

## Prodotti ittici irlandesi: una scelta responsabile e di qualità

Eurofishmarket intervista Bord Bia, un ente governativo dedicato allo sviluppo dei mercati di esportazione dei prodotti alimentari irlandesi.

Sempre più consumatori scelgono i **prodotti ittici irlandesi** ricercando con attenzione un maggior benessere per sé stessi e per il pianeta, grazie a un minor impatto sugli ecosistemi naturali e sull'ambiente marino.

Abbiamo chiesto a **James O'Donnell, Direttore Italia di Bord Bia**, quale fosse il quadro Normativo e quali gli enti controllori della messa in pratica dello stesso.

“Innanzitutto, in quanto membro dell'Unione Europea, **attuiamo la Common Fisheries Policy (CFP)**, che stabilisce le quote in base alle quali gli Stati membri sono autorizzati a catturare ogni tipo di pesce, oltre a spingere l'industria della pesca attraverso diverse attività sul mercato.

Essendo un'isola, la pesca è sempre stata economicamente e socialmente importante per l'Irlanda. L'acqua pura e cristallina che circonda i suoi 7.500 km di costa ha fornito prodotti ittici unici ed eccezionalmente buoni per migliaia di anni ed è importante preservarla per le generazioni future. Questa è la filosofia delle nostre comunità di pescatori lungo la costa. **Una pesca responsabile è importante non solo per gli stock ittici, ma anche per la sopravvivenza di queste comunità.**

**Il Sea-Fisheries Protection Authority (SFPA)** è l'organismo statutario indipendente irlandese responsabile della regolamentazione della pesca marittima e dei settori di produzione dei prodotti ittici. Il suo obiettivo è quello di **promuovere il rispetto della politica comune della pesca dell'UE**, della **legislazione sulla pesca marittima** e sulla **sicurezza alimentare** relativa ai prodotti ittici, verificando che quest'ultima venga osservata e rispettata.”

L'Irlanda ha accesso ad uno dei bacini di pesca più ricchi del Continente per quanto riguarda la pesca degli **scampi irlandesi** (*Nephrops norvegicus*), direttamente nelle acque limpide e incontaminate dell'Atlantico.

La pesca degli scampi irlandesi è agevolata dalla stretta collaborazione tra pescatori e aziende produttrici. L'uso diffuso dell'innovativa **tecnologia frozen-at-sea** fa in modo che gli scampi possano essere **congelati a bordo dei pescherecci nel giro di sole due ore dalla cattura**. L'etichettatura per lotto fornisce la tracciabilità alla fonte e permette di portare scampi irlandesi freschi sul mercato rapidamente, con maggiori garanzie di qualità e sicurezza per clienti e consumatori.

L'Irlanda ha raggiunto una quota di circa 7.000 tonnellate di scampi nel 2020, garantendo una forte capacità di offerta per i mercati.

La capacità naturale dell'Irlanda di offrire prodotti ittici della più alta qualità è accompagnata dall'**impegno del settore per la sicurezza alimentare, i metodi di pesca tradizionali e la sostenibilità, garantendo coerenza nella qualità e nell'offerta e salvaguardando il futuro della specie**. Al centro di questo approccio c'è la pesca tradizionale a basso impatto di molte specie di crostacei come granchi, aragoste e buccini, una specie di mollusco gasteropode, che si svolge nelle comunità costiere più piccole dell'Irlanda.

Qui, gran parte degli sbarchi proviene da pescherecci di un tempo, che impiegano metodi tradizionali di pesca con le nasse, mentre la profonda conoscenza dei pescatori per le loro zone di pesca è accompagnata dal pieno impegno del settore nei confronti dei regolamenti UE e della legislazione nazionale sulle taglie minime di sbarco. **L'impegno dell'Irlanda per la qualità e la sostenibilità si riflette ulteriormente nella classificazione e nella lavorazione dei crostacei e dei pesci in mare.** La classificazione avviene immediatamente a bordo, con il pescato di alta qualità che va avanti per la lavorazione e **il pescato sottodimensionato restituito vivo in mare.** Specie come il granchio e l'aragosta vengono catturate prevalentemente utilizzando nasse a bocca di lupo con esca, limitando notevolmente le catture accidentali involontarie di altre specie e mettendo in primo piano la qualità e la sostenibilità. **I regolamenti relativi alle taglie minime di sbarco forniscono un quadro per ulteriori misure di conservazione e sostenibilità.** Lo sforzo dell'attività si concentra sulle principali stagioni di pesca quando il contenuto di carne è al massimo.

L'Irlanda è uno dei principali produttori di **salmone biologico** nell'Unione Europea. Tutto il salmone proveniente dall'Irlanda è certificato secondo lo European Organic Standard e viene allevato principalmente sulla costa occidentale, dove forti correnti e maree fanno sì che i salmoni nuotino l'equivalente di **13.000 km durante la loro vita** di circa 18 mesi, in un ambiente con **un rapporto del 99% di acqua per l'1% di pesce.**

“La costa occidentale dell'Irlanda, caratterizzata da penisole e baie profonde, è stata modellata dalla potenza dell'Oceano Atlantico. Queste acque selvagge garantiscono all'Irlanda l'accesso ad alcune delle zone di pesca più ricche d'Europa. La costa atlantica irlandese offre le condizioni perfette per la produzione di salmone biologico di alta qualità e l'Irlanda è orgogliosamente leader mondiale nella produzione di questo tipo di salmone.

Gli allevatori di salmone irlandesi traggono beneficio, per i propri allevamenti, dalla Corrente del Golfo e dall'acqua dolce e fredda proveniente dalla vasta rete di fiumi e torrenti irlandesi, che forniscono acque fresche e limpide, ricche di nutrienti. Queste ultime, insieme alle forti correnti, incoraggiano la crescita di questa specie e i salmoni biologici irlandesi nuotano per l'equivalente di 13.000 km in un periodo di circa 18 mesi durante la loro crescita fino alla maturità.

L'Irlanda è orgogliosa di essere l'unico produttore di salmone biologico dell'UE e il 100% del salmone irlandese è certificato secondo rigorosi standard biologici. Un requisito fondamentale per la certificazione biologica è l'alimentazione e la dieta responsabile: ogni esemplare è alimentato con una dieta a base di ingredienti naturali, priva di OGM e con mangimi provenienti da attività di pesca sostenibili. Inoltre, il benessere e la salute dei pesci sono una priorità assoluta: tutti i salmoni biologici irlandesi vivono all'interno dell'acqua di mare pura, con un rapporto di 99% di acqua e 1% di salmone. Infine, i pesci crescono in un ambiente in cui il mantenimento di un ecosistema sano e sostenibile è una priorità assoluta, ottenuta attraverso pratiche di allevamento responsabili. Oltre al marchio biologico dell'UE, il salmone irlandese è anche certificato secondo standard di qualità molto apprezzati, come AB Bio.”

Anche le ostriche irlandesi sono un alimento pregiato e sostenibile, infatti gli allevamenti di queste sono parte del programma Origin Green e dell'iniziativa ECOPACT, che garantiscono l'approvvigionamento di prodotti ittici in modo responsabile.

ECOPACT assiste gli allevatori nella stesura di un programma di gestione ambientale basato su obiettivi concordati per migliorare le prestazioni ambientali dell'azienda. Ciò include la valutazione di tutti gli aspetti ambientali dell'attività, come la gestione dei rifiuti, la conservazione dell'ambiente e l'utilizzo dei moli pubblici.

Tutti i principali esportatori e produttori di scampi, salmone e ostriche irlandesi sono membri di **Origin Green**, l'unico programma di sostenibilità al mondo che opera su scala nazionale. Sviluppato da Bord Bia, Irish Food Board, Origin Green permette di raggiungere obiettivi misurabili di **sostenibilità**, riducendo l'impatto ambientale, fornendo un servizio più efficace alle comunità locali e tutelando la straordinaria ricchezza delle risorse naturali e dell'ambiente marino. Per maggiori dettagli è possibile visitare il sito **[origingreen.ie](http://origingreen.ie)**.