IL PUNTO COLDIRETTI
GIORNALE DI INFORMAZIONE PER LE IMPRESE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE
[www.ilpuntocoldiretti.it]

Stop ai pesci tarocchi, ok alla tracciabilità dei prodotti ittici

Dal pangasio del Mekong venduto come cernia al filetto di brosme spacciato per baccalà, fino all'halibut o la lenguata senegalese commercializzati come sogliola, la frode è in agguato sui banchi di vendita in Italia dove più di due pesci su tre provengono dall'estero con il rischio evidente che venga offerto come Made in Italy pesce importato, anche perché al ristorante non è obbligatorio indicare la provenienza. E' quanto afferma Coldiretti Impresapesca nel commentare positivamente la proposta di risoluzione votata dal Parlamento europeo sulla tracciabilità dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura nella ristorazione e nella vendita al dettaglio dopo che vari studi hanno evidenziato livelli significativi di etichettatura scorretta dei prodotti ittici venduti sul mercato Ue.

Per contrastare le frodi il Parlamento europeo invita ora gli Stati Membri a rafforzare i controlli nazionali per contrastare le frodi, invita la Commissione a monitorare a intervalli regolari la misura in cui le informazioni richieste figurano sulle etichette e chiede di adottare misure intese a correggere la confusione causata dall'attuale obbligo di indicare sull'etichetta le zone e sotto-zone definite dall'Organizzazione per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO).

Il Parlamento si dichiara favorevole ad un sistema solido di tracciabilità, dallo sbarco al consumo, che infonda fiducia nei consumatori e riduca la dipendenza degli scambi commerciali dalle importazioni di prodotti della pesca e dell'acquacoltura, rafforzando così il mercato Ue. Nello specifico, invita la Commissione a sfruttare appieno il potenziale del codice a barre del Dna.

Coldiretti Impresapesca è impegnata per garantire la trasparenza dell'informazione ai consumatori dal mare alla tavola anche con progetti che riguardano la ristorazione, dove si sta diffondendo la "carta del pesce" per distinguere il prodotto made in Italy mentre enormi passi in avanti sono stati fatti sull'etichettatura nei banchi di vendita. E' comunque necessario che a livello della ristorazione si giunga al "menu tracciato" con il coinvolgimento diretto dell'esercente che diviene garante della provenienza del pesce servito ai clienti