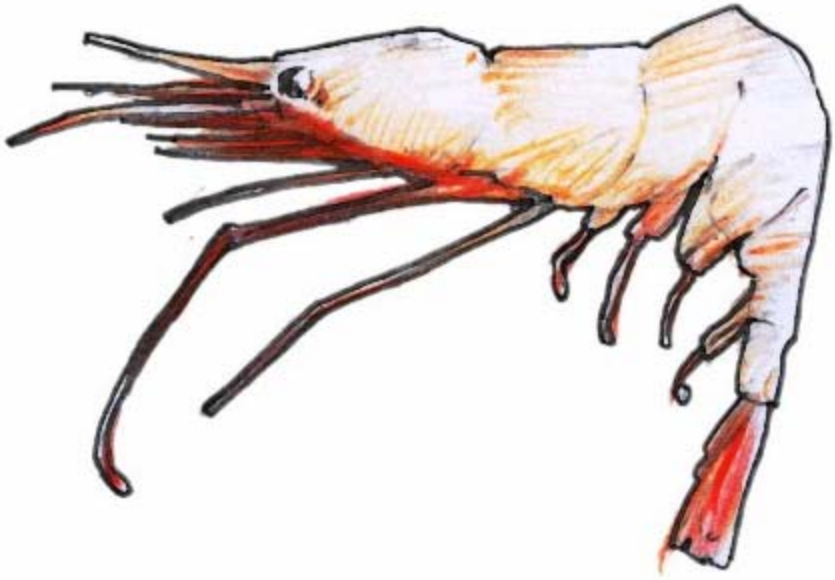
movimento difesa del cittadino

PESCE, ALLA RICERCA DELLE ETICHETTE PERDUTE



III RAPPORTO MDC SU SICUREZZA ALIMENTARE E PRODOTTI ITTICI

Aprile 2007

EMBARGO FINO ALLE 11 DEL 27/04/07

PESCE, ALLA RICERCA DELLE ETICHETTE PERDUTE

III RAPPORTO MDC SU SICUREZZA ALIMENTARE E PRODOTTI ITTICI

Nei mercati rionali solo un banco è in regola con l'etichettatura dei prodotti ittici
Maglia nera alla Sicilia dove nessuno dei venditori esaminati rispettava la legge, mentre è la Liguria la regione più virtuosa

Il Movimento Difesa del Cittadino torna ad indagare nei mercati rionali sul rispetto delle normative sull'etichettatura del pesce
Nel rapporto anche i controlli della Guardia Costiera, le frodi più eclatanti, i consumi di prodotti ittici in Italia e i consigli per evitare le brutte sorprese nel piatto

Solo il 31,6% dei banchi di pesce nei mercati rionali in Italia riporta tutte le informazioni obbligatorie per legge: la denominazione commerciale della specie, il metodo di produzione e la zona di cattura e allevamento. **Il primato negativo va alla Sicilia** dove nessun banco è stato rilevato in regola. **La regione più virtuosa è, per il terzo anno di seguito, la Liguria con il 100% dei banchi a norma,** al secondo posto le Marche (66,7%) seguita dalla Puglia (44,4%). E' quanto emerge dal rapporto "Pesce, la ricerca delle etichette perdute" del Movimento Difesa del Cittadino. Per il terzo anno l'associazione ha svolto in varie regioni d'Italia l'indagine sul rispetto, da parte dei mercati rionali, della normativa sull'etichettatura del pesce.

Per quanto riguarda i banchi in regola **la situazione sembra peggiorare rispetto al 2005 (51,8%) e migliorare rispetto al 2004 (26%).** In generale, **l'informazione maggiormente indicata è la denominazione commerciale della specie**, presente nell'82,1% dei casi. Segue il metodo di produzione esposto dal 46,2% dei banchi controllati e per ultima la zona di cattura o di allevamento

(40,2%). A livello regionale, solo in Liguria abbiamo rilevato la totalità dei banchi a norma. Seguono le Marche, con il 66,7% e la Puglia con il 44,4%. Per quanto riguarda la **"denominazione commerciale della specie" tutte le regioni registrano valori abbastanza alti, tranne la Sicilia** con un 60%. Diversa la situazione **per il "metodo di produzione": solo la Liguria dimostra un valore di eccellenza (100%).** Al di sopra del valore medio, pari al 46,2% , troviamo le regioni Marche (74,1%), Lombardia (80%) e Puglia (66,7). **Ancora la Liguria registra un 100% per la "zona di cattura o di allevamento", seguita dalla Marche e dalla Puglia** a pari merito con un 66,7%. Ultima invece la Sicilia dove nessun banco indicava questa informazione.

Secondo i dati dei **controlli della Guardia Costiera, il non rispetto della normativa sull'etichettatura è la frode più frequente**, almeno da quanto emerge dall'attività operativa nel periodo antecedente le Festività natalizie: rappresenta il 55,9% delle violazioni accertate. Seguono il mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie (31,9%) e delle taglie minime (12,9%). In generale, nel 2006 sono state **oltre 1.000 le notizie di reato, 950 i verbali di sequestro penale, oltre 213mila i chilogrammi di prodotto ittico sequestrato e 11.615.731 di euro il valore delle sanzioni irrogate.**

Nella redazione del rapporto abbiamo inoltre raccolto i racconti delle **frodi più eclatanti del 2006.** Tra le truffe più ricorrenti troviamo **il "pesce ghiaccio" di origine cinese spacciato per novellame "rigorosamente" made in Italy, la vendita di pesce scongelato come prodotto fresco e il non rispetto delle norme sull'etichettatura,** in particolare proprio nei mercati rionali. E ancora: venditori ambulanti che esponevano la merce ai gas di scarico delle auto, cozze trattate in vasche inquinate dal oli e carburanti e mancanza della documentazione di accompagnamento sanitaria.

"I risultati della rilevazione svolta dall'associazione – ha detto **Antonio Longo, presidente del Movimento Difesa del Cittadino** – dimostrano che c'è ancora molto da lavorare nel settore della sicurezza alimentare nel mercato ittico: solo un banco su tre, tra quelli da noi esaminati, è in regola. L'indagine testimonia inoltre **l'importante ruolo che svolgono le associazioni accanto a quello delle istituzioni e degli organi di controllo.** Bene il lavoro svolto in questi anni da parte della Guardia Costiera, che solo negli ultimi due anni ha incrementato i propri controlli del 20% in media".

"Il consumatore – ha aggiunto Longo – anche da solo può fare molto. Innanzitutto fidandosi solo di quei venditori che rispettano la legge, almeno quella visibile come nel caso dell'etichettatura del pesce fresco. Verificare quindi che tutte le informazioni previste dalla normativa siano esposte o

indicate. In particolare, la zona di cattura per il pescato e di provenienza per l’allevato e il metodo di produzione per poter meglio valutare il prezzo. Per il pesce surgelato controllare anche la data di conservazione e l’elenco degli ingredienti nel caso di piatti pronti”.

INDICE

1. L’indagine del movimento difesa del cittadino sull’etichettatura del pesce fresco **pag. 6**

2. I dati della Guardia Costiera **pag. 10**

3. Frodi e truffe del 2006 **pag. 14**

4. I consumi di pesce nel 2006 **pag 18**

5. L’etichetta del pesce **pag. 21**

1. L'INDAGINE DEL MOVIMENTO DIFESA DEL CITTADINO SULL'ETICHETTATURA DEL PESCE FRESCO

Anche quest'anno il **Movimento Difesa del Cittadino** è tornato ad aggirarsi tra i banchi di pesce nei mercati rionali per verificare se, a 5 anni dall'entrata in vigore della normativa sull'etichettatura, le regole vengano o meno rispettate! Ricordiamo infatti che **dal 1° gennaio 2002 (Regolamento CE 104/2000)** i banchi dei prodotti ittici di supermercati o mercati devono esporre tre informazioni: **la denominazione commerciale della specie, il metodo di produzione e la zona di cattura o di allevamento.** In sei regioni d'Italia (Lazio, Marche, Liguria, Lombardia, Puglia, Sicilia) le sedi locali di MDC hanno controllato 117 banchi di pesce.

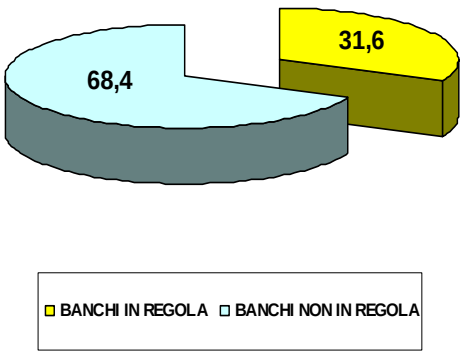
Ecco i risultati:

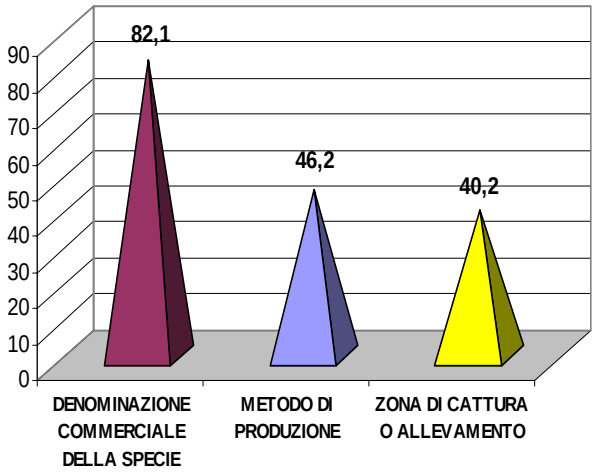
REGIONE	NUMERO BANCHI ESAMINATI	DENOMINAZIONE COMMERCIALE DELLA SPECIE		METODO DI PRODUZIONE		ZONA DI CATTURA O DI ALLEVAMENTO		BANCHI IN REGOLA	
		N.	%	N.	%	N.	%	N.	%
Lazio	35	31	88,6	14	40	14	40	8	22,9
Marche	27	22	81,5	20	74,1	18	66,7	18	66,7
Liguria	6	6	100,0	6	100,0	6	100,0	6	100,0
Lombardia	10	10	100,0	8	80,0	3	30,0	1	10,0
Puglia	9	9	100,0	6	66,7	6	66,7	4	44,4
Sicilia	30	18	60,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
TOT.	117	96	82,1	54	46,2	47	40,2	37	31,6

Fonte: MDC

Solo un terzo dei banchi esaminati (31,6%) ha rispettato la normativa, ovvero esponeva tutte le indicazioni obbligatorie. **L'informazione maggiormente indicata è la denominazione commerciale della specie**, presente nell'82,1% dei casi. Segue il metodo di produzione esposto dal 46,2% dei banchi controllati e per ultima la zona di cattura o di allevamento (40,2%).

I banchi in regola e i contenuti delle etichette

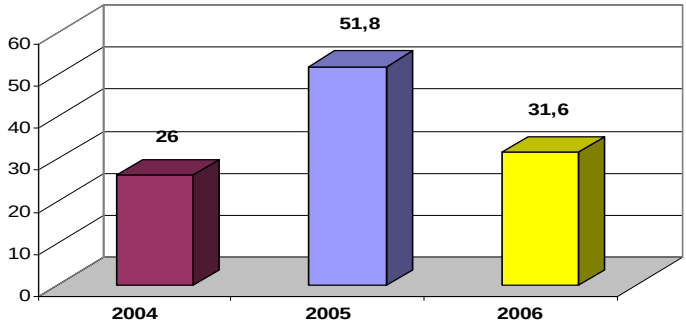




Fonte: MDC

I banchi in regola – Anni 2004-2005-2006

ANNI	BANCHI IN REGOLA
2004	26
2005	51,8
2006	31,6



Fonte: MDC

Per quanto riguarda i banchi in regola **la situazione sembra peggiorare rispetto al 2005 (51,8%) e migliorare rispetto al 2004 (26%).** L'unico anno in cui il rispetto della norma ha riguardato oltre la metà del campione preso in considerazione è quindi il 2005. L'andamento crescente nel tempo dei banchi in regola poteva essere spiegato una progressiva conoscenza delle nuove norme da parte dei commercianti dei mercati rionali: spesso infatti i proprietari dei banchi hanno dimostrato di non essere a conoscenza della obbligatorietà di indicare le tre informazioni. Negativo quindi il dato di quest'anno che registra una diminuzione di oltre 20 punti percentuali rispetto al 2005.

La situazione nelle regioni

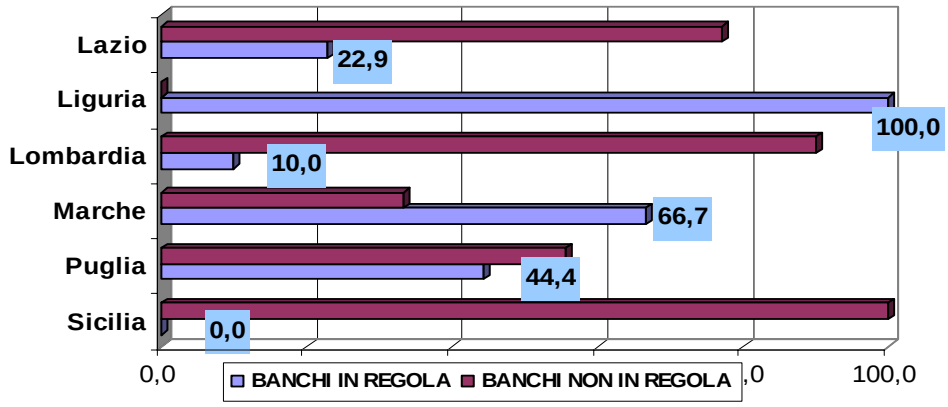
REGIONE	BANCHI IN REGOLA	BANCHI NON IN REGOLA
Sicilia	0	100
Puglia	44,4	55,6
Marche	66,7	33,3
Lombardia	10	90
Liguria	100	0
Lazio	22,9	77,1

Fonte: MDC

Maglia nera alla Sicilia: in questa regione nessuno dei banchi controllati era in regola. In tutti i casi rilevati non erano mai indicate il metodo di produzione e la zona di cattura o di allevamento. Bassa anche la percentuale per l'informazione sulla denominazione della specie (60%). **La regione più virtuosa è, per il terzo anno di seguito, la Liguria con il 100% dei banchi in regola,** al secondo posto le Marche (66,7%) seguita dalla Puglia (44,4%).

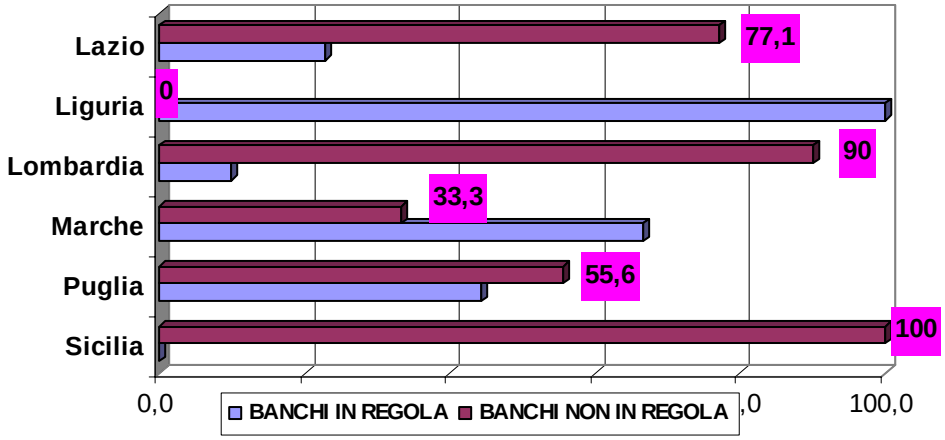
Per quanto riguarda la **"denominazione commerciale della specie" tutte le regioni registrano valori abbastanza alti, tranne la Sicilia** (come già accennato) con un 60%. In particolare, in Liguria, Lombardia e Puglia il 100% dei banchi esaminati indicava questa informazione. Diversa la situazione **per il "metodo di produzione": solo la Liguria dimostra un valore di eccellenza (100%).** Al di sopra del valore medio, pari al 46,2% , troviamo le regioni Marche (74,1%), Lombardia (80%) e Puglia (66,7). **Ancora la Liguria registra un 100% per la "zona di cattura o di allevamento", seguita dalla Marche e dalla Puglia** a pari merito con un 66,7%. Ultima invece la Sicilia dove nessun banco indicava questa informazione.

I banchi in regola nelle regioni



Fonte: MDC

I banchi non in regola nelle regioni



Fonte: MDC

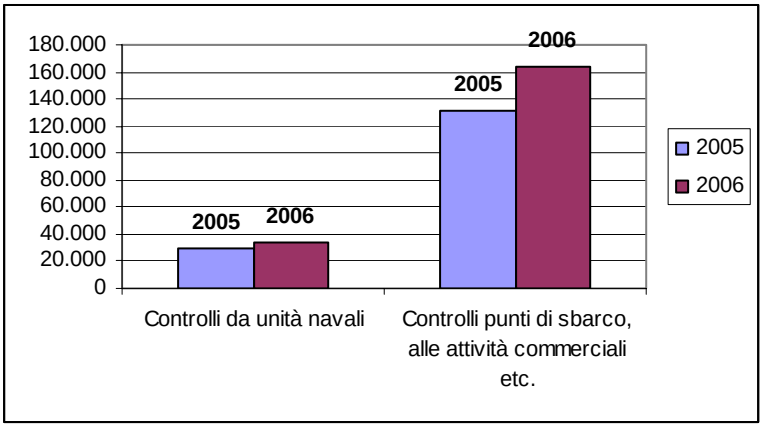
2. I DATI DELLA GUARDIA COSTIERA

Quest'anno **il rapporto del Movimento Difesa del Cittadino** sull'etichettatura del pesce fresco si arricchisce con i dati della **Guardia Costiera**. Oltre il soccorso in mare e la tutela dell'ambiente marino, tra i principali compiti del corpo troviamo le attività di controllo della pesca: l'art. 21 della Legge 14 Luglio 1965 n.963 recante la disciplina della pesca marittima prevede espressamente che **la sorveglianza sulla pesca e sul commercio dei prodotti ittici** sia affidata alla Direzione del Comandante della Capitaneria di Porto.

Attività operativa – 2005-2006

	2005	2006	Var. %
Controlli effettuati da unità navali	30.000	33.949	+13,2
Ispezioni, controlli e visite ai punti di sbarco, alle attività commerciali etc.	131.014	163.650	+25

Fonte: Comando generale del Corpo delle Capitanerie di porto



Fonte: elaborazioni MDC su dati Corpo delle Capitanerie di porto

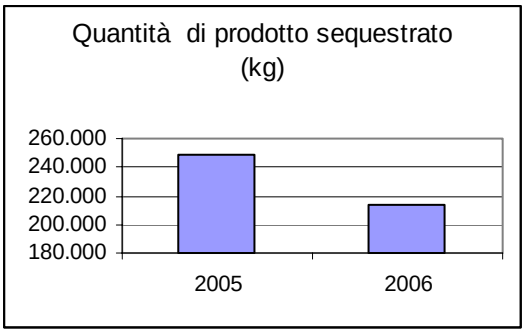
Nel 2006 sono stati circa **34mila i controlli effettuati dalle unità navali** della Guardia Costiera e oltre **160mila le ispezioni, i controlli e le visite nei porti e nelle attività commerciali.** Per entrambi le attività si registra un aumento rispetto al 2005: un + 13,2% per i controlli in mare e addirittura un +25% per le visite a terra.

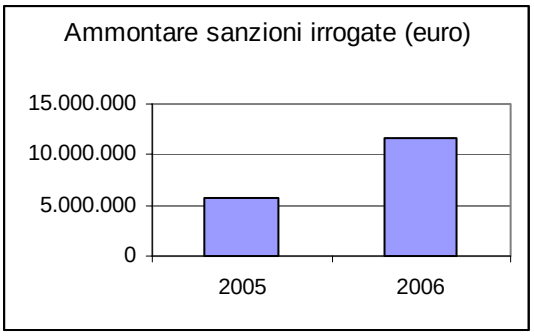
Ammontano a oltre **1.000 le notizie di reato**, per le quali corrispondo 950 verbali di sequestro penale. Più rilevanti i numeri nel settore amministrativo: **oltre 5.500 gli illeciti contestati e circa 2.400 i verbali di sequestro. Sono invece oltre 213mila i chilogrammi di prodotto ittico sequestrato e 11.615.731 le sanzioni irrogate** dalla Guardia Costiera.

Attività della Guardia Costiera - 2005-2006

	2005	2006	Var. %
Notizie di reato	925	1.074	+16,1
Verbali di sequestro penale	691	950	+37,5
Illeciti amministrativi contestati	3.846	5.523	+43,6
Verbali di sequestro amministrativo	2.162	2.392	+10,6
Quantità di prodotto sequestrato (kg)	249.416	213.437	-14,4%
Ammontare sanzioni irrogate (euro)	5.700.000	11.615.731	+103,8

Fonte: Comando generale del Corpo delle Capitanerie di porto





Fonte: elaborazioni MDC su dati Corpo delle Capitanerie di porto

Nel 2006 si nota un aumento rispetto all'anno precedente di tutte le variabili esaminate tranne che per la **quantità di prodotti sequestrato (-14,4%).** Non sempre, infatti, l'emissione di un verbale di illecito determina il sequestro della merce ittica. Un dato positivo che non ci deve far illudere sulla diffusione dell'illegalità nel mercato ittico visto **l'incremento del 16,1% delle notizie di reato e del 37,5% dei verbali di sequestro penale emessi**. Aumenti si rilevano anche sul fronte degli illeciti amministrativi che registrano, rispetto al 2005, un più 43,6%, mentre i verbali emessi ammontano a circa 2.400, con un incremento del 10,6%.

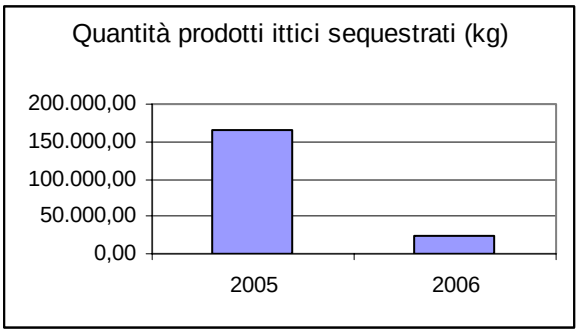
Attività operativa Festività Natalizie e di fine anno

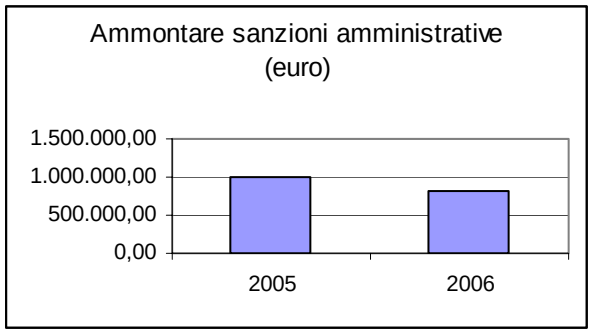
Durante le **Festività Natalizie e di fine anno** l'attività della Guardia Costiera si intensifica. Questo perché aumenta la vendita di prodotti ittici in questo periodo, in previsione di pranzi di Natale e Cenoni con a tavola capitoni, baccalà, tartine e pennette al salmone e gustose fritture di pesce. A garantirci banchetti sicuri e di qualità ci pensa il Corpo delle Capitanerie di Porto che **controlla il rispetto della normativa comunitaria e nazionale in materia igienico sanitaria e dell'etichettatura dei prodotti.**

Attività operativa festività natalizie e di fine anno (15 dic. 05 all'8 gen. 06 – 18 dic. 06– 5 gen 07)

	2005	2006	Var. %
Quantità prodotti ittici sequestrati (kg)	165.694,9	24.429,18	-85,3
Ammontare sanzioni amministrative (euro)	999.357,3	817.931,70	-97

Fonte: Comando generale del Corpo delle Capitanerie di porto





Fonte: elaborazioni MDC su dati Corpo delle Capitanerie di porto

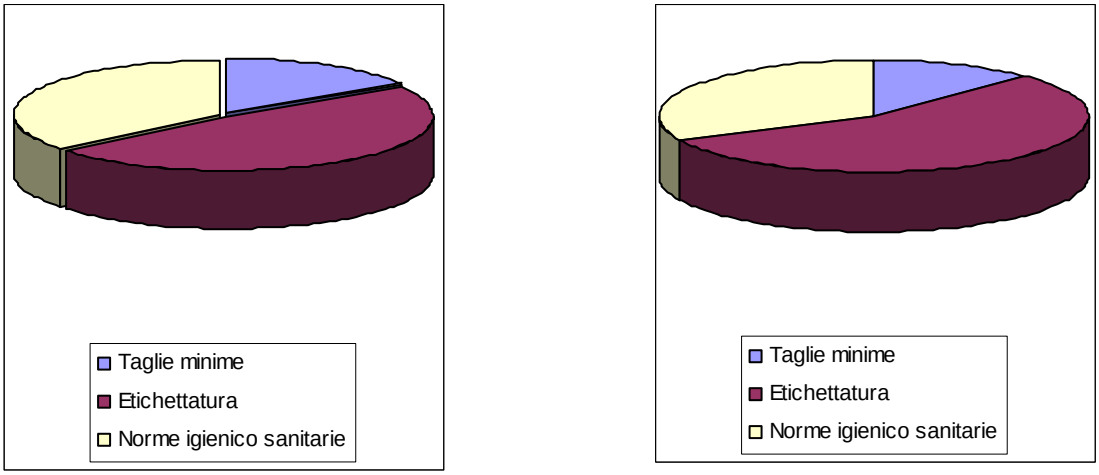
Ecco i risultati dei controlli svolti nelle festività del 2006 e precisamente dal 18 dicembre all'5 gennaio 2007. Ammontano a circa **24.500 i chilogrammi di prodotti sequestrati e a oltre 810mila euro il valore delle sanzioni amministrative irrogate.** Buone notizie per i consumatori: per entrambi le variabili si rilevano notevoli decrementi rispetto al 2005: **la merce ittica sequestrata è scesa di oltre l'85% rispetto all'anno precedente e le sanzioni amministrative registrano un calo addirittura del 97%**

Tipologie di violazioni

Tipologia di violazione	2005		2006		Var. %
	N.	%	N.	%	
Violazioni per il mancato rispetto delle taglie minime	141	16,2	75	12,3	-46,8
Violazioni in materia di etichettatura dei prodotti ittici	418	48,0	342	55,9	-18,2
Violazioni per mancato rispetto delle norme igienico sanitarie in materia di commercializzazione dei molluschi bivalvi e dei prodotti della pesca	312	35,8	195	31,9	-37,5
Totale violazioni	871	100	612	100	-29,7

Fonte: Comando generale del Corpo delle Capitanerie di porto

Tipologia violazione % - Anno 2005 – 2006



Fonte: elaborazioni MDC su dati Corpo delle Capitanerie di porto

La diminuzione degli illeciti si distribuisce lungo tutti i tipi di violazione. Sia nel 2005 che nel 2006 l'illecito più frequente riguarda il non rispetto delle norme in materia di etichettatura dei prodotti ittici: **si rileva un 55,9% nel 2006** e un 48% nell'anno precedente. In termini assoluti, però, nel corso del tempo **questo tipo di violazione risulta diminuita (-18,2%).** Al secondo posto troviamo **il mancato rispetto delle norme igienico sanitarie con un 31,9% nel 2006** e un 35,8% nel 2005 ed una diminuzione del 37,5%. Infine **il mancato rispetto delle taglie minime, violazione che ha rappresentato il 12,3% degli illeciti nel 2006, anno in cui ha registrato un calo del 46,8% rispetto al 2005** quando rappresentavano il 16,2% del totale delle attività illegali. In particolare, per una gestione sostenibile delle risorse ittiche, la normativa europea tenta di limitare la cattura dei pesci giovani (affinché possano crescere e riprodursi) con l'adozione una serie di norme tecniche, tra cui la fissazione di dimensioni minime delle maglie delle reti.

3. FRODI E TRUFFE DEL 2006

Pesce scongelato e venduto come fresco, prodotti **importati dalla Cina spacciati per novellame nostrano**, banchi di pesce esposti ai gas di scarico delle auto. Sono alcuni degli scenari che la **Guardia Costiera** si è trovata davanti nel corso dei suoi controlli tra pescherecci, pescherie, mercati rionali, venditori ambulanti e talvolta anche ristoranti. Scenari qui riportati in un elenco di notizie che ci raccontano l**e frodi e le truffe più frequenti che si celano nel mercato del pesce.**

- 03/01/2006 – Puglia - Blitz della Guardia di Costiera di Bari in 15 locali gestiti da cinesi. Spacciavano per pesce fresco , prodotto congelato e servivano ai loro clienti carne e molluschi con provenienza non identificata. I prodotti ittici erano privi di bollini sanitari e delle certificazioni attestanti la provenienza e i luoghi di conservazione della merce. Gli uomini della Guardia hanno sequestrato 10 kg di pesce e molluschi trovati nei freezer delle cucine.

- 19/01/2006 – Calabria - La Guardia Costiera ha accertato che in alcuni esercizi nella zona di Gioa Tauro si trovavano nei banchi di esposizione e in deposito diversi tipi di pesce importato provenienti dall'estremo Oriente, molto simile al bianchetto calabrese ma di qualità diversa. La Guardia Costiera ha sequestrato ingenti quantitativi di questa specie ittica orientale presso quattro centri vendita a Gioia Tauro, Taurianova, Rosario e San Ferdinando.

- 28/01/2006 – Calabria - Sequestrati oltre 180 kg di una specie ittica denominata "pesce ghiaccio", un piccolo pesce allevato in forma di pani congelati simile al bianchetto per il quale era spacciato. In una azienda del comune di Amantea (Cosenza) la Guardia Costiera ha trovato 540 vasetti pronti per essere distribuiti sul mercato come "Rosamarina calabrese", prodotto che si ottiene dalla lavorazione del bianchetto.

- 03/03/2006 – Campania – Verbali e sanzioni per 12mila euro e decine d chili di merce sequestrata, nel bilancio del blitz della Guardai Costiera ad Ischia. Nel corso dell'operazione l'attenzione maggiore è stata dedicata ai punti di vendita ambulanti, sempre meno rispettosi delle più elementari norme a tutela della salute dei consumatori. Per attirare la clientela di passaggio i venditori sono infatti soliti esporre il pescato in ambienti insalubri come quelli interessati dai gas di scarico delle autovetture e dagli insetti. Violate anche le condizioni

minime per la corretta conservazione dei prodotti e sposti e della mancanza di licenze e autorizzazioni.

- 27/04/2006 – Campania - Pesce congelato venduto come fresco, prodotti conservati male e alimenti che se somministrati avrebbero creato problemi. Questo hanno trovato l'Asl e la Guardia Costiera di Torre del Greco durante i controlli presso pescherie, mercati rionali e supermercati. Alla fine sono stati sequestrati 200 chili di prodotti ittici. Le irregolarità più frequenti riguardavano il cattivo stato di conservazione e la vendita di pesce congelato come fresco.

- 27/04/2006 – Emilia-Romagna – Due ristoranti di Misano sono stati multati perché avevano congelato pesce fresco destinato ai clienti: 4 chili di code di rospo, 8,5 chili di aragoste crude congelate e 3 chili di polipi non etichettati. Un altro esercizio è stato multato per detenzione in una cella frigorifera di 13 chili di cozze prive del bollo sanitario/etichetta. La merce è stata sequestrata.

- 07/05/2006 – Puglia – Ennesimo sequestro da parte della Capitaneria di porto di Manfredonia, nei mercatini rionali della città, di un telaio di bianchetto cinese, detto anche "pesce ghiaccio". Negli ultimi tre giorni la capitaneria è intervenuta in diverse e distinte operazioni, nel mercato cittadino e nel porto industriale. Nel mercato sono stati sequestrati 60 chili di cozze e tre ostriche piatte, prive del bollo sanitario e cinque chili di merluzzo sottomisura. Sequestrato anche il citato bianchetto cinese (5 kg). Nel porto sequestrate invece reti da posta e attrezzi da pesca.

- 16/06/2006 – Liguria – Sanzionato il conducente di un autofrigo e una società di Genova alla quale era diretto un carico di 700 chili di pesce. La capitanerie di Santa Margherita ha effettuato un controllo di routine nell'ambito della supervisione della filiera del pesce: fermato un camion che portava 700 chili di pesce al mercato di Genova di cui 500 chili non aveva la bolla di accompagnamento. I pescherecci sono tenuti a rilasciare la bolla, che serve a spiegare quando è stato pescato e dove. La sanzione è stata di 10mila euro al conducente ed alla società alla quale è stato recapitato il carico.

- 17/07/2006 – Abruzzo – Nella zona di Ortona una fabbrica rudimentale di lavorazione di cozze è stata posta sotto sequestro dalla Capitaneria di Porto, insieme a oltre una tonnellata

di mitili pescati in maniera abusiva e pronti per essere immessi nel mercato della ristorazione. Le cozze pescate da sub venivano inizialmente lasciate in contenitori galleggianti, quindi portate a riva e passate al setaccio da una sorta di turbosoffiante. Venivano poi rimesse nuovamente in specchi d'acqua contaminati da oli e carburanti di scarico di paranze e motoscafi del posto.

- 22/09/2006 – Calabria - Sequestrati 48 kg di pesce di varia specie (gamberi, sardine, acciughe) esposto su precarie bancarelle ambulanti posizionate nei marciapiedi nei pressi del manto stradale sottoposti a gas di scarico delle auto. Sul posto sono intervenute la Asl e la Guardia Costiera che ha proceduto al sequestro preventivo di tutta la merce.

- 22/09/2006 – Marche - Ammontano a 800 i chili di cozze sequestrate nel corso di una settimana. Gli uomini del Circolare di Fano (Pesaro) hanno stroncato un'attività illecita di pesca di mitili (circa 400 chili). Le cozze erano in mancanza di sufficienti garanzie igienico sanitarie e sono state rigettate in acqua. In una diversa operazione l'ufficio circondariale di Marotta ha sorpreso dei pescatori sportivi ad Ancona che aveva pescato 400 chili di prodotto.

- 28/09/2006 – Veneto - La Guardia Costiera di Venezia ha sequestrato 1600 kg di prodotti confezionati e pronti pronti per essere immessi sul mercato: vaschette con insalata di mare, di gamberi, di polpi, spiedini di mare, ecc. per un valore commerciale di 50mila euro. Il Corpo ha accusato il venditore di vendita di pesce decongelato per fresco.

- 20/10/2006 – Sicilia - La Capitaneria di Porto di Augusta, nel corso di una campagna ispettiva, ha disposto cinque sequestri per un totale di 40 kg di prodotti ittici a causa della mancanza di documenti amministrativi identificativi dell'area di provenienza.

- 24/11/2006 – Riposto - La Guardia Costiera di Riposto ha effettuato un blitz al mercato settimanale di Giarre (Sicilia) dove ha colto in flagrante un venditore ambulante di Catania, che, privo di autorizzazione e in violazione delle più elementari regole igienico-sanitarie vendeva sarde, acciughe, calamari e gamberi. 35 kg di prodotto sono stati sequestrati ed analizzati dalla Asl che ne ha rilevato il cattivo stato di conservazione e pericolo per la salute pubblica, per cui il pescato è stato distrutto.

- 15/12/2006 – Puglia - Oltre 1200 chili di orate di allevamento sono state sequestrate dagli uomini della Capitaneria di Porto. Erano su un camion, scaricato presso il porto di Bari proveniente dalla Grecia e diretto a Napoli. I prodotti erano in cattivo stato di conservazione.

- 29/12/2006 – Campania - Sequestrati dalla Capitaneria di Porto di Napoli due tonnellate di frutti di mare. In particolare, una tonnellata di mitili e oltre 500 chili di vongole e lupini si trovano in ceste nelle acque portuali senza il rispetto delle norme igienico sanitarie. Nei punti vendita di prodotti ittici sono stati invece sequestrati 150 chili di frutti di mare in cattivo stato di conservazione.

- 31/12/2006 – Puglia - A seguito dei controlli in occasione delle festività natalizie la Guardia Costiera del porto di Bari, in 10 giorni, ha sequestrato e distrutto 500 kg di prodotti ittici, 300 kg di novellame e 200 kg di altri prodotti vari non accompagnati da relativa documentazione e di dubbia provenienza. Il tutto per un valore di oltre 55mila euro.

4. I CONSUMI DI PESCE NEL 2006[1]

(Periodo rilevazione: 8 gennaio 2006 – 6 gennaio 2007)

Aumentano i consumi di pesce nel 2006: le famiglie italiane hanno consumato quest'anno poco meno di 455.600 tonnellate di prodotti ittici, incrementando gli acquisti del 3,9% rispetto al 2005. **Aumentato anche il valore degli acquisti, pari a 4,35 miliardi di euro con un aumento del 10,5% rispetto all'anno precedente.** E' quanto emerge dai dati tra l'8 gennaio 2006 e il 6 gennaio 2007 dell'Osservatorio Consumi Domestici dell'Ismea (**Istituto per i servizi al mercato agricolo) del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali**.

I consumi domestici di prodotti ittici per aree geografiche e canali di vendita

Aree geografiche e canali di vendita	Quantità			Valore		
	tonnellate	peso %	var. % tend.(*)	migliaia di euro	peso %	var. % tend.(*)
Italia	**455.571**	**100,0**	**3,9**	**4.346.140**	**100,0**	**10,5**
Aree geografiche						
Nord-Ovest	108.672	23,9	11,3	1.160.798	26,7	20,7
Nord-Est	67.589	14,8	3,5	685.125	15,8	9,2
Centro+Sardegna	108.404	23,8	2,0	1.042.569	24,0	7,3
Sud	170.908	37,5	1,1	1.457.649	33,5	6,2
Canali di vendita						
Distribuzione moderna	307.194	67,4	8,1	2.969.878	68,3	15,4
Pescherie	89.141	19,6	-1,5	848.683	19,5	4,3
Ambulanti/mercati rionali	30.934	6,8	-7,1	275.868	6,3	-2,9
Altri canali	28.302	6,2	-6,8	251.707	5,8	-4,3

Fonte: Ismea-AcNielsen

L'aumento degli acquisti domestici di prodotti ittici ha interessato, con intensità diverse, **tutte le quattro aeree geografiche considerati**. La crescita più elevata dei consumi rispetto all'anno predente è stata nel **Nord-Ovest (+11,3% in quantità).** Anche nel 2006 il Meridione ha continuato a detenere la quota più elevata dei consumi domestici nazionali di prodotti ittici (37,5%), arretrando però rispetto al 2005 (38,6%). E' risultata invece in crescita l'incidenza del Nord-Ovest, passata dal 22,3% dell'anno precedente all'attuale 23,9%.

Il 2006 si è chiuso con un bilancio decisamente positivo per la distribuzione moderna nella vendita dei prodotti ittici alle famiglie: questo canale ha registrato un aumento dell'8,1% dei

[1] *Fonte: Ismea-AcNielsen*

volumi venduti e del 15,4% degli introiti. Non così è stato per le pescherie che hanno visto contrarre le quantità vendute dell'1,5%, a fronte però di una crescita degli incassi del 4,3%. Il 2006 si è rivelato invece negativo sia dal lato delle quantità vendute (-7,1%) sia dal lato del valore (-2,9%) per gli ambulanti e i mercati rionali.

I consumi domestici per tipologia di prodotto

Prodotti	Quantità			Valore		
	tonnellate	peso %	var. % tend.(*)	migliaia di euro	peso %	var. % tend.(*)
Fresco e decongelato sfuso	**241.107**	**52,9**	**3,5**	**2.280.284**	**52,5**	**10,9**
- naturale	*234.517*	*51,5*	*3,5*	*2.164.365*	*49,8*	*11,1*
pesce di mare	129.369	28,4	6,7	1.269.603	29,2	13,6
pesce d'acqua dolce(**)	32.284	7,1	0,5	288.695	6,6	13,1
molluschi	59.036	13,0	-1,4	409.952	9,4	6,2
crostacei	13.826	3,0	2,8	196.115	4,5	4,1
- preparato	*6.592*	*1,4*	*3,7*	*115.920*	*2,7*	*5,9*
impanato	2.524	0,6	5,1	42.275	1,0	3,4
preparato	4.069	0,9	2,8	73.644	1,7	7,4
Congelato sfuso	**34.362**	**7,5**	**-0,1**	**248.577**	**5,7**	**6,2**
- naturale	29.714	6,5	0,9	219.778	5,1	6,7
- preparato	4.648	1,0	-5,9	28.802	0,7	2,5
Congelato/Surgelato confezionato	**69.781**	**15,3**	**9,7**	**666.630**	**15,3**	**10,1**
- naturale	41.733	9,2	11,4	409.256	9,4	10,6
- preparato	28.049	6,2	7,2	257.375	5,9	9,2
Conserve e semiconserve	**91.450**	**20,1**	**3,2**	**838.664**	**19,3**	**10,0**
Secco, salato e affum. sfuso e confez.	**18.871**	**4,1**	**0,8**	**311.984**	**7,2**	**13,2**
Totale prodotti ittici	**455.571**	**100,0**	**3,9**	**4.346.140**	**100,0**	**10,5**

Fonte: Ismea-AcNielsen

L'analisi per tipologie di prodotti mostra in aumento, **nel 2006, soprattutto la domanda di prodotti ittici congelati/surgelati confezionati (+9,7%), di quelli freschi e decongelati sfusi (+3,5%) e di conserve e semiconserve (+3,2%),** ossia delle categorie che generalmente incidono di più sugli acquisti domestici in volume di prodotti ittici: il fresco e decongelato sfuso rappresenta, in media, oltre il 50% della domanda domestica annua di prodotti ittici, le conserve e semiconserve incidono per un 20% circa, mentre il peso del congelato/surgelato confezionato è aumentato negli ultimi anni, superando il 15% nel 2006. Per queste tipologie l'aumento della spesa delle famiglie è stato rispettivamente del 10,1%, del 10,9% e
del 10,0%.

Fra i prodotti ittici congelati/surgelati confezionati, hanno evidenziato una crescita le richieste dei prodotti più rappresentativi, come il mollame (+9,8%), i filetti di merluzzo al naturale (+9,1%) e i bastoncini (+7,7%). **Per il fresco e decongelato sfuso,** la crescita del 3,5% dei consumi di prodotti naturali è stata favorita soprattutto dalla maggiore domanda di pesce di mare (+6,7%). **I consumi di crostacei** sono saliti del 2,8%, essenzialmente per l'incremento degli acquisti di gamberi e mazzancolle (+12,6%). Appena dello 0,5% è stato l'aumento dei **consumi di pesce d'acqua dolce**, a causa del sensibile calo della domanda di trote (-7,2%) e di persico (-6,1%). Per gli acquisti domestici di molluschi il confronto con l'anno precedente è risultato invece negativo (-1,4%), per la flessione delle richieste di seppie (-5,9%), mitili (-3,9%) e vongole (- 2,1%).

5. L’ETICHETTA DEL PESCE

Il primo consiglio per un consumatore che voglia comprare del pesce in sicurezza e qualità è quello di **leggere l’etichetta.** Sempre più spesso si sentono notizie di prodotti ittici provenienti da paesi extra-europei e spacciati per italiani o del non rispetto delle norme sull’etichettatura. E’ quindi essenziale fidarsi solo di chi rispetta la legge: di chi indica, ad esempio, la zona di provenienza o il metodo di produzione. Ecco più in particolare **le informazioni che deve contenere questa carta di identità del pesce.**

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 preconfezionati 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)

“Pesce, la ricerca delle etichette perdute” è un dossier realizzato dal **Movimento Difesa del Cittadino** – **Dipartimento Sicurezza Alimentare**.

A cura di:
Antonio Longo
Marco Dal Poz
Silvia Biasotto
Lucia Moreschi

Il dossier è stato elaborato sulla base de:

- rilevazioni sul campo effettuate dai rappresentanti delle **Sedi territoriali** del **Movimento Difesa del Cittadino**
- dati sull’attività operativa 2006 della **Guardia Costiera**
- rapporto dell’Osservatorio Consumi Domestici **Ismea-AcNielsen**
- **segnalazioni** delle forze dell’ordine, rete degli Sportelli MDC, agenzie di stampa, quotidiani
- l sito www.carabinieri.it