

PESCE FRESCO: IN ETICHETTA ZONA E TIPO DI CATTURA

Non solo carne, biscotti, pasta, latte e formaggi. Anche le etichette che accompagnano il pesce fresco sui banchi di vendita devono essere più dettagliate e contenere maggiori informazioni in favore del consumatore.

Dal 13 dicembre scorso, proprio in concomitanza con l'entrata in vigore delle nuove regole per l'etichettatura alimentare, è diventato obbligatorio indicare per il pesce fresco sfuso la sottozona di provenienza (ad esempio, occorre specificare "Mar Adriatico" e non più genericamente "Mar Mediterraneo") e anche il tipo di cattura utilizzata.

La disciplina comunitaria sull'Ocm (Organizzazione comune del mercato) nel settore della pesca e acquacoltura (regolamento 1379/2013), la cui applicazione è partita appunto il 13 dicembre 2014, introduce delle novità nell'etichettatura ittica che aiuteranno i consumatori a orientarsi meglio tra i banchi del pesce.

Oltre alle informazioni già obbligatorie – che spesso però vengono "dimenticate" dai pescivendoli – ovvero il prezzo, la denominazione commerciale e scientifica della specie, l'origine e il metodo di produzione (pescato o allevato), se ne aggiungono altre due: sui cartellini deve essere precisata la sottozona o divisione per le zone Fao 27 e 37 (rispettivamente le zone di cattura Atlantico Nord orientale e Mediterraneo) e inoltre va indicata la categoria degli attrezzi di cattura impiegati. Facciamo un esempio: l'etichettatura corretta per le alici acquistate sfuse al bancone è la seguente: "Alici *Engraulis encrasicolus* pescate in Mar Adriatico con reti da circuizione e reti da raccolta 7,90 euro al kg".

Nel dettaglio, poi, l'indicazione sull'origine obbliga ora il venditore a specificare se il pesce è stato catturato nel Mar Tirreno piuttosto che in quello Adriatico, una precisazione non da poco che «andrà a contrastare la concorrenza sleale e a tutelare chi pesca davvero in Italia e vuole, giustamente, dichiarare il prodotto come locale aumentando il suo valore aggiunto», ha spiegato a Silvia Biasotto del *Salvagente* Valentina Tepedino, direttore di Eurofishmarket, rivista di eccellenza nel settore ittico e fonte di informazioni sempre dettagliate

per il consumatore che vuol tenersi aggiornato. Numerose indagini di mercato rivelano come gli italiani preferiscano e sono disposti a spendere di più per un prodotto di origine più prossima alla loro zona di residenza e sicuramente le nuove regole vanno incontro a questa tendenza di acquisto.

Anche la consapevolezza degli attrezzi da pesca impiegati offre ai consumatori un'informazione preziosa in più per compiere scelte più consapevoli che spesso segnalano una maggiore qualità del pesce. Conoscere il metodo di cattura infatti aiuta «a comprendere meglio la qualità e la durata dei prodotti – prosegue la Tepedino – in quanto ci sono metodi di maggior impatto che rovinano di più il pesce rispetto ad altri più selettivi».

Questo ci consentirà di capire meglio la differenza di prezzo che c'è tra due pesci della stessa specie, provenienti dalla stessa zona Fao, ma pescati con metodi differenti. «Tra la pesca dell'acciuga con la lampara – conclude l'esperta – e una con le reti a strascico ci può essere una differenza di prezzo anche del 300%. L'acciuga pescata con la lampara è normalmente più grande e meno rovinata (di qualità maggiore e quindi costerà di più, ndr) perché il sistema di cattura è più selettivo, meno impattante e adatto alla sua pesca». ■

ENRICO
CINOTTI

