



IL FRESCO CHE VALE

Premessa:

Il settore ittico ligure rappresenta un microsettore all'interno delle realtà economiche presenti in Liguria. Nonostante questo è un settore di fondamentale importanza per la nostra Regione, la quale si estende per una lingua di terra direttamente sul mare, mare sul quale ha visto sviluppare molte attività economiche sin dai tempi antichi.

Le imbarcazioni da pesca in Liguria sono ad oggi circa 516 di numero, che rappresentano oltre il 4% della flotta nazionale. Di questi 5 svolgono attività di circuizione, 417 piccola pesca polivalenti, 7 attrezzi da posta ed 87 strascico, da cui si evince l'importanza che svolge l'attività di piccola pesca costiera all'interno del settore. Il valore dei ricavi provenienti dai prodotti della pesca locale e dell'acquacoltura è invece appena di 28,8 milioni di euro (dati al 2012); abbiamo quindi per la nostra flotta di pesca ampi spazi di affermazione del prodotto locale. Infine gli operatori interessati nel settore, compreso l'indotto, si aggirano intorno ai 1.500.

Le normative attuali sulla etichettatura nel settore della pesca e acquacoltura (Reg. UE 1169/2011 E 1379/2013) definiscono importanti informazioni che i nostri produttori sono obbligati ad inserire nelle proprie etichette al momento dello sbarco del pescato. Una di queste informazioni è la data del pescato. Purtroppo, lungo la filiera, queste indicazioni si perdono in quanto sia i dettaglianti, sia i ristoranti, non sono obbligati ad inserire questo ragguaglio sui cartellini in fase di vendita dei pesci. Inoltre da alcuni mesi i molluschi cefalopodi decongelati, possono essere trattati con prodotti a base di acqua ossigenata. Invece, per le acciughe e il pesce azzurro in generale, viene utilizzato il Cafodos che è un anticoagulante e non è legale. Quindi rendendo disponibile al consumatore l'informazione relativa alla data del pescato, si disincentivano queste attività di "cosmesi" del prodotto ittico. Naturalmente ai fini della tracciabilità queste notificazioni sono contenute nei documenti di trasporto, nonché nei documenti contabili previsti durante i vari passaggi lungo la filiera. Purtroppo però, come anticipato, la norma attuale non prevede che le informazioni su indicate (data di pesca, prodotto trattato con additivi chimici, luogo specifico di pesca) siano contenute nel cartellino finale esposto al pubblico. Pertanto, il consumatore, inconsapevole, acquista il prodotto senza averne le adeguate indicazioni, di conseguenza la sua scelta è condizionata da una serie di informazioni mancanti.



COLDIRETTI
IMPRESA PESCA
LIGURIA

Proposta:

Coldiretti Impresa Pesca, con la condivisione della Lega Consumatori della Liguria, a tutela dei pescatori professionisti e a tutela dei consumatori, propongono che la normativa attuale venga modificata al fine di estendere l'obbligo, lungo tutta la filiera, di riportare nell'etichetta finale le indicazioni su riportate in premessa (data di pesca, prodotto trattato con additivi chimici, luogo specifico di pesca). Questo tipo di etichetta riteniamo sia fondamentale per la tutela del Made in Italy e dei consumatori. Noi crediamo che i consumatori debbano poter scegliere in piena libertà se consumare prodotto locale o non, se consumare prodotto che è stato trattato con additivi chimici o non, ma soprattutto riteniamo che la data di quando è stato pescato il pesce sia sostanziale. I consumatori devono avere il diritto di sapere la reale freschezza del prodotto ittico. Solo con un'etichetta trasparente diversa da quella oggi in essere, noi potremmo veramente salvaguardare le nostre attività imprenditoriali ittiche dalle importazioni, che in qualche modo si confondono con il prodotto fresco locale. I consumatori devono avere a disposizione un mezzo oggettivo per determinare la freschezza del prodotto ittico. Purtroppo con la creazione di queste sostanze atte a mistificare il reale aspetto del prodotto ittico il consumatore non può più utilizzare i vecchi mezzi soggettivi per la valutazione della freschezza del pesce, basati solamente sull'aspetto esteriore dell'animale. Sostanzialmente noi proponiamo che le norme che regolano attualmente la formulazione dell'etichetta, siano modificate ed integrate, prevedendo l'introduzione nel cartellino finale esposto al pubblico e nei menù dei ristoranti tre dati essenziali:

- **Data del pescato;**
- **Se il pesce è stato trattato con qualche elemento chimico (sbiancante o altra tipologia);**
- **Provenienza – origine del prodotto: oltre al codice FAO che ne identifica in senso generale il mare di provenienza del prodotto, chiediamo sia inserito una dicitura che identifichi il luogo specifico del pescato: es - mar Ligure**

Richiesta:

Coldiretti Impresa Pesca e Lega Consumatori Liguria, chiedono un impegno formale a tutte le forze politiche che siedono all'interno del Consiglio Regionale affinché si facciano parte attiva nei confronti delle istituzioni, Nazionali ed Europee al fine di sostenere senza indugio le proposte inserite all'interno del documento, nei modi e nei tempi e nelle sedi che riterranno opportuno. Solo tutelando le produzioni locali potremmo salvaguardare il futuro del nostro tessuto produttivo, non chiediamo dazi doganali, non chiediamo impostazioni che impediscano le importazioni, perché siamo un paese che esporta, non diciamo che i prodotti chimici autorizzati dal Ministero della salute siano dannosi alla salute umana, in quanto autorizzati, noi chiediamo semplicemente che ci sia trasparenza e conformità. Pertanto formuliamo alcune richieste atte a sostenere quanto sinora manifestato:



COLDIRETTI
IMPRESAPESCA
LIGURIA

- 1. Che la Regione Liguria si impegni con un ordine del giorno in Consiglio Regionale per inviare una comunicazione al Ministero delle Politiche Agricole e alla Commissione Pesca del Parlamento Europeo, affinché si attivi l'iter amministrativo per rivedere l'attuale norma sull'etichettatura del pesce;**
- 2. Che la Regione Liguria si impegni con un ordine del giorno in Consiglio Regionale, viste le recenti risposte della Comunità Europea ad interrogazioni parlamentari sul tema dello sbiancamento, per chiedere al Ministero della Salute e al Ministero delle Politiche Agricole delucidazioni in merito alle recenti circolari emanate;**
- 3. Che la Regione Liguria si impegni con un ordine del giorno in Consiglio Regionale per la emanazione di una Legge Regionale che valorizzi il pescato locale, tramite l'attribuzione di un marchio Regionale da rilasciare alle aziende che si impegnano a sottoscrivere un disciplinare ove:
 - 1) si vieta qualsiasi sostanza antropica atta alla modifica dell'aspetto esteriore del pesce per renderlo più appetibile all'occhio inesperto del consumatore.**
 - 2) ci si impegna ad investire nella valorizzazione del pescato atta alla diminuzione dello sforzo di pesca e quindi verso una maggior eco sostenibilità.****
- 4. Che la Regione Liguria si impegni con un ordine del giorno in Consiglio Regionale per avviare una politica di revisione dei bandi sulle mense pubbliche, dove si inserisca l'utilizzo di pesce proveniente dal nostro mare. E che si attivi su una politica di educazione alimentare nelle scuole**

Le norme sull'etichettatura devono valere per l'intera filiera, dal momento della pesca al momento della vendita finale e del consumo nei ristoranti. Se è vero che ci sta a cuore il Made in Italy, se è vero che ci sta a cuore la salvaguardia delle nostre imprese, se è vero che dobbiamo tutelare il benessere dei nostri consumatori, non possiamo esimerci dal sostenere queste istanze. Questa è una battaglia di civiltà, di giustizia sociale, e una battaglia per chi ama l'Italia e gli Italiani.

Sostengono le nostre proposte anche le seguenti Associazioni dei Consumatori liguri: Adiconsum, Adoc, Assoutenti, Casa del Consumatore, Codacons, Federconsumatori, Movimento Difesa del Cittadino, Sportello del Consumatore