la meno virtuosa con una percentuale di presenza pari al 21%. L'indicazione più presente è invece il prezzo (83%).

Ortofrutta - I contenuti delle etichette -

	BANCHI	PREZZO %	VARIETA' %	ORIGINE %	CATEGORIA %
Basilicata (Matera, Montescaglioso)	20	90	60	35	30
Calabria (Catanzaro; Lamezia Terme)	75	43	29	13	5
Emilia-Romagna (Parma)	17	-	76	53	29
Lazio (Roma)	71	100	21	27	8
Liguria (Genova)	30	93	77	57	57
Lombardia (Milano; Monza)	62	100	92	92	71
Marche (Ascoli-Piceno; San Benedetto; Castel di Lama; Offida)	16	75	56	25	44
Toscana (Siena)	25	100	84	52	28
TOTALE	316	83	48	39	28

Fonte: MDC

I contenuti delle etichette - 2009

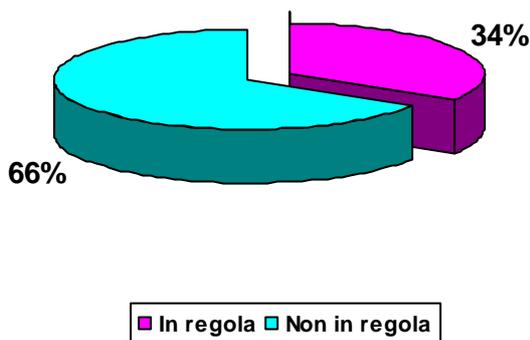


Fonte: MDC

L'INDAGINE DEL MOVIMENTO DIFESA DEL CITTADINO SULL'ETICHETTATURA DEL PESCE FRESCO NEI MERCATI RIONALI

Anche nel settore dei prodotti ittici si registra **un calo della legalità in materia di etichettatura nei mercati rionali: nel 2010 si rileva il 3% in meno di banchi in regola rispetto all'anno precedente**. In pratica **solo un terzo del campione rispetta in pieno la legge**. Questo il risultato del monitoraggio svolto grazie all'attività delle sedi locali del **Movimento Difesa del Cittadino** in 7 regioni d'Italia per un totale di **132 banchi: Basilicata, Calabria, Lazio, Liguria, Lombardia, Marche e Toscana**. L'indagine è stata effettuata nel mese di novembre 2010 da parte delle sedi locali di MDC.

I banchi in regola - 2010



Fonte: MDC

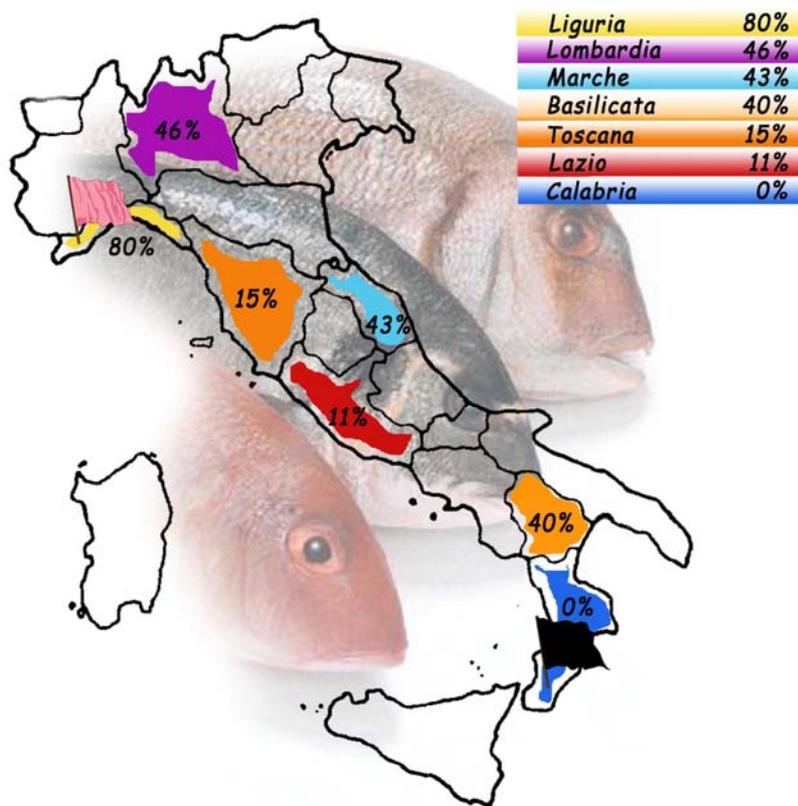
I banchi in regola negli anni

ANNI	BANCHI IN REGOLA
2004	26
2005	52
2006/7	32
2008	26
2009	37
2010	34

Fonte: MDC

Secondo quanto previsto dalla normativa (Regolamento CE 104/2000 entrato in vigore il 1° gennaio 2002) è obbligatorio indicare accanto ad ogni cassetta esposta il prezzo, la denominazione commerciale della specie, il metodo di produzione (se allevato o pescato) e la zona di cattura o di allevamento. Purtroppo sottolineiamo **come solo in 3 casi su 10 tutte queste informazioni siano contemporaneamente presenti**. La forte illegalità in tema di etichettatura dei prodotti ittici nei mercati rionali è confermata anche da quanto emerge dai risultati delle attività della Guardia Costiera pubblicati nel rapporto **Italia a Tavola 2010 (MDC; Legambiente)**. In particolare, per quanto riguarda le violazioni accertate nel 2009 e nel primo semestre 2010 in circa il 60% il problema ha riguardato proprio l'etichettatura e la tracciabilità del pesce.

I banche in regola nelle regioni - 2010



Fonte: MDC

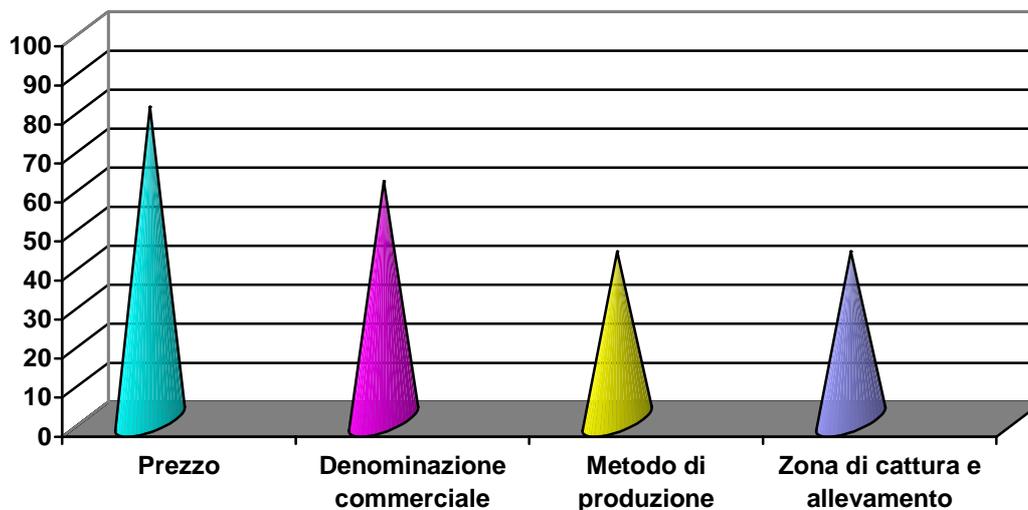
Anche in questo settore è la **Calabria la regione meno virtuosa con nessuno dei venditori visitati** in pieno rispetto della legge. Seguono il Lazio (11%) e la Toscana con Siena al 15%. **E' invece la Liguria la regione dove gran parte (80%) dei banche monitorati è risultata in regola**, seguita dalla Lombardia con il 46% e dalle Marche con il 43%.

Prodotti ittici - I contenuti delle etichette - 2009

	BANCHI	PREZZO %	DENOMINAZIONE COMMERCIALE %	METODO DI PRODUZIONE %	ZONA CATTURA E ALLEVAMENTO %
Basilicata (Matera, Montescaglioso)	10	90	70	50	70
Calabria (Catanzaro; Curinga; Borgia; Soverato; Lamezia Terme; Girifalco; Soveria Simari)	12	17	25	0	0
Lazio (Roma)	28	96	25	18	11
Liguria (Genova)	20	100	100	85	80
Lombardia (Milano; Monza)	35	71	71	49	60
Marche (Ascoli-Piceno; San Benedetto)	14	71	64	50	43
Toscana (Siena)	13	100	77	46	31
TOTALE	132	80	61	43	43

Fonte: MDC

I contenuti delle etichette -



L'esame dei dati relativi ai contenuti delle etichette evidenzia **come sia il prezzo l'informazione più presente (80%) un po' in tutte le regioni**. Difficile invece la situazione per due indicazioni essenziali per la trasparenza dell'informazione al consumatore: **solo 4 banche su 10 indicano la provenienza del prodotto e il metodo di produzione. Mentre solo il 60% la denominazione commerciale del prodotto**. Eppure molte frodi riguardano proprio questi tre aspetti. Spesso le istituzioni preposte ai controlli lungo la filiera ittica rilevano scambi di specie in vendita di diversa qualità o provenienza o metodo di cattura. Ad esempio il pesce persico africano spacciato per quello nostrano, la platessa per la sogliola o il pangasio per il merluzzo o la ricciola. Emblematico il caso dell'operazione **Fly Fish del 2009 da parte della Guardia Costiera** che portò a scoprire

“Cuoricini di merluzzo” e bianchetti di sardina spacciati per “Pesce topo”, specie rara proveniente dall’Atlantico del Nord, che poco e niente avevano di italiano (visto che in certi periodi dell’anno ne è vietata vendita) perché di origine indopacifica. **Per tutte le indicazioni le performance peggiori sono state rielvate presso a Catanzaro e Lamezia Terme (Calabria): nessuno dei venditori monitorati esponeva l’origine e il metodo di cattura o allevamento.**

CAP. 2 LE FRODI ALIMENTARI - ITALIA A TAVOLA 2010

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

I controlli dell'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (Icqrf) – Anno 2009

Ispezioni (n°)	1.612
Operatori controllati (n°)	1.379
Operatori irregolari (%)	6
Prodotti controllati (n°)	4.701
Prodotti irregolari (%)	2,4
Campioni analizzati (n°)	221
Campioni irregolari (%)	0,5
Contestazioni amministrative (n°)	95
Notizie di reato (n°)	6
Sequestri (n°)	9
Valore dei sequestri (€)	160.339

Fonte: ICQRF

Principali illeciti accertati

- Commercializzazione di patate di provenienza estera come prodotti italiani
- Usurpazione, imitazione e evocazione di una denominazione protetta da parte di prodotti generici, indebito uso di una denominazione protetta per mancato assoggettamento al controllo o violazioni anche gravi al disciplinare di produzione
- Irregolarità nell'etichettatura per l'omissione di indicazioni obbligatorie o all'impiego di locuzioni ingannevoli per il consumatore
- Vendita di ortofruttili convenzionali come da agricoltura biologica
- Inadempimento degli obblighi di rintracciabilità di prodotti ortofruttili provenienti da agricoltura biologica
- Accertamento di analisi di principi attivi non consentiti sull'aglio

PRODOTTI ITTICI

I dati dei Carabinieri per la Tutela della Salute – Anno 2009

Nel 2009 sono state oltre 2.300 le ispezioni svolte dai Nas nel settore dei prodotti ittici: il 48% in più rispetto all'anno precedente. L'aumento dei controlli ha portato da una parte **un incremento delle infrazioni penali e amministrative e delle persone segnalate alle autorità (+83%)**. Per quanto riguarda i sequestri è stata registrata invece **una diminuzione sia in termini di chilogrammi (-46%) che di valore degli stessi (-7%)**.

Anno	Ispez.	Infraz. penali	Infr. amministrative		Persone			Strutture		Sequestri	
			contestate	Somme oblate €	Arr.te	Segnalate Aut. Giud.	Segnalate Aut. Amm.	Chiuse x salute pubblica	Seq.	Kg	Valore €
2008	1.568	127	457	65.911	0	90	285	37	36	138.250	1.680.355
2009	2.326	216	806	124.391	0	163	522	33	30	74.688	1.561.488

Il sistema di allerta comunitario – Anno 2009 – Primo semestre 2010

I prodotti ittici, insieme alla frutta secca, snack, sono le categorie di alimenti che nel 2009 e nei primi sei mesi del 2010 hanno riscontrato il maggior numero di notifiche. **Sono i metalli pesanti il problema principale riguardante i prodotti della pesca**. Dalla relazione sul sistema di allerta comunitario emerge che i metalli pesanti riscontrati sono **mercurio** (140), soprattutto in pesci, e **cadmio** (80), rilevato soprattutto in crostacei e molluschi. Seguono i contaminanti microbiologici, principalmente *Listeria*, *E. Coli* e *Salmonella*.

Prodotto	Notifiche 2008	Notifiche 2009	Notifiche 1° sem 2010
Prodotti della pesca	449	712	320

L'attività delle Capitanerie di Porto – Anno 2009 – Primo semestre 2010

Meduse in salamoia, squalo secco, cozze provenienti da stabilimenti abusivi e non controllati, **oltre 300 tonnellate di pesce scaduto da anni** o in cattivo stato di conservazione e la scoperta di una vera e propria **filiera di distribuzione nazionale di specie ittiche provenienti dall'area est asiatica**. Sono solo alcune delle frodi alimentari scoperte dalla **Capitanerie di Porto nella loro attività di controllo in materia di sicurezza alimentare**. In particolare, la Guardia Costiera ha effettuato **circa 43 mila controlli nel 2009 e circa 15 mila nel primo semestre 2010**. Sotto la lente del Corpo i mercati rionali, gli stabilimenti destinati alla lavorazione, conservazione e commercializzazione del pesce, i supermercati, i ristoranti e i venditori ambulanti.

I controlli

2009	Primo semestre 2010
43.021	14.770

Fonte: Comando generale del Corpo delle Capitanerie di porto

I CONTROLLI IN PARTICOLARE	2009	PRIMO SEMESTRE 2010
nei mercati ittici e negli stabilimenti destinati alla lavorazione, alla conservazione e alla commercializzazione dei prodotti ittici	10.082	3.329
nella grande distribuzione al dettaglio (compreso commercio ambulante)	20.621	7.913
Nei ristoranti	12.318	3.528
Totale	43.021	14.770¹

Fonte: Comando generale del Corpo delle Capitanerie di porto

Boom di sequestri nel settore ittico. Nel 2009 il **Corpo delle Capitanerie di porto – Guardia Costiera** ha sequestrato **oltre 1 milione di chilogrammi di pesce**, circa il **224%** in più rispetto all'anno precedente. Basti pensare che la sola **operazione Giano**, dal 10 al 23 dicembre 2009, ha portato al sequestro di 500 tonnellate di prodotto e a sanzioni per un milione e mezzo di euro. Nel 2010 le operazioni hanno invece portato al sequestro di circa **98mila** chilogrammi di prodotto.

I sequestri:

	2007	2008	2009	Primo semestre 2010
TOTALE: Quantitativo complessivo in kg di prodotti ittici sequestrati	895.542,3	329.102,6	1.065.901	97.561,8

Fonte: Comando generale del Corpo delle Capitanerie di Porto

La problematica principale è il mancato rispetto delle norme di igiene sanitaria che rappresenta il **65%** dei casi, almeno per quanto riguarda il **2009**. In riferimento alle violazioni accertate è invece il **non rispetto delle norme in materia di etichettatura e tracciabilità dei prodotti ittici** l'irregolarità più frequente. In particolare, nel 2009 rappresentava il 61% delle violazioni rilevate. La percentuale scende al 55% per il primo semestre 2010.

¹ Nel corso del corrente anno, sino alla data di pubblicazione, non sono ancora state effettuate operazioni complesse a livello "nazionale" che, normalmente, vengono pianificate nel secondo semestre.

Ricordiamo che l'etichetta del pesce fresco o congelato deve contenere la denominazione commerciale della specie; il metodo di produzione (pescato o allevato); la zona di cattura per il pescato e il Paese di provenienza per l'allevato; il prezzo di vendita per unità di misura (Kg) riferito al peso netto; nel caso di pesce congelato, coperto da glassatura, la percentuale della glassatura è considerata tara. Per il surgelato vi sono altre indicazioni quali il termine minimo di conservazione (TMC) completato dall'indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore. Il TMC si indica "da consumarsi preferibilmente entro" o l'elenco degli ingredienti e cioè delle specie in caso di miscuglio.

In particolare:

Sequestri effettuati in Kg	2009	Primo semestre 2010
Frode nell'esercizio del commercio dei prodotti ittici	34.846	19.090,8
Mancato rispetto delle norme igienico sanitarie	696.772	6939,3
Altro	334.283	71.531,7
TOTALE: Quantitativo complessivo in kg di prodotti ittici sequestrati	1.065.901	97.561.8

Fonte: Comando generale del Corpo delle Capitanerie di Porto

Violazioni accertate

	2009	PRIMO SEMESTRE 2010
Etichettatura e tracciabilità dei prodotti ittici	2.414	481
Frode nell'esercizio del commercio dei prodotti ittici	393	92
Mancato rispetto delle norme igienico sanitarie	760	190
Mancato rispetto delle taglie minime	404	107

Fonte: Comando generale del Corpo delle Capitanerie di Porto

CAP. 3 I CONSUMI DI ORTOFRUTTA IN ITALIA

Anno 2009 – I semestre 2010

Ammontano a oltre 7,8 milioni le tonnellate di frutta e verdura consumata in Italia nel 2009 e nel primo semestre del 2010 per un valore di oltre 13 milioni di euro. Confrontando questi valori con quelli degli anni precedenti, si può rilevare un andamento costante degli acquisti domestici a partire dal 2007.

	Tonnellate				000€			
	2007	2008	2009	gen-giu '10	2007	2008	2009	gen-giu '10
TOTALE ITALIA	5.311.279	5.307.382	5.345.177	2.491.205	8.650.265	8.932.810	9.159.252	4.333.995
Nord-Ovest	1.376.142	1.379.037	1.396.757	653.585	2.513.495	2.581.844	2.631.576	1.250.094
Nord-Est	947.260	959.847	970.991	451.852	1.703.011	1.781.743	1.825.704	881.491
Centro+Sardegna	1.164.237	1.180.844	1.163.685	544.459	1.948.206	2.022.480	2.044.766	968.844
Sud+Sicilia	1.823.635	1.787.655	1.813.741	841.314	2.485.554	2.546.742	2.657.206	1.233.566
GDO	3.269.960	3.249.345	3.403.717	1.655.513	5.806.177	5.972.755	6.167.468	3.049.696
Totale tradizionali	895.511	900.621	824.061	386.899	1.284.085	1.316.804	1.254.517	600.964
Ambulante/mercato rionale	810.038	792.129	762.252	337.296	1.016.123	1.044.735	1.037.612	473.703

“Fonte: Ismea, Panel famiglie”

Da evidenziare è la decisa prevalenza della **Grande distribuzione** quale canale distributivo. In particolare, questo canale distributivo assorbe **oltre il 65% degli acquisti nazionali**. Nonostante le numerose iniziative di promozione della filiera corta, i mercati rionali hanno perso quote di mercato negli ultimi tre anni: si è passati dalle 810mila tonnellate del 2007 alle 760mila del 2009 e 337mila del primo semestre del 2010.

Acquisti domestici di prodotti ortofrutticoli per tipologia (quantità in t, valore in 000€)								
	Tonnellate				000€			
	2007	2008	2009	gen-giu '10	2007	2008	2009	gen-giu '10
Ortaggi	2.492.263	2.503.652	2.502.865	1.213.256	4.470.420	4.531.613	4.736.251	2.331.151
<i>Freschi</i>	1.768.257	1.772.536	1.749.079	834.649	2.957.507	2.932.041	3.108.066	1.545.361
<i>In scatola</i>	515.045	516.944	534.415	263.116	863.743	930.402	970.061	455.445
<i>Surgelati</i>	182.359	186.413	192.275	100.428	595.939	611.544	599.877	300.155
<i>Cotti</i>	26.603	27.758	27.093	15.062	53.230	57.625	58.247	30.190
Frutta	2.819.016	2.803.730	2.842.312	1.277.949	4.179.845	4.401.197	4.423.000	2.002.844
<i>Fresca</i>	2.745.558	2.726.493	2.761.219	1.245.844	3.755.946	3.946.714	3.938.568	1.806.353
- confezionata	293.184	307.049	347.367	203.937	475.503	541.945	570.740	337.231
- sfusa	2.136.220	2.121.965	2.108.913	891.636	2.837.752	2.964.511	2.934.291	1.247.077
<i>Secco</i>	53.049	55.540	58.944	20.416	359.844	381.547	403.896	152.776
<i>Trattata confezionata</i>	20.407	21.696	22.149	11.689	64.055	72.936	80.537	43.715

Ortofrutta	5.311.279	5.307.382	5.345.177	2.491.205	8.650.265	8.932.810	9.159.252	4.333.995
-------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------

“Fonte: Ismea, Panel famiglie”

E' il prodotto fresco il più consumato dagli italiani, soprattutto per quel che riguarda la frutta dove la quasi totalità delle scelte (96% nel 2009 e 99% primo semestre 2010) riguarda proprio i prodotti freschi sfusi. Nel caso degli ortaggi la preferenza per il fresco si assesta al 67%. Seguono i prodotti in scatola, i surgelati e i già cotti.

I CONSUMI DI PRODOTTI ITTICI IN ITALIA **Anno 2009 – I semestre 2010**

Nel 2009 e nel primo semestre 2010 gli italiani hanno consumato oltre 665mila tonnellate di prodotti ittici per un valore di circa 6,5 milioni di euro. I consumi hanno riguardato soprattutto i cittadini del Sud e delle Isole (35% del totale) per ovvi motivi geografici. Come per l'ortofrutta il canale distributivo principale è stato la grande distribuzione. **In particolare, nel 2009 gli italiani hanno comprato pesce nei super e ipermercati nel 71% dei casi. Percentuale che sale al 72% nel 2010.**

Acquisti domestici di prodotti ittici per area geografica e canali di vendita (quantità in t, valore in 000€)								
	Tonnellate				000€			
	2007	2008	2009	gen-giu '10	2007	2008	2009	gen-giu '10
TOTALE ITALIA	447.949	446.272	454.454	210.793	4.330.570	4.368.809	4.445.179	2.050.674
Nord-Ovest	107.032	104.030	108.405	51.559	1.152.177	1.119.512	1.130.533	541.236
Nord-Est	70.924	69.790	72.632	35.387	725.043	731.199	756.319	370.741
Centro+Sardegna	104.221	108.537	109.310	50.360	1.020.782	1.076.538	1.108.827	500.059
Sud+Sicilia	165.773	163.910	164.104	73.485	1.432.569	1.441.559	1.449.501	638.638
GDO	306.865	306.119	321.397	152.805	2.996.425	3.026.417	3.124.511	1.484.618
Pescheria	85.156	83.622	80.617	35.596	825.663	823.262	825.857	358.064
Ambulante/mercato rionale	28.725	29.116	28.340	11.387	261.830	264.388	261.180	104.997

“Fonte: Ismea, Panel famiglie”

Per quanto riguarda la tipologia di prodotti ittici consumati, l'Ismea ha rilevato la netta prevalenza del fresco: ammontano a **347.538 le tonnellate di prodotti ittici freschi acquistate nel 2009 e nei primi sei mesi del 2010 ovvero il 52% del totale.** Il più richiesto è il pesce di mare, seguito dai molluschi e dal pesce d'acqua dolce. Da evidenziare **un calo dei prodotti preparati congelati e surgelati.** Nonostante si tratti di un comparto che si è sempre più affermato nelle

abitudini alimentari degli italiani in virtù dei nuovi stili di vita, i dati Ismea degli ultimi 4 anni evidenziano un calo, seppur leggero, del “preparato” e del “congelato e surgelato”: rispettivamente - 4,6% e -11,7% nel 2009 rispetto al 2007.

Acquisti domestici di prodotti ittici per tipologia (quantità in t, valore in 000€)								
	Tonnellate				000€			
	2007	2008	2009	gen-giu '10	2007	2008	2009	gen-giu '10
Fresco e decongelato	238.266	232.988	238.542	108.996	2.259.075	2.218.236	2.318.645	1.077.191
<i>Naturale</i>	231.761	226.772	232.337	105.895	2.142.213	2.106.547	2.199.742	1.020.260
Pesce d'acqua dolce	33.370	30.026	30.853	14.348	296.781	271.979	284.298	136.268
Pesce di mare	125.796	127.250	128.120	58.736	1.250.029	1.248.924	1.284.289	608.347
Crostacei	13.978	13.685	14.945	6.235	199.160	201.782	229.627	87.021
Molluschi	58.612	55.805	58.416	26.575	396.242	383.862	401.528	188.623
<i>Preparato</i>	6.504	6.220	6.206	3.102	116.862	111.689	118.903	56.931
Impanato	2.406	2.508	2.237	1.297	41.448	44.162	42.206	21.781
Preparato	4.099	3.711	3.968	1.805	75.414	67.527	76.697	35.150
Congelato e surgelato	31.724	31.903	27.987	13.051	226.749	228.529	213.254	100.820
<i>Naturale</i>	27.547	27.606	24.197	11.046	201.922	202.883	188.691	87.625
Preparato	4.173	4.298	3.791	2.005	24.827	25.646	24.563	13.194
Conserven e semiconserve	89.477	91.712	96.906	45.542	850.245	926.531	951.160	434.565
Salato, secco e affumicato	18.575	18.051	19.266	7.917	320.094	309.634	325.956	135.977
Ittici totale	447.949	446.272	454.454	210.793	4.330.570	4.368.809	4.445.179	2.050.674

“Fonte: Ismea, Panel famiglie”

NOTA METODOLOGICA

Obiettivi

L'Osservatorio Ismea sui consumi agro-alimentari si pone l'obiettivo di monitorare in maniera continuativa l'andamento degli acquisti di prodotti agro-alimentari delle famiglie italiane. Trattasi di un'indagine che assume una valenza peculiare considerato i profondi cambiamenti che stanno attraversando i modelli di consumo alimentare, cambiamenti sia negli aspetti quantitativi - con una accresciuta sensibilità al livello di spesa totale e al prezzo dei prodotti alimentari - sia negli elementi qualitativi - con l'emergere di nuovi stili di vita e di correlati bisogni alimentari. L'intento è quello di mettere sotto la lente d'ingrandimento i comportamenti d'acquisto della famiglia italiana, per capire come si muovono e si orientano i gusti e le preferenze dei consumatori, ciò reso possibile dalla presenza di una serie storica dei dati che consente di fare una valutazione dei cambiamenti che avvengono nel tempo. Per la valutazione quali-quantitativa e il monitoraggio degli acquisti di prodotti agroalimentari delle famiglie italiane l'ISMEA si avvale di un Panel Famiglie gestito in collaborazione con la ACNielsen.

La stratificazione del campione

Il Panel si basa su rilevazioni di acquisto a cadenza settimanale effettuate da 9.000 famiglie, stratificate in base a variabili socio-demografiche e territoriali, rappresentative dell'intera realtà italiana. Restano escluse le collettività nonché i consumi effettuati dalle famiglie al di fuori dell'abitazione principale (anche quelli effettuati in seconde case, in vacanza e nei fine settimana).

Si tratta di un campione ottenuto attraverso una stratificazione primaria, realizzata sulla base della variabile “**Area geografica * Cluster**”, con la definizione di cluster che attiene alla tipologia di distribuzione presente nell'area di prossimità della famiglia una stratificazione secondaria, che provvede a bilanciare il campione in relazione a: a. Numero componenti la famiglia; b. Regioni; c. Reddito pro-capite; d. Tipologia Comune; e. Affluency (livello socio-economico della famiglia); f. Età Capofamiglia ed Età Responsabile Acquisti; g. Presenza di bambini di età compresa tra i 0-6 anni.; h. Lifestage (stadio del ciclo di vita della famiglia).

Le modalità di rilevazione da parte della famiglia

Il campione è parte attiva del processo di rilevazione attraverso la tecnologia home scanning. Ad ogni atto d'acquisto la

famiglia rileva, attraverso un mini-computer dotato di lettore ottico, tutti i fatti che ne definiscono il comportamento. L'atto d'acquisto deve essere rilevato dal soggetto che lo compie e nel momento stesso in cui si completa ("il prodotto entra in casa"). La scansione del codice di prodotto rende disponibile l'informazione a livello di singolo codice EAN, mentre una serie di domande inviate dal mini computer guidano la famiglia e permettono la precisa osservazione del comportamento d'acquisto. Ad ogni atto d'acquisto, infatti, la famiglia rileva tutti i fatti che ne descrivono il comportamento, indicando in modo puntuale: data d'acquisto; fonte d'acquisto (negoziato visitato); individuo acquirente; quantità acquistata per ciascun prodotto; prezzo; promozioni. Per mantenere uno standard analogo nella registrazione dei prodotti senza codice a barre, viene fornita una Guida Referenze che permette alla famiglia di individuare i dettagli di questi prodotti. In tal modo vengono raccolte tutte le informazioni relative non solo al Grocery confezionato, ma anche ai prodotti freschi, sfusi e autoprodotti. La famiglia trasmette direttamente, in via telematica, le informazioni rilevate con cadenza settimanale così da garantirne una lettura veloce e precisa.

La struttura della banca dati

La rielaborazione delle informazioni avviene sulla base di 4 dimensioni che rappresentano lo schema fisico di ciascuna banca dati: 1. Periodi; 2. Prodotti; 3. Mercati (geografici/demografici); 4. Fatti (indicatori).

Gli indicatori di acquisto

I principali indicatori utilizzati per un'analisi dettagliata sul comportamento d'acquisto del consumatore sono da individuare in: Acquisti in quantità; Acquisti in valore; Acquisti in pezzi; Acquisto medio in quantità e valore; Penetrazione; Prezzo medio; N. atti di acquisto; N. medio di atti per famiglia; % di famiglie riacquirenti 2 (famiglie con 2 atti di acquisto nel periodo); % di famiglie riacquirenti 3 (famiglie con 3 e più atti d'acquisto nel periodo); Occasioni d'acquisto; Indice di intensità per occasione.

Il dettaglio informativo

Tutti gli indicatori sono prodotti con il seguente dettaglio:

1. *Geografico*: Italia; Area 1 (Liguria, Piemonte, Val d'Aosta, Lombardia); Area 2 (Tre Venezie, Emilia Romagna); Area 3 (Toscana, Umbria, Marche, Sardegna, Lazio); Area 4 (Campania, Abruzzo, Molise, Puglia, Basilicata, Calabria, Sicilia); Subarea 1 (Liguria, Piemonte, Val d'Aosta); Subarea 2 (Lombardia); Subarea 3 (Tre Venezie); Subarea 4 (Emilia Romagna); Subarea 5 (Toscana, Umbria, Marche, Sardegna); Subarea 6 (Lazio); Subarea 7 (Campania, Abruzzo, Molise, Puglia); Subarea 8 (Basilicata, Calabria, Sicilia).

2. *Età del responsabile d'acquisto*: Fino a 34 anni; Da 35 a 44 anni; Da 45 a 54 anni; Da 55 a 64 anni; Oltre i 65 anni.

3. *Stadio del ciclo di vita della famiglia (Lifestage)*: Pre-Families: monocomponenti sotto i 35 anni o coppie con resp. acquisti sotto i 35 anni senza figli. New Families: Famiglie con bambini piccoli (<= 6 anni). Maturing Families: Famiglie con bambini di età inferiore ai 17 anni, non tutti piccoli (<= 6 anni), o tutti grandi (tra 11 e 17 anni). Established Families: Famiglie con bambini grandi (tra 11 e 17 anni). Post Families: monocomponenti di età compresa tra i 35 e i 54 anni o famiglie con resp. acquisti tra i 35 e i 54 anni senza figli di età inferiore ai 18 anni. Older Couples: Famiglie con resp. acquisti di età maggiore di 55 anni senza figli di età inferiore ai 18 anni. Older Singles: Monocomponenti di età maggiore di 55 anni.

4. *Capacità economica della famiglia (Affluency)*: Low Affluency ; Below Average Affluency ; Above Average Affluency ; High Affluency .

CAP. 4 PESCE E ORTOFRUTTA

I CONSIGLI PER UNA SPESA CONSAPEVOLE

PESCE

Andare a fare la spesa sta diventando sempre di più un'arte. Ci sono delle accortezze che valgono in generale per tutti i tipi di alimenti e altre specifiche. Nel caso dei prodotti ittici è importante sia **leggere le etichette** (per il fresco, congelato e surgelato) che, nel caso del fresco, **allenare i nostri sensi** per poter effettuare una spesa consapevole. Il ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ha messo a punto una “**Piccola guida di identificazione del pesce fresco**”:

	Pesce fresco	Pesce non fresco
Odore	tenui, marino, gradevole	acre, sgradevole
Aspetto Generale	brillante, metallico iridescente	morto, 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 alla parete addominale e ai muscoli dorsali

Fonte: ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali

Per quanto riguarda l'etichetta, invece, occorre distinguere tra pesce fresco e congelato e quello surgelato.

In particolare, l'etichetta del pesce fresco o congelato deve contenere:

- la denominazione commerciale della specie

- il metodo di produzione (pescato o allevato)
- la zona di cattura per il pescato e il Paese di provenienza per l'allevato;
- il prezzo di vendita per unità di misura (Kg) riferito al peso netto;
- nel caso di pesce congelato, coperto da glassatura, la percentuale della glassatura è considerata tara.

Fonte: Nuclei Antisofisticazione e Sanità (N.A.S.) dell'Arma dei Carabinieri (www.carabinieri.it)

L'etichetta del pesce surgelato deve contenere:

- la denominazione di vendita o la denominazione commerciale della specie completata dal termine "surgelato";
- il metodo di produzione (pescato o allevato),
- la zona di cattura per il pescato ed il Paese di provenienza per l'allevato;
- l'elenco degli ingredienti e cioè delle specie in caso di miscuglio (per es. preparato per risotto alla pescatora);
- la quantità netta o, nel caso di prodotti confezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale;
- il termine minimo di conservazione (TMC) completato dall'indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore. Il TMC si indica "da consumarsi preferibilmente entro";
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità economica europea;
- la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;
- una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto;
- le modalità di conservazione del prodotto dopo l'acquisto, completata dall'indicazione della temperatura di conservazione e della attrezzatura richiesta;
- l'avvertenza che il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e le istruzioni per l'uso;
- la quantità di taluni ingredienti e categorie di ingredienti, quando l'ingrediente figura nella denominazione di vendita o sia messo in rilievo con parole o immagini nell'etichettatura (es. zuppa di pesce all'aragosta: in questo caso è obbligatorio indicare la percentuale di aragosta presente);
- il prezzo di vendita della confezione.

Fonte: Nuclei Antisofisticazione e Sanità (N.A.S.) dell'Arma dei Carabinieri (www.carabinieri.it)

La stagioni del pesce

Anche il pesce 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 alimentari e forestali

Pesce congelato e surgelato, che differenza c'è?

Il pesce congelato o surgelato non sono la stessa cosa. Ad esempio, è errato dire “Surgelo il pesce nel freezer di casa?” Quale è allora la differenza? La surgelazione è un processo speciale di congelamento realizzato a livello industriale. Esso permette di superare con la rapidità necessaria, in funzione della natura del prodotto, la zona di cristallizzazione massima e di mantenere la temperatura del prodotto in tutti i suoi punti, dopo la stabilizzazione termica, ininterrottamente a valori pari o inferiori a -18°C . La legge (Decreto Legislativo 27 gennaio 1997, n. 110) prevede che gli alimenti surgelati destinati al consumatore debbano essere venduti in confezioni originali chiuse

dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione. La congelazione è invece il processo a cui ognuno di noi sottopone il cibo quando lo mettiamo nel congelatore del frigo di casa: si tratta di un procedimento più lento, a temperature più alte e non uniformemente sul prodotto. La legge (DLgs n. 531/1992) parla infatti di prodotti congelati come i prodotti della pesca sottoposti ad un procedimento di congelazione con cui è stata raggiunta al centro del prodotto una temperatura minima di almeno -18°C , previa stabilizzazione termica.

ORTOFRUTTA

La nostra alimentazione quotidiana dovrebbe essere costituita principalmente da carboidrati, frutta e ortaggi. Come sottolinea l'**Istituto Nazionale di Ricerca degli Alimenti e la Nutrizione (Inran)** nelle sue "**Linee Guida per una sana alimentazione italiana**" "Il consumo di adeguate quantità di frutta e ortaggi assicura, inoltre, un rilevante apporto di nutrienti (vitamine, minerali, acidi organici) e nello stesso tempo consente di ridurre la densità energetica della dieta". Nel carrello della spesa non dovrebbero mai mancare mele, pere, arance, albicocche. E poi: insalata, carote, zucchine, melanzane... **Ma come sceglierle?** Come per il pesce, per ogni singolo frutto e ortaggio esistono dei consigli ad hoc. In linea generale, però, è bene sapere alcune **importanti informazioni**:

- **Leggere le etichette: secondo il Regolamento CE 2002/1996** è obbligatorio indicare nelle etichette dell'ortofrutta fresca tre informazioni: la **varietà** (tipologia del prodotto: pere william, conference, abate...), l'**origine del prodotto** (Stato o regione o comune), e la **categoria** (Extra, I e II).
- Scegliere sempre **prodotti freschi**, riconoscibili dalla consistenza del prodotto, dalla presenza o meno di ammaccature e da tracce di colore scuro soprattutto sui gambi di alcuni frutti e ortaggi.
- Preferire **frutta e verdura di stagione** perchè hanno tempi di maturazione naturali; perchè ha prezzi più convenienti.
- Preferire **prodotti locali** perchè garantiscono maggiore freschezza e minore impatto ambientale, visto che hanno percorso meno chilometri di altri dal campo al venditore.
- Una volta portata a casa la spesa, **lavare accuratamente la frutta e la verdura**, soprattutto se vengono consumate crude.
- Preferire la conservazione **in frigorifero** di frutta e verdura nell'apposito cassetto dell'elettrodomestico.

Le stagioni di frutta e verdura

Acquistare frutta e verdura di stagione consente di scegliere prodotti più freschi e a prezzi minori. Per consentire al consumatore una spesa consapevole pubblichiamo la seguente tabella con il calendario dell'ortofrutta.

FRUTTA												
	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
Albicocca	-	-	-	-	-	●	●	●	-	-	-	-
Agrumi	●	●	●	●	●	-	-	-	-	-	●	●
Caco	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-
Cocomero	-	-	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-
Ciliegia	-	-	-	-	●	●	●	-	-	-	-	-
	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
Fragola	-	-	-	●	●	●	-	-	-	-	-	-
Fico	-	-	-	-	-	●	●	●	●	-	-	-
Kiwi	●	●	●	●	●	-	-	-	-	-	●	●
Marroni	-	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●	-
Mela	●	●	●	●	-	-	-	-	●	●	●	●
	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
Melone	-	-	-	-	-	-	●	●	●	-	-	-
Pera	●	●	●	●	-	-	-	●	●	●	●	●
Pesca Nettarina	-	-	-	-	-	●	●	●	●	●	-	-
Prugna	-	-	-	-	-	●	●	●	●	-	-	-
Uva da tavola	-	-	-	-	-	-	●	●	●	●	-	-
VERDURA												
	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
Asparago	-	-	-	●	●	●	-	-	-	-	-	-
Bieta	-	●	●	●	-	-	-	-	●	●	●	●

Carciofo	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-
Cardo	●	●	●	-	-	-	-	-	-	-	●	●
Carota	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
Cavolo	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●
Cetriolo	-	-	-	-	●	●	●	●	●	-	-	-
Cipolla	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Fagiolino	-	-	-	●	●	●	●	●	●	●	-	-
Fagioli freschi	-	-	-	-	-	-	●	●	●	-	-	-
	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
Fava fresca	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-
Finocchio	●	●	-	-	-	-	-	-	-	-	●	●
Lattuga	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Melanzana	-	-	-	-	-	●	●	●	●	●	-	-
	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
Patata	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Peperone	-	-	-	-	-	●	●	●	●	●	-	-
Piselli freschi	-	-	-	-	●	●	-	-	-	-	-	-
Pomodoro	-	-	-	-	-	●	●	●	●	●	-	-
Radicchio	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
Ravanello	●	●	●	●	●	-	-	-	-	-	●	●
Sedano	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Verza	●	●	●	-	-	-	-	●	●	●	●	●
Zucca gialla	●	●	-	-	-	-	-	●	●	●	●	●
Zucchini	-	-	-	-	-	●	●	●	●	●	-	-

Fonte: Fruttasnack, progetto Ministero della Pubblica Istruzione Ministero della Salute, promosso Alimos-Alimenta la Salute