

Pesce tarocco, l'allarme lanciato da Coldiretti Impresa Pesca arriva alla Commissione Europea

Un'interpellanza è stata rivolta alla Commissione europea a seguito dell'allarme lanciato nelle scorse settimane da Coldiretti Impresa Pesca, secondo cui i due terzi del pesce servito nei nostri ristoranti sarebbe di provenienza estera.

È chiaro che esistono delle lacune nella attuale normativa Ue riguardante il sistema di importazione in materia di pesca, se sempre più spesso ignari consumatori sono vittime di ristoratori privi di scrupoli, che mettono nel loro piatto pesce pescato in Vietnam (come il caso del pangasio del Mekong) spacciato come cernia, oppure dell'Atlantic halibut servito come sogliola.

Questi pesci sono ben diversi dai quelli che conosciamo e non andrebbero assolutamente confusi con essi, anche perché in molti paesi extra-Ue sono tuttora consentiti trattamenti con antibiotici vietati in Europa perché estremamente nocivi per la salute.

Gli episodi di frode, sempre più frequenti, si verificano perché la normativa vigente prevede l'obbligo di indicare il luogo di origine in etichetta fino alla destinazione finale (che sia al dettaglio o all'ingrosso) mentre per il ristoratore non c'è alcun obbligo di indicare alla clientela la provenienza del pesce.

Il paradosso di questa vicenda è che nell'ultimo anno le importazioni di pesce in Italia sono aumentate del 11%, e questo non certo per la mancanza di pesce nei nostri mari, ma perché il prodotto proveniente dai paesi extra europei viene messo in commercio a prezzi più bassi, causando danni enormi per le imprese ittiche del nostro Paese.

Alla Commissione europea si chiede se sia consapevole di questa situazione molto dannosa per gli operatori del settore (ma anche per la salute dei consumatori) e quali misure si intenda adottare per garantire una piena e completa tracciabilità dei prodotti ittici. Come più volte auspicato da Coldiretti Impresa Pesca, servirebbe una sorta di "carta d'identità" del pesce dall'origine alla tavola, che permetta ai consumatori di leggere sui menù la reale provenienza del prodotto che stanno per consumare.