

MUTA COME UN PESCE

Indagine sull'etichetta
del pesce fresco in Italia

© Lorenzo Moscia/Greenpeace

GREENPEACE

Rapporto

1. INTRODUZIONE

Dalla fine del 2014 in tutti i Paesi dell'Unione europea sono entrati in vigore due Regolamenti¹ che stabiliscono i principi, le responsabilità e gli obblighi relativi alle informazioni da indicare nelle etichette degli alimenti e all'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura.



Greenpeace Italia ha condotto un'indagine a campione per verificare se e come la nuova normativa europea venga applicata nel nostro Paese. Il rapporto si concentra in particolare sulla vendita al dettaglio di pesce fresco catturato in mare, al fine di verificare se i consumatori sono messi in condizione di fare scelte consapevoli e sostenibili.



¹ Reg. (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori; Reg. (UE) n. 1379/2013 relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura.

2. L'ETICHETTA CHE AIUTA IL MARE: PERCHÉ È IMPORTANTE CONOSCERLA

Fornire informazioni precise sull'origine del pesce venduto, sapere che pesce stiamo acquistando, dove e come è stato catturato, non è solo un obbligo del rivenditore ma è anche un diritto del consumatore. Se correttamente applicate, le nuove norme europee sull'etichettatura del pesce fresco rappresentano un grande passo in avanti per il consumatore, in quanto garantiscono maggiore trasparenza e tracciabilità dei prodotti e consentono di compiere scelte consapevoli.

Secondo un sondaggio² condotto dall'Istituto Ixè per Greenpeace in Italia, Grecia e Spagna, gli italiani sono i consumatori più attenti, non solo alla qualità dei prodotti ittici ma anche alla sostenibilità ambientale di ciò che acquistano: il 77 per cento dei consumatori italiani riconosce infatti l'importanza di acquistare prodotti pescati con metodi di cattura

che hanno un basso impatto sull'ambiente ed è disposto a pagare di più per avere queste garanzie. Il 76 per cento degli italiani intervistati ritiene le nuove informazioni previste nell'etichetta del pesce fondamentali per fare una scelta sostenibile.

Gli italiani insomma non amano solo mangiare pesce ma amano anche il mare e sono consapevoli che per garantire un futuro a questo patrimonio comune serve fare scelte responsabili quando andiamo a fare la spesa.

Imparare a consumare meno e meglio è il primo gesto da compiere per aiutare il mare, ma dobbiamo avere tutte le informazioni che ci consentano di farlo, come quelle che devono essere indicate nella nuova etichettatura del pesce fresco: è un nostro diritto averle e un loro dovere fornirle.

I CONSUMATORI VOGLIONO MANGIARE PESCE SOSTENIBILE

COME DIMOSTRATO DA UN SONDAGGIO CONDOTTO PER GREENPEACE IN ITALIA, GRECIA E SPAGNA



RICONOSCONO L'IMPORTANZA DI ACQUISTARE PRODOTTI ITTICI PESCATI CON METODI SOSTENIBILI E SONO DISPOSTI A PAGARE DI PIÙ PER QUESTO



VOGLIONO CONTRIBUIRE ALLA PROTEZIONE DEI MARI E SONO GIÀ PRONTI O DISPOSTI A CONSUMARE MENO PESCE O CAMBIARE LE PROPRIE ABITUDINI ALIMENTARI



CREDONO CHE SIA MOLTO IMPORTANTE MANGIARE PRODOTTI ITTICI CATTURATI CON METODI DI PESCA SOSTENIBILI



METODOLOGIA: RILEVAZIONE QUANTITATIVA
METODO DI RACCOLTA DATI: INTERVISTE ONLINE (SISTEMA CAWI)
PERIODO DI INTERVISTE: 5 - 19 LUGLIO 2016

Pesca artigianale e sostenibile: l'unica alternativa al collasso dei mari

Negli ultimi cinquanta anni il consumo mondiale di pesce è raddoppiato³ e per soddisfare questa crescente richiesta è aumentata anche la pressione delle attività di pesca sulle risorse ittiche. I pescherecci sono diventati più grandi, potenti ed efficienti e **la pesca si è industrializzata a discapito dei mari di tutto il mondo**, che si stanno svuotando. Nel **Mediterraneo** la situazione è particolarmente drammatica: circa **il 90 per cento degli stock ittici è sovrasfruttato**⁴ e a pagare le conseguenze di questo sviluppo incontrollato non è solo il mare ma anche i piccoli pescatori artigianali. Singoli operatori o piccole imprese locali a conduzione familiare che, rispetto ai pescherecci industriali e di grandi dimensioni, pescano minori quantità di pesce e utilizzano attrezzi che hanno un basso impatto ambientale. In Italia rappresentano circa l'80 per cento della flotta. Schiacciati dalla concorrenza, i loro prodotti sono scarsamente valorizzati dal mercato, invaso da pesci catturati e lavorati industrialmente e da prodotti di importazione a basso costo. Oggi oltre **il 70 per cento dei prodotti ittici** che arriva sui mercati italiani è **importato dall'estero**, l'allevamento è in continuo aumento e i piccoli pescatori artigianali e i loro prodotti rischiano di scomparire. E con loro potremmo perdere non solo migliaia di posti di lavoro ma anche una tradizione millenaria, che è parte della nostra storia e della nostra cultura.

Greenpeace da anni lotta per garantire la sopravvivenza del mare e di chi lo rispetta, facendo pressione affinché venga garantito un accesso equo alle risorse, privilegiando chi pesca in modo sostenibile. Per dare un futuro alla pesca e al mare ognuno può fare la sua parte: è indispensabile **cambiare il nostro modo di consumare**, imparando a valorizzare i prodotti della **pesca artigianale** che utilizza attrezzi di pesca sostenibili a **basso impatto ambientale**.



© Lorenzo Moscia/Greenpeace

3. Food and Agriculture Organization of the United Nations, "The state of world fisheries and aquaculture", (2016).

4. Comunicazione della Commissario europea K. Vella (2015) http://europa.eu/rapid/press-release_IP-15-5082_it.html

3. LA CORRETTA ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI: IL DIRITTO ALL'INFORMAZIONE

Il Regolamento europeo n. 1169/2011 sulla “fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori”, in vigore dal 13 dicembre del 2014, ha lo scopo di tutelare i consumatori, garantendo loro il diritto all'informazione sugli alimenti che consumano.

La nuova legislazione ha tra i suoi principali obiettivi quello di consentire ai consumatori di compiere **scelte consapevoli** quando acquistano un alimento e di *“prevenire qualunque pratica che induca in errore il consumatore”* o che determini una omissione di informazioni.

Secondo lo stesso legislatore alcuni studi dimostrano che la buona leggibilità costituisce un elemento importante per far sì che l'informazione

contenuta nell'etichetta possa influenzare al massimo il pubblico e che le informazioni illeggibili sul prodotto sono una delle cause principali dell'insoddisfazione dei consumatori nei confronti delle etichette alimentari⁵.

Per ovviare a questo problema, il Regolamento **impone** che l'etichettatura dei prodotti alimentari sia **chiara, comprensibile e leggibile**, per aiutare i consumatori che intendono effettuare scelte alimentari e dietetiche più consapevoli.

Il legislatore riconosce inoltre che le scelte dei consumatori possono essere influenzate da **considerazioni di natura sanitaria ed economica** ma anche **ambientale, sociale ed etica**.



© Lorenzo Mosciai/Greenpeace

4. LA NUOVA ETICHETTATURA DEL PESCE FRESCO: COSA CAMBIA?

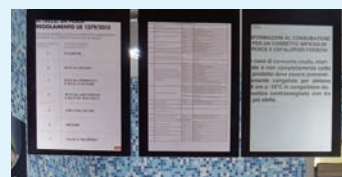


Il Regolamento europeo n. 1169 del 2011 sulla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e il Regolamento n. 1379 del 2013 sull'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti ittici, sono entrati in vigore nel 2014 e hanno come scopo quello di definire quali siano e come debbano essere indicate le informazioni presenti nelle etichette dei prodotti alimentari, tra cui il pesce fresco. Tutte le informazioni obbligatorie devono

essere scritte nell'etichetta in modo chiaro, comprensibile e leggibile. In particolare, è importante sottolineare che rispetto al passato, la nuova normativa europea obbliga il rivenditore a fornire alcune importanti informazioni, quali l'attrezzo di pesca o il dettaglio della zona di cattura, utili per fare una scelta sostenibile, orientandosi verso pesci catturati nei mari italiani e pescati con metodi artigianali a basso impatto sull'ambiente.

Nelle etichette del pesce fresco, non pre-imballato e venduto al dettaglio, oltre alla già prevista indicazione del **nome commerciale**, del **metodo di produzione** (pescato, pescato in acque dolci, allevato) e dell'**eventuale scongelamento**, devono essere indicate secondo la nuova normativa le seguenti informazioni obbligatorie:

- il **nome scientifico** della specie venduta;
- l'indicazione dell'**attrezzo di pesca**: è obbligatorio specificare l'attrezzo con cui è stato pescato il pesce o perlomeno della categoria a cui appartiene l'attrezzo di pesca utilizzato al momento della cattura⁶. Per la vendita al dettaglio, questa informazione può essere fornita anche tramite **cartelloni e poster esplicativi**, purché ben visibili e comprensibili al consumatore;
- la **denominazione precisa della zona di cattura**: solo per il pesce catturato nel **Mar Mediterraneo** e nel **Mar Nero** (FAO 37) e nell'**Atlantico nord-orientale** (FAO 27) è obbligatorio indicare *la denominazione scritta della zona e della sotto-zona di pesca, espresse in termini comprensibili per il consumatore*, ad es. Mar Mediterraneo centrale – Mar Adriatico⁷. Oppure in sostituzione della zona di pesca (es. Mar Mediterraneo), è possibile esporre una **mappa, carta o poster** visibile e comprensibile ai consumatori⁸. Per i pesci provenienti da qualsiasi altra zona di cattura è obbligatorio indicare solo denominazione della zona di cattura (es. Oceano Pacifico).



Infine la normativa prevede anche la possibilità di fornire ai consumatori una serie di **informazioni supplementari facoltative** in aggiunta a quelle obbligatorie, come ad esempio la data di cattura dei prodotti della pesca, il porto e la data dello sbarco, informazioni più dettagliate sul tipo di attrezzi da pesca utilizzati, informazioni di tipo ambientale, etico o sociale, informazioni sul contenuto nutrizionale del prodotto e sulle tecniche di produzione.

Leggi l'etichetta!

La nuova etichetta per il pesce fresco fornisce importanti informazioni per fare una scelta responsabile. Ecco le principali informazioni da cercare per acquistare il pesce fresco.

METODO DI PRODUZIONE
Preferisci il pesce fresco catturato in mare a quello allevato o congelato.

ATTREZZO DI PESCA
Preferisci i pesci catturati con metodi artigianali come ad esempio "nasse e trappole", "reti da imbrocco o reti analoghe", "reti da posta", ecc.

ZONA DI CATTURA
Scegli il pesce locale, pescato nei mari italiani.

DENOMINAZIONE **PREZZO AL CHILO**

NOME COMUNE

NOME SCIENTIFICO

PESCATO ALLEVATO PESCATO IN ACQUE DOLCI

ATTREZZO DI PESCA € kg

ZONA DI CATTURA O PRODUZIONE

6. Vedere Allegato III del Reg. (UE) n. 1379/2013. Per maggiori informazioni sulle principali categorie degli attrezzi da pesca consultare il sito: fishfinder.greenpeace.it
7. L'elenco delle zone, sottozone e divisioni è pubblicato sul sito FAO all'indirizzo: <http://www.fao.org/fishery>
8. Per esempi specifici fare riferimento alla Circolare del Mipaaf n. 0025798 "Adempimenti in materia di tracciabilità e etichettatura dei prodotti ittici".

5. METODOLOGIA

I dati contenuti in questo rapporto sono stati raccolti tramite un monitoraggio condotto dai volontari di Greenpeace sulle etichette dei prodotti ittici freschi venduti al dettaglio in Italia.

Il monitoraggio si è svolto tra il mese di luglio e il mese di settembre 2016 in tre diverse categorie di esercizi commerciali: supermercati, pescherie e bancarelle del pesce nei mercati rionali.

I volontari hanno fotografato le etichette e successivamente hanno riportato le informazioni presenti in un database online sul quale si è svolta l'analisi dei dati. L'indagine si è volutamente concentrata sull'analisi delle etichette di prodotti ittici freschi, pescati in mare.

Dal monitoraggio sono state escluse le specie ittiche di acqua dolce, quelle allevate, i molluschi bivalvi, i preparati e miscugli di pesce e i prodotti essiccati o trasformati. La scelta degli esercizi com-

merciali in cui è stata effettuata l'indagine è stata dettata dalla disponibilità dei volontari di Greenpeace presenti sul territorio nazionale e non da uno schema di campionamento deciso a monte.

Il numero di etichette raccolte per tipologia di esercizio commerciale presenta una forte variabilità, ragione per cui si è cercato di fare un'analisi puntuale per categoria di punto vendita.

Lo scopo dell'indagine è stato **verificare la presenza in etichetta delle informazioni obbligatorie** previste dalla nuova normativa europea e se tali informazioni fossero correttamente indicate e adeguatamente chiare e comprensibili ai consumatori. In totale sono state registrate e analizzate le informazioni presenti in 604 etichette di prodotti ittici. La raccolta dei dati è stata effettuata in 13 regioni italiane, per un totale di 49 città e 106 diversi punti vendita.

NUMERO ETICHETTE **604**



REGIONI **13**

Calabria, Campania, Emilia Romagna, Friuli Venezia Giulia, Lazio, Lombardia, Marche, Piemonte, Puglia, Sicilia, Toscana, Umbria e Veneto

CITTÀ **49**

Andria (BT), Bari, Bastia Umbra (PG), Biassono (MB), Campofelice di Roccella (PA), Carini (PA), Casalecchio di Reno (BO), Casamassima (BA), Cascina Navacchio (PI), Catania, Custonacchi (TP), Empoli (FI), Falconara Marittima (AN), Firenze, Foggia, Gravina di Catania (CT), Grugliasco (TO), Lampedusa (AG), Lastra a Signa (FI), Lissone (MB), Livorno, Locorotondo (BA), Macherio (MB), Margherita di Savoia (BT), Milano, Molfetta (BA), Monreale (PA), Monsummano Terme (PT), Montecatini Terme (PT), Monza (MB), Napoli, Palermo, Perugia, Pisa, Reggio Calabria, Roma, Salerno, San Bonifacio (VR), San Giuliano Terme (PI), San Sisto (PG), Santa Croce Camerina (RG), Scandicci (FI), Sesto Fiorentino (FI), Torino, Torrión (SA), Trieste, Udine, Venezia, Villasanta (MB)

N. PUNTI VENDITA **106**



SUPERMERCATI **54**

Etichette censite **329**

Coop, Carrefour, Esselunga, Auchan/Ipersimply, Pam Panorama, Conad, Eté, Iper, Bennet, Crai, CSette+, Eurospar, GMF, Il Gigante, Iperfamilia, Sunrise, A&O, SuperSpaccio Alimentare, Centro Sicilia, u2Unes



PESCHERIE **34**

Etichette censite **186**



BANCARELLE DEL MERCATO **18**

Etichette censite **89**



6. RISULTATI



L'analisi dei dati raccolti rivela una **grave e generalizzata mancanza di applicazione della normativa europea** rispetto alle informazioni obbligatorie che devono essere fornite ai consumatori nelle etichette del pesce fresco. **Solo il 21,4 per cento delle etichette analizzate risulta conforme alla normativa**, mentre nel **78,6** per cento dei casi si sono riscontrate delle **irregolarità**, siano esse la totale assenza di informazioni obbligatorie o errori nell'indicazione delle stesse. Rispetto alle nuove informazioni obbligatorie da indicare in etichetta, la maggior parte delle irregolarità è stata riscontrata nell'indicazione dell'attrezzo di pesca utilizzato e nella denominazione specifica della zona di cattura.

1 ATTREZZO DI PESCA

Per quanto riguarda l'**indicazione dell'attrezzo di pesca**, risulta **corretta solo nel 63,7** per cento delle etichette, mentre nel **36,3** per cento dei casi **l'informazione è assente**.

2 ZONA DI CATTURA

Tante le irregolarità anche nell'indicazione esatta e comprensibile della **zona di cattura**, che risulta **conforme alla normativa solo nel 33,4** per cento dei casi. Nel **55,6** per cento dei casi l'**informazione** è presente ma **non è stata indicata in modo corretto** e comprensibile per il consumatore, (irregolarità evidenziabili soprattutto nella denominazione specifica e comprensibile della sotto-zona di pesca o divisione FAO dei prodotti ittici provenienti dal Mar Mediterraneo, dal Mar Nero e dall'Atlantico nord-orientale). Nell'**11 per cento** dei casi l'indicazione della **zona di cattura è del tutto assente**.

3 NOME SCIENTIFICO

L'indicazione del **nome scientifico è assente nel 34,1 per cento** delle etichette analizzate.

4 METODO DI PRODUZIONE

Il **metodo di produzione è assente nel 16,7** per cento dei casi.

5 NOME COMMERCIALE

L'unico dato **presente in quasi tutte le etichette** è il **nome commerciale**, assente solo nello 0,3 per cento dei casi.



LE MAGGIORI IRREGOLARITÀ SONO STATE RISCOSE NELLE BANCARELLE DEI MERCATI

61,8%

è assente l'indicazione dell'attrezzo di pesca

91%

è assente o non corretta l'indicazione della zona di cattura



GRAVE LA SITUAZIONE RISCOSE NELLE PESCHERIE

53,8%

è assente l'indicazione dell'attrezzo di pesca

80,6%

è assente o non corretta l'indicazione della zona di cattura



TROPPE IRREGOLARITÀ ANCHE NEI SUPERMERCATI

19,5%

è assente l'indicazione dell'attrezzo di pesca

52%

è assente o non corretta l'indicazione della zona di cattura

In base alla nostra indagine, la catena di supermercati più virtuosa risulta essere **Esselunga**, dove le etichette analizzate (43) risultano sempre conformi alla normativa. Seguono Carrefour (36) e Coop (98), che però presentano ancora troppe irregolarità, soprattutto per quanto riguarda la corretta indicazione dell'attrezzo di pesca e della zona di cattura. Rarissimi i casi in cui abbiamo trovato informazioni supplementari facoltative, presenti solo nell'1 per cento dei casi.

Totalmente assenti invece informazioni per la promozione e valorizzazione dei prodotti ittici provenienti da una pesca artigianale e a basso impatto ambientale, a dimostrazione del fatto che è ancora lunga la strada da fare per la promozione della sostenibilità dei prodotti della pesca e più in generale del consumo di pesce.

7. ILLEGALITÀ DIFFUSA E POCHE INFORMAZIONI: QUALI SOLUZIONI?

A distanza di ben due anni dall'entrata in vigore della normativa europea, la nostra indagine rivela una grave mancanza di applicazione della legge, numerose irregolarità e una diffusa inadempienza da parte dei rivenditori italiani.

Che tali carenze siano imputabili a una mancanza di conoscenza della normativa o a un'inadeguata formazione del personale, o peggio ancora, a una volontaria omissione delle informazioni, non spetta a Greenpeace stabilirlo.

Di certo queste diffuse irregolarità sono indicative di una preoccupante **carezza dei controlli** da parte delle autorità competenti. A farne le spese sono

putroppo i consumatori, cui viene negato il diritto all'informazione e alla trasparenza.

L'immagine che emerge dei rivenditori italiani non è di certo confortante e non soddisfa le esigenze dei consumatori: gli italiani vogliono fare delle scelte responsabili, ma devono essere messi nelle condizioni di poterle fare. È quindi urgente che anche nella vendita dei prodotti ittici si inizi a puntare sulla trasparenza, fornendo ai consumatori tutte le informazioni che gli spettano e offrendo sul mercato una varietà di pesce più ampia, che cerchi di valorizzare chi pesca in modo sostenibile puntando su prodotti locali e di stagione.

Invertire questa situazione è possibile oltre che doveroso e ognuno può e deve fare la sua parte:

AUMENTARE I CONTROLLI

Le autorità preposte ai controlli (tra cui Guardia Costiera e Capitanerie di Porto, i NAS, Nucleo Anti sofisticazioni e Sanità, la Guardia di Finanza e gli organi di controllo provinciali e comunali) hanno la responsabilità di controllare e sanzionare chi non rispetta le regole, al fine di prevenire ed eliminare questo tipo di infrazioni;

LEGALITÀ E FORMAZIONE DEL PERSONALE

È obbligo di tutti gli esercizi commerciali che vendono prodotti alimentari conoscere la normativa, applicarla in modo corretto e formare il personale per essere in grado di fornire ai consumatori le informazioni che gli spettano. Questa è una responsabilità che ricade non solo sul singolo commerciante ma anche sulle associazioni di categoria, che hanno il compito di diffondere la normativa e facilitarne l'applicazione;

AMPLIARE L'OFFERTA DEI PRODOTTI PESCATI ARTIGIANALMENTE E PUNTARE ALLA SOSTENIBILITÀ

Puntare alla sostenibilità dei prodotti ittici è un passo necessario e urgente. Il settore della pesca e del commercio dei prodotti ittici stenta ancora a puntare su questi valori, ormai invece divenuti importanti per i consumatori. Decidere di variare la propria offerta proponendo specie alternative, non sovrasfruttate e promuovendo prodotti locali e stagionali pescati in modo artigianale;

PRETENDERE CHE CI VENGANO FORNITE LE INFORMAZIONI CHE CI SPETTANO

È un nostro diritto. Impariamo a scegliere e a pretendere che il nostro rivenditore ci fornisca tutte le informazioni obbligatorie. E se ciò non avviene, cambiamo pescivendolo e scegliamo solo chi rispetta la legge...e il mare! Per saperne di più visita: fishfinder.greenpeace.it



GREENPEACE

Dicembre 2016

Greenpeace Italia
Via della Cordonata, 7
00187 Roma

www.greenpeace.it
fishfinder.greenpeace.it