

# La Filiera della Pesca in Europa e in Italia: principali applicazioni legislative

written by Rivista di Agraria.org | 5 agosto 2010

di Mauro Bertuzzi

## Le normative di riferimento

Il quadro normativo di riferimento in materia di igiene alimentare compresa la filiera del pesce, fa riferimento all'emanazione del cosiddetto "pacchetto igiene", ossia una serie di Regolamenti comunitari che comprendono il Reg. CE 178/2002, già applicato in alcune parti, fra cui la tracciabilità alimentare, e i Regg. CE 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004, già in vigore, ma ora applicati definitivamente dal 1° gennaio 2006. In sostanza queste normative pongono le basi per un vero e proprio "testo unico" della materia, con particolare riferimento sia al mondo della produzione che a quello della trasformazione e distribuzione, nonché all'organismo deputato al controllo ufficiale.

In pratica questo regolamento si riconduce a principi di ordine generale, con normative di tipo orizzontale, che regolano le problematiche di quadro ed impostano il cosiddetto modello preventivo, e norme di tipo verticale, che invece fanno riferimento ai singoli "attori" della filiera, soprattutto per quanto concerne la responsabilità degli operatori in tutte le fasi della catena produttiva, compresa la produzione primaria.

## La filiera in Europa

### La Norvegia

In Norvegia il Sintef Fisheries and Aquaculture (ente di studio governativo preposto) ha stabilito attraverso una normativa già in vigore, di utilizzare un sistema di codici a barre per l'etichettatura delle casse e dei pallets di pesce, così da poter informatizzare le informazioni nel commercio di salmone, che ancora oggi viene realizzato con mezzi manuali, che risultano essere costosi sia in termini monetari che di tempo. In pratica l'etichetta utilizzata, riporta una serie di dati che attraverso i codici a barre possono fornire una serie di informazioni quali la specie, la qualità del prodotto, il trattamento, il tipo di conservazione, la temperatura di conservazione, le taglie, il numero di pezzi per unità, la data di produzione e il peso netto. Inoltre, ai fini della tracciabilità del prodotto, si indicano anche: il nome dell'esportatore e/o del fornitore, il numero di lotto e di pallet, i codici EAN (della confezione) e SSCC (per i pallet). Il tutto viene poi ripetuto in due semplici codici a barre per la lettura ottica che permettono di semplificare la gestione del magazzino rendendo nel contempo possibile la trasmissione automatica dei dati più importanti.

Questo progetto si sta ampliando e sta anche portando ad un sviluppo di informazioni su internet, dove attraverso un database condiviso, i partecipanti della filiera, potranno accedere in qualsiasi momento all'informazione su un singolo prodotto.

## La Danimarca

In Danimarca già a partire dalla metà degli anni 90, è stato sviluppato un sistema di “confezionamento in mare” del pescato, con pesatura e etichettatura diretta. In pratica sulle singole confezioni sono già riportate informazioni fondamentali quali il peso, la taglia, la specie, il numero di nave che ha pescato e l’area di pesca. Va però precisato che tale procedimento viene utilizzato solo da navi grandi e strutturate, in quanto solo le grandi dimensioni permettono di investire in questo sistema.

Il limite di questo processo è la perdita dell’informazione, che viene persa una volta finita l’asta di vendita, per questo motivo è stato creato il progetto “Info-fisk”, ossia una metodologia che permette il trasferimento delle informazioni dalle navi direttamente ai venditori al dettaglio, questo mediante web, basandosi su unità di pesatura ed etichettatura e su lettori di codici a barre collegati ad un database su computer.

Questa sperimentazione ha dimostrato che l’investimento necessario in tempo è di circa 17 secondi per scatola e in denaro è di circa 8000 euro per ogni anello della filiera.

## La Gran Bretagna

In Gran Bretagna è stato sviluppato un sistema integrato d’informazione e lavorazione del pesce che tradizionalmente smista ed incassetta le catture in mare, sbarcandole direttamente alle aste, senza che vi siano ulteriori trasporti. Questo sistema prototipo è oggi una realtà commerciale utilizzata nel Regno Unito ed attualmente anche in Irlanda.

Attualmente questa metodologia viene utilizzata da dieci navi che normalmente sbarcano nelle Shetland, dove hanno installato bilance elettroniche capaci di etichettare con codici a barre e in grado di dare immediatamente informazioni su peso, data, luogo di cattura, temperatura e così via. Naturalmente il tutto nel rispetto delle buone pratiche di lavorazione a bordo, dove in considerazione del disciplinare di produzione in linea con le norme di buona prassi operativa ed igienica, devono essere ben rispettate le procedure di ghiacciatura, di accumulo nelle vasche e di dissanguamento del pesce. In qualche caso vengono utilizzati anche dei chips di computer poco costosi che, inseriti nei cartellini dei lotti che danno una identità digitale al lotto stesso, permettono di registrare su pc tutte le informazioni acquisite lungo la filiera di distribuzione dalla nave in poi.

Tutte le informazioni sulla materia prima vengono inviate ai trasformatori nel momento dell’acquisto; in questo modo il pesce lavorato in lotti definiti direttamente sulla nave e dall’età della materia prima presente, attraverso la corretta etichettatura, permette al consumatore di risalire all’ origine percorrendo tutti i suoi passaggi lungo la filiera.

In Islanda, questo sistema di rintracciabilità per il prodotto ittico trasformato funziona già perfettamente da diverso tempo.

Questa metodologia per il momento, come indicato, viene utilizzata solo per navi grandi e ben attrezzate, visti però i risultati, attualmente è allo studio un progetto più semplificato per navi piccole e per navi costiere, in cui la data potrà essere apposta a terra. Questo perché le piccole imbarcazioni che fanno solo piccoli viaggi nelle acque locali, possono anche non effettuare separazione ed l’etichettatura in mare poiché, visto anche l’utilizzo delle norme di buona prassi igienica, gli sbarchi sono omogenei riguardo la provenienza e la freschezza del pescato.

## L’Italia

In Italia un caso campione di marchio con tracciabilità completa, è rappresentato dall’iniziativa lanciata da un consorzio di pescatori, che raccoglie il 95% delle barche appartenenti al suo capoluogo. Si tratta di una iniziativa che fin dall’inizio incoraggiata e sostenuta da tutti gli “attori” e dalle istituzioni pubbliche, ha permesso la creazione di un marchio collettivo che indica il pesce fresco e di qualità, destinato e venduto per lo più alla grande

distribuzione.

L'etichetta, così come concepita, oltre a valorizzare il prodotto, costituisce una garanzia per il consumatore, poiché alla base c'è un disciplinare di produzione, nato grazie ad un accordo che ha coinvolto la categoria locale dei pescatori.

Questo disciplinare oltre al rispetto delle normative vigenti, identifica perfettamente la lavorazione del pescato, dalla cattura del pesce fino al suo carico, garantendone la qualità attraverso un rigido controllo sanitario, mediante certificazione di origine, di processo e di lavorazione a bordo delle navi da parte dell'Asl, e la tracciabilità attraverso l'identificazione di ogni cassetta con il singolo codice di riferimento barca, che proprio per questo suo sistema particolare, viene conservato fino alla vendita. In questo modo attraverso questo marchio il nome del pesce, la zona di pesca, il metodo e la data di cattura, garantiscono completamente il prodotto e di riflesso il consumatore in tutte le sue fasi.

*Mauro Bertuzzi, laureato in Scienze e Tecnologie Agrarie presso la Facoltà di Agraria di Milano, è Presidente del collegio provinciale di Milano e Lodi degli Agrotecnici e Agrotecnici Laureati. [Curriculum vitae >>>](#)*

## **Il Grande Libro degli Alimenti**

Autori vari - Touring Club Italiano - febbraio 2007



In un linguaggio semplice l'opera fornisce in modo esaustivo tutte le indicazioni pratiche sull'origine, l'aspetto, l'acquisto, le tecniche di preparazione, le possibilità di impiego e di conservazione, i metodi di cottura e il valore nutritivo di ciascun alimento.

[Acquista online >>>](#)