

LA PESCA SOSTENIBILE

Il punto sulla Platessa sostenibile

Eurofishmarket fa il punto sulla pesca sostenibile della Platessa in Olanda per approfondire la conoscenza di questo audace progetto intrapreso attualmente da pochi produttori ma a cui dovranno fare riferimento tutte le aziende olandesi entro il 2013

Negli anni sta sempre più crescendo l'interesse e la sensibilità di produttori, commercianti e consumatori verso i prodotti ittici così detti "sostenibili". Si stanno dunque moltiplicando gli enti certificatori degli stessi ed i media di pari passo stanno propagando al consumatore la possibilità di potere sceglierli e preferirli rispetto ai prodotti ittici convenzionali. Ma cosa si intende per prodotto ittico "sostenibile" e cosa garantisce il bollino che lo certifica?

Eurofishmarket sta svolgendo varie indagini di mercato sulla questione intervistando consumatori, produttori, commercianti e ha riscontrato sul tema una grande confusione generale.

Proprio per questo si è deciso di portare avanti anche nelle prossime pubblicazioni del periodico Eurofishmarket chiarimenti in merito al prodotto ittico sostenibile ed alle sue certificazioni portando esempi sul tema come in questo lavoro dedicato, appunto, alla platessa "sostenibile".



Taking stock of sustainable Plaice

Over the years, the interest and attention of producers, retailers and consumers have been more and more focused on the so-called "sustainable" fish products. Thus, certification bodies thereof have been multiplying and, at the same time, the media are advertising the possibility for consumers to choose them instead of traditional fish products.

But what does a "sustainable" fish product refer to and what does the certifying label guarantee?

Eurofishmarket is carrying out various market surveys on the matter by interviewing consumers, producers and retailers and has found out that people are generally confused on this topic. Therefore, this and the following issues of the Eurofishmarket periodical will try and clarify the meaning of a sustainable fish product and the certifications thereof by giving examples, like in this work dedicated to "sustainable" plaice.

WHY BELLEIVING IN SUSTAINABLE FISHING?

Interview to Jacob Kramer, Managing director and Quality Manager of North-Seafood, Urk (Holland). This company is one of the promoters of sustainable fishing of plaice and therefore it has already matured an important experience and positioning in its sector (frozen and transformed plaice fillets).

• **Q. Why has NSF chosen to stake on plaice fished sustainably?**

Cassette di platessa sostenibile selezionata e certificata al mercato all'ingrosso di Urk (Olanda)

Boxes of selected and certified sustainable plaice at the wholesale market in Urk (Holland)

A. Sustainability is getting more and more important in the fish business. The aim of sustainability is to preserve the fish stocks to be able to have food for the future generations. This is the key driver also within NorthSeafood.

Q. At the moment, what is the percentage of sustainable plaice marketed in comparison to traditional plaice? Is it destined only to the frozen market or also to the fresh market?

A. The landing of sustainable plaice is at this moment 5% of the total landings. There is only one small group of fishing vessels (5) holding the MSC certificate. More are to come but it is a long process to get the certification done. In both fresh and frozen market the sustainable plaice is sold. The greater part however is at this moment in the fresh market.

Q. Is it true that the project relating to sustainable plaice falls within a broader project that involves the entire Dutch market and that should lead in 2013 to fish only sustainable plaice?

A. Yes, the total fleet of Holland is changing at this moment. Either finding new fishing gear or improving fishing methods.

LA PLATESSA E' SOSTENIBILE O NON E' SOSTENIBILE?



Negli ultimi anni, in seguito a una forte diminuzione della sua popolazione, la pesca della platessa è stata fortemente limitata, fino a ipotizzarne addirittura il blocco totale.

Oggi, la popolazione di platessa ha raggiunto livelli biologicamente sostenibili. Questa la conclusione del parere espresso dagli ittiologi alla Commissione Europea lo scorso giugno 2008, sulla cui base il Consiglio della Pesca - costituito dai Ministri della Pesca e dell'Agricoltura dell'Unione Europea - stabilisce la quantità di pesce che la pesca commerciale può catturare per ciascuna specie (TAC - Total Allowable Catch, Totale Catture Ammesse). Tale quantità viene in seguito divisa in quote nazionali, ripartite poi tra i diversi pescatori di un Paese.

Oltre a tali misure, il Consiglio della Pesca ha deciso di adottare con decorrenza dal 2008 un piano pluriennale per la gestione della platessa e della sogliola nel Mare del Nord in base al principio della Massima Raccolta Sostenibile. Anche le conclusioni tratte durante l'ultimo Consiglio della Pesca, tenutosi in data 18 e 19 dicembre 2008, hanno confermato l'importanza del piano summenzionato. Obiettivo di tale misura è mantenere l'impatto della pesca a un livello biologicamente sostenibile, affinché la popolazione ittica possa crescere. L'obiettivo posto è stato raggiunto e l'Olanda è il primo Paese ad aver applicato questo principio, con un successo tale che la platessa oggi può continuare a essere servita a tavola.

In seguito ai grandi cambiamenti climatici, all'evoluzione dell'ambiente e a fattori di insicurezza ecologica, sono stati firmati ulteriori accordi per una buona gestione delle popolazioni ittiche dei nostri mari. Tra questi rientra la Pesca Responsabile, obiettivo di grande importanza per l'Olanda. Nel 2005 sono stati avviati esperimenti su metodi di pesca alternativi, volti a ridurre al minimo lo sconvolgimento del fondo del mare, a limitare l'utilizzo di carburante e le relative emissioni di CO2 e a ridurre, nella pesca a sfogliara, la cattura accessoria indesiderata di platessa sottodimensionata. L'Olanda continuerà, ad esempio, a sperimentare la pesca con reti a strascico a impulsi elettrici, per la quale sono state attrezzate cinque navi nel 2009. Il tutto per garantire una flotta sempre più sostenibile.

Fonte: Dutch Fish Marketing Board. Il suddetto ente olandese si occupa della promozione collettiva del settore ittico olandese al fine di rafforzarne l'immagine e stimolare l'aumento della domanda di pesce sul mercato olandese e sui mercati esteri.

TABELLA 1

Schema comparativo tra Platessa convenzionale e Platessa sostenibile

DIFFERENZE SOSTANZIALI	PLATESSA "CONVENZIONALE"	PLATESSA "SOSTENIBILE"
Giorni di pesca	Anche 4-5 giorni	Massimo 2 giorni
Attrezzatura da pesca	La rete sfrega il fondale marino mediante delle "catenelle" di acciaio	La rete non sfrega il fondale marino poiché collegata a dei cavi di gomma che non le permettono di toccare il fondo. Ha dunque un minore impatto ambientale
Strategia di pesca	La platessa se sente il pericolo esce allo scoperto. Dunque lo sfregamento della rete che attraverso le catenelle solleva la sabbia spinge le platesse ad andare nella rete	La combinazione della rete con i cavi di gomma crea sul fondale una turbolenza che induce la platessa ad entrare nella rete. Inoltre viene indotto dalla barca un movimento trasversale che accentua ulteriormente la turbolenza dell'acqua provocando la vibrazione che fa uscire allo scoperto la platessa senza la necessità di toccare realmente con l'attrezzo di pesca il fondale
Velocità delle imbarcazioni	Velocità sostenuta	Velocità moderata. Ciò comporta anche il consumo di una minore quantità di gasolio e di conseguenza un minore inquinamento del mare
Stagioni di pesca	Tutto l'anno salvo periodi di fermo pesca ufficiale particolari	Esclusivamente dal 1° di aprile al 1° dicembre

IS PLAICE SUSTAINABLE OR NOT?

Over the last years, following a sharp decrease in its stock, the fishing of plaice has been strongly limited, and its complete stop was even hypothesized.

Currently, the plaice stock has reached biologically sustainable levels. This is the opinion expressed by the ichthyologists at the European Commission last June 2008, on the basis of which, the Fisheries Council – composed of the European Union Ministers for Agriculture and Fisheries – establishes the amount of fish that commercial fishing may catch for each species (TAC – Total Allowable Catch). This amount is then divided in national quotas, and distributed among the various fishermen of a Country.

Other than these measures, the Fisheries Council has decided to adopt from 2008 a long-term plan for the management of plaice and sole in the North Sea on the basis of the principle of Maximum Sustainable Yield. The conclusions drawn during the latest Fisheries Council, held on December 18-19, 2008, confirmed the importance of the above-mentioned plan, too. This measure aims at keeping the impact of fishing at a biologically sustainable level, so that the fish stock can increase.

This prearranged aim has been achieved and Holland is the first country which has implemented this principle, reaching such a success that today plaice can still be served. Following the climate change, the evolution of the environment and factors of ecological uncertainty, further agreement have been reached in order to properly manage the fish stock in our seas. One of these is Responsible Fishing, an objective which is very important to Holland. In 2005, various experiments on alternative fishing methods started and they aim at reducing at the minimum the devastation of the seabed, at limiting the use of fuel and the corresponding CO2 emissions and at reducing during trawling the incidental unwanted catch of undersized plaice. For instance Holland will continue to test fishing with trawls and electric impulses, for which in 2009 five boats have been appropriately equipped. The final objective is to guarantee a more and more sustainable fleet.

Source: Dutch Fish Marketing Board. The above-mentioned Dutch Body deals with the mass promotion of the Dutch fish sector in order to strengthen its image and stimulate the increase of the fish demand on the Dutch markets and abroad.

The aim is to reduce fuel consumption (CO2), reduce sea-bed impacts and to have total Dutch plaice fishery certified in 2013.

Q. Which are the markets in the world that mainly recompense this choice?

A. Sweden and Switzerland are leading markets. Also Germany is starting slowly to introduce sustainable Plaice.

Q. Which is the difference, in percentage, between a kg of plaice fished sustainably and a kg of plaice fished traditionally?

A. MsC certified Plaice is only 5% of the total landings. This implicates that the product is scarce. Price difference is + 40-45% for both plaice nr 3 and plaice nr 4.

Q. What is the most obvious difference at macroscopic or sensorial level (if any) between plaice fished sustainably and plaice fished traditionally?

A. There is in principle no difference between the both other than the way the fish is caught. The boats make the

TABLE 1

Comparison between traditional and sustainable plaice

SUBSTANTIAL DIFFERENCES	"TRADITIONAL" PLAICE	"SUSTAINABLE" PLAICE
Fishing days	Even 4-5 days	Max. 2 days
Fishing equipment	The net rubs the seabed through steel "chainlets"	The net does not rub the seabed because it is linked to rubber cables which hamper it to touch the seabed. Therefore, it has a lower environmental impact
Fishing strategy	If plaice feels the danger, it emerges from the hiding. Therefore the rubbing of the net, that lifts the sand through the chainlets, pushes plaice to enter the net	The combination of the net with the rubber cables creates a turbulence on the seabed which induces plaice to enter the net. Furthermore, the boat causes a transversal movement which increases the water turbulence by causing a vibration which makes plaice emerge from the hiding without the need for concretely touching the seabed with the fishing tool
Boat speed	High speed	Moderate speed. This implies also the consumption of a lower amount of gas oil and thus a lower sea pollution
Fishing seasons	All year long, except for particular periods when fishing is officially stopped	Exclusively from April 1 until December 1.

difference. NorthSeafood is working together with the fishermen to increase quality by changing the process on board. Gutting, cooling and storing are main drivers for quality.

Q. Other than plaice, are you starting also on other species fished sustainably?

A. As I answered in the first question, sustainability is important for NorthSeafood. We also produce for instance Hake fillets, Rocksole fillets, Alaska Plaice, Salmon portions with MsC label. The production volume of sustainably caught fish is growing annually in NorthSeafood.

Q. How many boats make reference to your company?

A. The five boats holding the MsC certificate.

Q. Do you avail yourselves of a certification body for products fished sustainably?

If yes, could you please briefly explain the procedure you followed for obtaining the certification and how long did it take?

A. Yes, to sell fish products with MsC label you have to be part of the MsC Chain of Custody.

PERCHÉ CREDERE NELLA PESCA SOSTENIBILE?

Intervista a Jacob Kramer, Amministratore delegato nonché responsabile qualità dell'azienda NorthSeafood, Urk (Olanda). Questa azienda è tra le promotrici della pesca sostenibile della platessa e ha dunque già maturato una buona esperienza in merito ed un buon posizionamento nel suo ambito (filetti di platessa surgelati e trasformati).



D. Perché la NSF ha scelto di puntare sulla platessa pescata in modo sostenibile?

R. La sostenibilità sta acquisendo sempre maggiore importanza nel settore ittico. La sostenibilità punta a conservare le specie di pesce per consentire anche alle future generazioni di poterne mangiare. Questo è il principio trainante anche per NorthSeafood.

D. Al momento, in percentuale, quanta platessa sostenibile lavora

rispetto alla convenzionale? E' destinata solo al mercato del surgelato o anche del fresco?

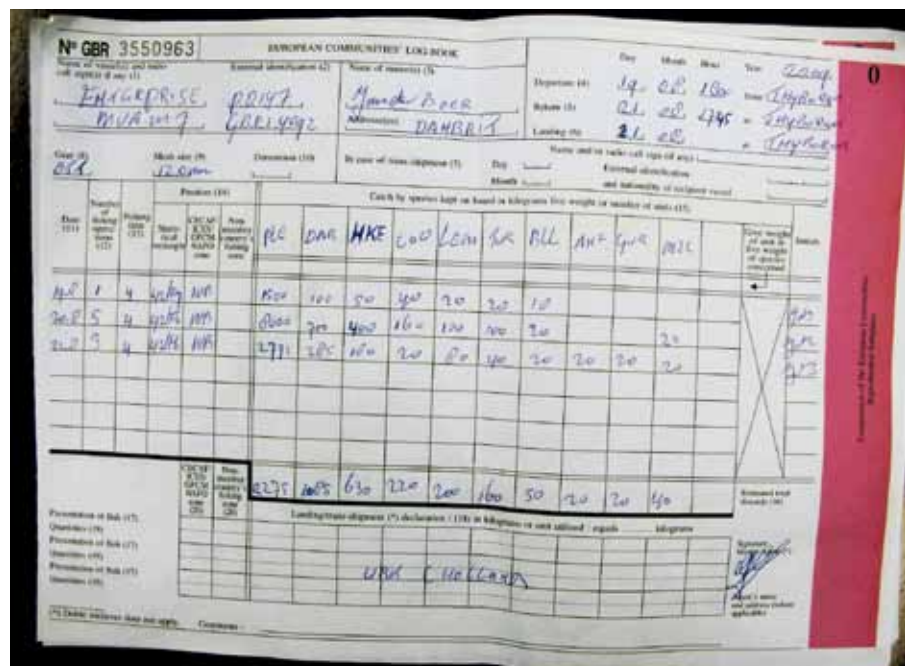
R. Il pescato di platessa sostenibile al momento è pari al 5% del pescato totale. Solo un piccolo gruppo di pescherecci (5) è in possesso del certificato MsC. Ce ne saranno altri in futuro, ma per ottenere la certificazione occorre seguire un iter molto lungo. La platessa sostenibile è destinata sia al mercato del fresco sia a quello del surgelato, sebbene gran parte di essa sia al momento destinata per lo più al fresco.

D. E' vero che il progetto relativo alla platessa sostenibile rientra in un progetto a più ampio raggio che coinvolge tutto il mercato olandese e che dovrebbe portare entro il 2013 a pescare esclusivamente platessa sostenibile?

R. Sì, tutta la flotta olandese sta subendo un cambiamento. O si trova un nuovo prodotto trainante di pesca oppure si migliorano i metodi di pesca. L'obiettivo è ridurre il consumo di carburante (CO2), ridurre l'impatto sul fondo marino e avere entro il 2013 la certificazione di platessa sostenibile per tutti gli stabilimenti olandesi coinvolti nella lavorazione della platessa.

Una immagine di un foglio del log-book (il diario di bordo) dove il comandante scrive una serie di dati relativamente al pescato (specie e quantità), nome della barca, data di pesca (si può notare che la barca è stata fuori 2 giorni come da capitolato per la pesca della platessa sostenibile), ecc. Questi dati vengono poi trasmessi anche a chi deve etichettare il prodotto in cassetta e preparare bolle e fatture in modo che ogni passaggio resti tracciato

A page of the log-book where the commander takes note of a series of data relating to the catch (species and amount), boat name, fishing date (it can be noted that the boat has been out in the sea for 2 days in compliance with the specifications for sustainable plaice), etc. These data are then transmitted to those people in charge of labeling the product in a box and prepare bills and invoices in order to track each passage.



• **D. Quali sono i mercati nel mondo che premiano principalmente questa scelta?**

R. La Svezia e la Svizzera sono i mercati che svolgono un ruolo di leadership. Anche la Germania sta iniziando lentamente a introdurre la Platessa sostenibile.

• **D. Quale è, in percentuale, la differenza di prezzo tra un Kg di platessa pescata in modo sostenibile ed una pescata in modo convenzionale?**

R. La Platessa certificata MsC rappresenta solo il 5% del pescato totale. Ciò implica che la quantità di prodotto è scarsa. La differenza di prezzo è del +40-50% per la pezzatura 3 e 4.

• **D. Quale è la differenza più evidente a livello macroscopico o sensoriale (se c'è) tra una platessa pescata in modo sostenibile ed una pescata in modo convenzionale?**

R. L'unica differenza è nel modo in cui il pesce è pescato. Le imbarcazioni fanno la differenza. NorthSeafood sta collaborando con i pescatori per aumentare la qualità cambiando il processo seguito a bordo. I principali parametri su cui misurare la qualità sono l'eviscerazione, il processo di raffreddamento e lo stoccaggio.

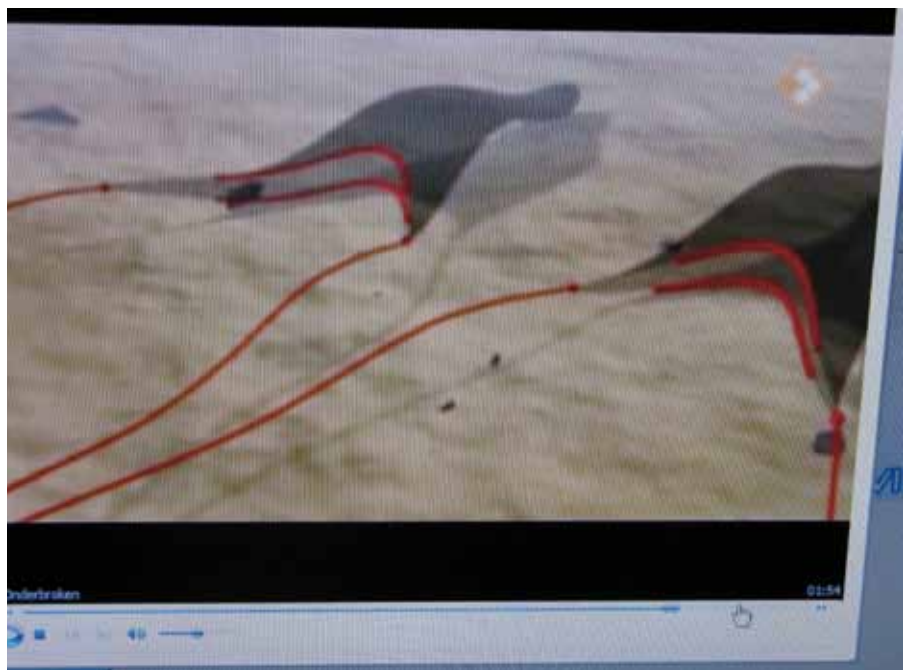
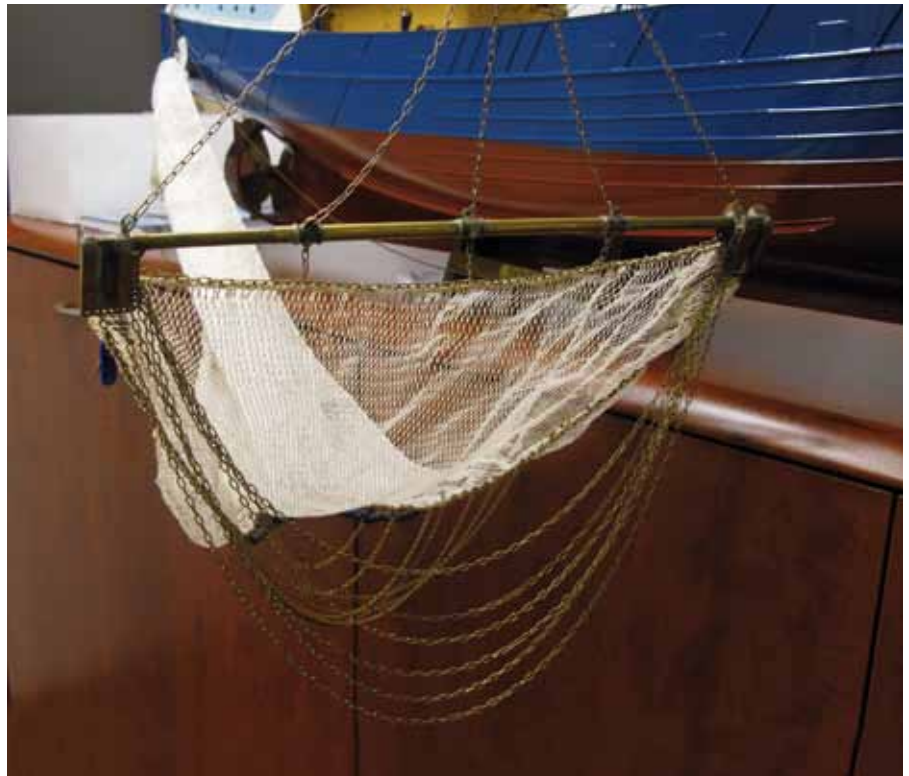
• **D. Oltre alla platessa state puntando anche su altre specie pescate in modo sostenibile?**

R. Come specificato nella prima domanda, NorthSeafood conferisce molta importanza al principio della sostenibilità. Produciamo anche filetti di nasello, filetti di Rocksole, platessa d'Alaska, porzioni di salmone con il marchio MsC. Ogni anno NorthSeafood aumenta il volume di produzione di pesce pescato in maniera sostenibile.

• **D. Quante barche fanno riferimento alla vostra azienda?**

R. Le cinque barche in possesso del certificato MsC.

• **D. Per il prodotto pescato in modo sostenibile vi avvalete di un ente di**



In alto la foto di una rete di una barca che pesca platessa in modo convenzionale in Olanda ossia con la rete a cui sono collegate delle catenelle. Queste strofinano il fondale e spingono la platessa ad uscire allo scoperto e a finire nella rete.

In basso immagine al pc di una rete utilizzata da una imbarcazione che pesca la platessa in modo sostenibile. La rete è collegata a dei cavi di gomma che le permettono di galleggiare sul fondale senza toccarlo ma provocando una turbolenza sullo stesso che spinge la platessa ad uscire allo scoperto e cadere in trappola

The picture inside up shows a net of a boat fishing plaice in a traditional way in Holland, namely through the net which the chainlets are linked to. The chainlets rub the seabed and push plaice to emerge from the hiding and enter the net.

The picture inside down is an image made on the computer of a net used by a boat fishing plaice in a sustainable way. The net is linked to rubber cables that enable it to float on the seabed without touching it but causing a turbulence thereon which pushes plaice to emerge from the hiding and fall into the trap. to those people in charge of labeling the product in a box and prepare bills and invoices in order to track each passage



An independent certifying body is needed to do a system audit. There are local and international certifying bodies in all countries to do the audit. It is of great importance that you have systems available to track and trace the MsC products in your production environment and computer system.

You have to proof that your processes are well documented to prevent mixing up MsC products with non MsC. The audit as such took two days. The total time between application and certification took about 6 weeks.

Every year there will be an audit to assure that the systems are still in place and the input and output of product balances. This is necessary to prolong the validity of the CoC certificate annually.

Thanks to NorthSeafood (www.northseafood.nl) for collaborating in preparing this work. The pictures have been taken in the NSF factory, in Urk, Holland. Thanks also to the Dutch Fish Marketing Board for supporting and promoting this initiative

A destra una cassetta di platasse pescate in modo convenzionale o non selezionate, per imperfezioni varie di natura macroscopica, dalla platessa sostenibile (cassetta gialla/verde). Sono evidenti piccole emorragie sul lato cieco bianco e alcuni residui o tagli imperfetti di una eviscerazione sbrigativa. A sinistra una cassetta di platasse pescate in modo sostenibile e selezionate per perfezione anatomica (assenza di rotture, emorragie, ecc.) ed eviscerate con cura

The picture on the right shows a box of plaice fished in a traditional way or not selected on the basis of various macroscopic imperfections from sustainable plaice (yellow/green box). Small hemorrhages can be noticed on the white blind side as well as imperfect cuts due to a hasty evisceration. The picture on the left shows a box of plaice fished in a sustainable way and selected on the basis of anatomical perfection (absence of breaks, hemorrhages, etc.) and carefully eviscerated

certificazione? Se sì, può spiegare brevemente l'iter che ha seguito per farvi ottenere la certificazione e quanto tempo ci è voluto?

R. Sì, per vendere i prodotti ittici con il marchio MsC occorre far parte della Catena di Custodia MsC. È necessario che un ente certificatore indipendente esegua un audit sul sistema. In tutti i paesi esistono enti di certificazione locali e internazionali che eseguono gli audit. È di fondamentale importanza avere a disposizione sistemi per rintracciare i prodotti MsC nel proprio ambiente di produzione e nel sistema elettronico. Occorre dimostrare che i propri processi sono ben documentati per evitare di confondere i prodotti MsC e quelli non MsC. Tra la presentazione

della domanda di certificazione e l'ottenimento della stessa passa qualche mese. Ogni anno sarà eseguito un audit per assicurare che i sistemi siano ancora in atto e per monitorare la crescita del prodotto lavorato (materia prima e sua trasformazione in prodotto finito (filetti naturali, filetti impanati etc.)). Questo è l'iter da seguire per rinnovare annualmente la validità del certificato MsC. ■

Giulio Tepedino

Si ringrazia l'azienda NorthSeafood (www.northseafood.nl) per la collaborazione nella realizzazione di questo lavoro. Le foto sono state realizzate nello stabilimento di NSF,Urk, Olanda. Si ringrazia anche Il Doch fish Marketing Board per avere sostenuto e promosso questa iniziativa