

Pesce, un piano contro rischio falsi e diminuzione stock

Dal 15 maggio 2015 nell'Unione Europea è finita la disponibilità di pescato ed è necessario ricorrere alle importazioni. E' questo l'allarme lanciato da Coldiretti Impresapesca in occasione dell'incontro "Le frodi: dal mare alla tavola" organizzato al Slow Fish di Genova, sulla base del rapporto della New economics foundation per il calcolo del "Fish dependence day 2015", cioè il giorno in cui l'Europa inizia a essere dipendente dalle importazioni per coprire il proprio fabbisogno di pesce. Una analisi tecnica che serve di fatto a rappresentare in altra forma il ridotto grado di autosufficienza dell'Europa per il pescato quest'anno in Europa.

Dal punto di vista produttivo l'Italia garantisce circa il 13 per cento del totale europeo, che è pari a 1,27 milioni di tonnellate di pesce ed è del tutto insufficiente a coprire il fabbisogno. In media in Europa si consumano, infatti, 23 chili di pesce per persona all'anno, che salgono a 25 chili in Italia, un valore pari a meno della metà del Portogallo che con 56 chili a testa è leader in Europa, ma cinque volte in più dell'Ungheria che non dispone di sbocchi sul mare ed è in fondo alla classifica con poco più di 5 chili. Negli ultimi 15 anni il grado di autoapprovvigionamento dell'Italia è andato progressivamente deteriorandosi da circa il 50 per cento del 1990 a meno del 30 per cento stimato nel 2015.

Una situazione preoccupante tanto che il pescato in Italia sarebbe finito già da due mesi secondo i calcoli del "Fish Dependence 2015 Update". La riduzione del grado di approvvigionamento è il risultato dell'effetto congiunto del calo del pescato e dell'aumento degli acquisti familiari, che in valore nel 2015 sono aumentati del 4,9 per cento con punte del 16,6 per cento per le sardine secondo le elaborazioni Coldiretti Impresapesca su dati Ismea relativi ai primi undici mesi.

Per aumentare il grado di autoapprovvigionamento sul pescato che negli ultimi anni si è ridotto drasticamente occorre lavorare sulla concorrenza sleale del pesce straniero spacciato per italiano e su una maggiore informazione ai consumatori. Basti ricordare che più di due pesci su tre consumati sulle nostre tavole provengono dall'estero con il rischio evidente che venga spacciato come Made in Italy pesce importato, anche perché al ristorante non è obbligatorio indicare la provenienza.

Non a caso 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. Da quest'anno è, infatti, più facile riconoscere il pesce italiano dall'etichetta grazie all'entrata in vigore dei nuovi regolamenti comunitari il 23 dicembre del 2014 con norme relative all'etichettatura per la messa in commercio dei prodotti ittici (Reg. UE n. 1379/2013) e quelle sulla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori (Reg. UE 1169/2011). Ma occorre anche lavorare per una migliore gestione del patrimonio ittico con la ricostituzione degli stock di pesce nel Mediterraneo anche con accordi con

“Il pesce rappresenta oggi un alimento sano e ricercato per le proprietà nutrizionali che va tutelato dalle violazioni frequenti delle norme relative alla cattura, alla conservazione ed alla messa in commercio le quali provocano incalcolabili danni e ecosistemi, turbamento del funzionamento del mercato e pregiudizio dagli interessi dei pescatori e dei consumatori – ha spiegato il presidente Moncalvo nel sottolineare che “stiamo lavorando per ripetere nella pesca la stessa esperienza positiva che abbiamo realizzato con la vendita dei prodotti agricoli attraverso la rete di Campagna Amica. Ma con la costituzione del Comitato scientifico Ambiente mare e acque interne, Coldiretti Impresapesca intende anche promuovere un più adeguato dibattito sulla tutela delle risorse biologiche al fine di assicurare il disciplinato esercizio della pesca”. A presiedere il Comitato Scientifico sarà il prof Silvio Greco.