



N. 11

Marzo
2002

Dossier

Sicurezza alimentare: misure rafforzate



Diossina

Nuovi tassi ammissibili in Europa



Consumatori

Fiducia e vigilanza



Reportage in Svezia

Etichettare per informare



Fiere ed esposizioni

Expomar 2002 – Burela (Galizia)

Dal 16 al 19 maggio 2002 a Burela in Galizia (Spagna) si terrà la nona edizione di Expomar, fiera nautica e della pesca, dove si possono incontrare le più importanti aziende operanti nel settore che ogni anno presentano gli ultimi progressi tecnologici ai professionisti e ai mezzi di comunicazione specializzati. Oltreché luogo privilegiato di incontro con gli imprenditori, Expomar offre molte attività speciali e parallele nella regione d'Europa più dinamica del settore.

Per ulteriori informazioni:

Tel.: (34) 982 58 62 32

Fax: (34) 982 58 06 97

E-mail: expomar@expomar.com

Sito Internet: <http://www.expomar.com>

LXII Fiera internazionale della pesca – Ancona (Italia)

Dal 23 al 26 maggio 2002 ad Ancona in Italia si terrà l'unico salone internazionale della pesca organizzato nel Mediterraneo. Parallelamente alla manifestazione, viene organizzato per la seconda volta un salone mediterraneo dei prodotti del mare. Appuntamento imperdibile per i professionisti interessati alle nuove tecnologie della trasformazione, della distribuzione e del marketing.

Per ulteriori informazioni:

E-mail: info@erf.it

Sito Internet: <http://www.erf.it>

Fishing 2002 – Glasgow (Scozia)

Si tratta di una delle manifestazioni più attese dai professionisti della pesca di tutto il mondo che, quest'anno, si svolgerà dal 18 al 20 aprile 2002.

Per questa diciassettesima edizione, Fishing 2002 riunirà rappresentanti del settore della costruzione navale, delle attrezzature e dei servizi.

Per ulteriori informazioni:

Tel: (44-20) 750 53 608

E-mail: sue.hill@informa.com

Sito Internet:

<http://www.heighwayevents.com/fi2002/index.htm>

Agenda istituzionale

Il prossimo Consiglio dei ministri della pesca europei si svolgerà l'11 giugno 2002 a Lussemburgo.

In questo numero ...

Pagina 2 Calendario**Pagina 3 Editoriale**

Garantire alimenti sani

Pagina 4 Dossier**Sicurezza alimentare**

Ridurre i tassi di diossina nell'alimentazione umana e animale

Controllare i contaminanti potenziali

Difesa dei consumatori

Colloquio con due esperti

Da dove viene il mio pesce?

Uno sguardo da vicino all'etichettatura dei prodotti ittici

Pagina 12 In breve

- Galileo: quali vantaggi per la pesca?
- Mefisto: un nuovo strumento per la gestione bioeconomica della pesca
- Errata corrige: opuscolo «La PCP in cifre»

Avviso ai lettori

Inviateci i vostri commenti o suggerimenti al seguente indirizzo: Commissione europea Direzione generale della Pesca – Unità Comunicazione e informazione Rue de la Loi 200 – B-1049 Bruxelles o via fax al n. (32-2) 299 30 40 citando *La Pesca europea*. E-mail: fisheries-magazine@cec.eu.int

La Pesca europea è una rivista pubblicata dalla direzione generale Pesca della Commissione europea. Viene distribuita gratuitamente mediante semplice richiesta d'abbonamento (cfr. tagliando a pagina 12). La Pesca europea esce cinque volte l'anno nelle undici lingue ufficiali dell'Unione europea. La si può anche trovare alla pagina web della DG Pesca: http://www.europa.eu.int/comm/fisheries/policy_it.htm

Editore responsabile: Commissione europea, direzione generale della Pesca, il direttore generale.

Clausola di esclusione della responsabilità: La DG Pesca, pur partecipando alla produzione di questa rivista, non si assume alcuna responsabilità per quanto riguarda l'accuratezza, il contenuto o le opinioni espresse in articoli specifici. La Commissione, salvo laddove altrimenti affermato, non ha adottato o approvato in alcun modo le opinioni illustrate nella presente pubblicazione e le affermazioni ivi contenute non devono essere considerate come affermazioni della Commissione o come opinioni della DG Pesca. La Commissione non garantisce l'accuratezza dei dati riportati nella presente pubblicazione. Né la Commissione né qualsiasi altra persona a nome della Commissione sono da considerarsi responsabili dell'uso che potrebbe essere fatto di tali dati.

© Comunità europee, 2002

Riproduzione autorizzata con citazione della fonte.

Foto in copertina: © Lionel Flageul



Garantire alimenti sani

«Il pesce fa bene alla salute»... Più che una credenza popolare, questa è una verità scientifica. Le proprietà nutritive del pesce sono ormai assodate: oltre al fatto che esso costituisce una fonte eccellente di proteine animali, l'apporto di vitamina A e D, magnesio, fosforo e sali minerali rappresenta un complemento indispensabile per la nostra alimentazione. Studi recenti dimostrano anche che i pesci grassi contengono un tipo di acidi grassi indispensabile per lo sviluppo del cervello umano nel feto e nel lattante. Visti tutti questi benefici incontestabili e incontestati, il pesce va sicuramente considerato un alimento prezioso.

Tuttavia, se nessuno dubita delle virtù del pesce, una serie di crisi alimentari ha minato la fiducia del consumatore che, con l'occhio puntato sul piatto, esige garanzie e risposte alle sue preoccupazioni. Dopo la mucca pazza, l'industria alimentare ha tremato per la crisi della diossina, che ha fatto scorrere fiumi di inchiostro. Ma, in assenza di dati scientifici concludenti, era impossibile regolamentare il tasso di diossina consentito nell'alimentazione e nei mangimi per animali. Ora questa lacuna è stata colmata.

«Dobbiamo essere intransigenti e rigidi sulla presenza di contaminanti nell'alimentazione umana», dichiarava David Byrne, Commissario europeo responsabile della salute e della tutela dei consumatori, alla fine del novembre 2001. Lo stesso giorno il Consiglio dei ministri dell'agricoltura europei adottava un regolamento che stabiliva limiti vincolanti per la presenza di diossina ed altri contaminanti nell'alimentazione umana e animale, regole che saranno recepite e applicate nei vari paesi dell'Unione a partire dal 1° luglio 2002. Da tale data, qualsiasi alimento che superi i limiti in questione verrà semplicemente escluso, con effetto immediato, dalla catena alimentare.

Queste misure iniziali sulla diossina, che permetteranno di escludere i pesci più contaminati, rientrano in una strategia più ampia volta a ridurre, almeno del 25% l'esposizione umana alla diossina entro il 2006. A tal fine, occorrerà anche adoperarsi per ridurre le emissioni di diossine nell'ambiente e per assicurare un miglior coordinamento e una maggiore raccolta di informazioni.

Misure rigide, dunque, che si inseriscono in una strategia di ampio respiro, ossia garantire alimenti di qualità «dal produttore al consumatore», stesso obiettivo per il quale, quest'anno, è stata istituita l'Autorità europea per la sicurezza alimentare, organo consultivo scientifico specializzato nelle questioni relative alla sicurezza alimentare. Tale agenzia coadiuverà la Commissione nelle sue decisioni e permetterà di meglio reperire e organizzare le informazioni.

Inoltre, sempre nella stessa ottica, dal 1° gennaio 2002 è in vigore l'etichettatura dei pesci, che consente al consumatore di avere informazioni più precise sul pesce che consuma (denominazione esatta, luogo di produzione, metodo di produzione) ridandogli fiducia in questo alimento essenziale per l'equilibrio nutritivo.

Nel dibattito sulla sicurezza alimentare e sui prodotti della pesca è importante ricordare che, nonostante i problemi riscontrati, questi prodotti costituiscono sempre un alimento essenziale per la salute. Al centro delle preoccupazioni dell'Unione europea vi è il benessere del consumatore. Essa, pertanto, continuerà ad adottare misure intese a ridurre ulteriormente la presenza di contaminanti nei prodotti alimentari, ivi compresi i prodotti della pesca.

La redazione

Sicurezza alimentare

Ridurre i tassi di diossina nell'alimentazione umana e animale

La crisi della diossina ha risvegliato un'importante preoccupazione che non ha risparmiato il pesce: il pericolo è nel nostro piatto? Una serie di crisi ha spaventato i consumatori. Dopo una consultazione di esperti promossa dalla Commissione europea, il Consiglio dell'Unione europea ha adottato delle misure che stabiliscono i tassi massimi consentiti di diossina sia nell'alimentazione umana che in quella animale. Questi tassi saranno applicabili in tutta l'Unione dal 1° luglio 2002. Obiettivo generale: ridurre, entro il 2006, almeno del 25% l'esposizione dei consumatori alle diossine.

Dopo la crisi della mucca pazza, molti avevano ripiegato sul pesce. Scoppia allora la crisi della diossina. Ed ecco che anche il pesce è messo in discussione. Anche il pesce è pazzo? Quanto pesce si può mangiare senza pericolo? La diossina è cancerogena? E, se lo è, da quale soglia?... Dopo due anni e diversi studi scientifici, cominciano a giungere risposte e vengono definiti i primi interventi.

I valori nutritivi del pesce non sono affatto rimessi in discussione; al contrario, il pesce è un alimento indispensabile e insostituibile. Le attuali misure sono intese ad eliminare i prodotti contaminati.

Più del 90% dell'esposizione degli esseri umani alla diossina deriva da prodotti alimentari: occorre dunque ridurre la presenza di diossina nell'alimentazione umana ed animale. Per garantire ai consumatori pro-

dotti di qualità, era prima necessario definire le dosi oltre le quali la diossina viene considerata pericolosa per l'essere umano. Ora è cosa fatta: la dose settimanale tollerabile è stata fissata in 14 pg¹ per chilogrammo di peso corporeo.

Per ogni tipo di alimento, è stato fissato un tetto massimo al contenuto di diossina. Per il pesce, tali valori cambiano a seconda che si tratti di pesce fresco, olio di pesce, farina di pesce o alimenti per pesci da allevamento (cfr. tabella).

Dal 1° luglio 2002 qualsiasi pesce che superi i valori consentiti sarà ritirato dalla catena alimentare. Secondo una relazione scientifica indipendente, tali tassi porteranno all'esclusione dalla catena alimentare del 5% dei pesci più contaminati.

I pesci non sono gli unici alimenti chiamati

in causa: uova, carne e prodotti lattiero-caseari saranno anch'essi oggetto di controlli più accurati con l'obiettivo di ridurre complessivamente, entro il 2006, almeno del 25% l'esposizione degli esseri umani alle diossine.

Cosa sono le diossine

Alcuni parlano di «diossina», altri di «diossine» o ancora di PCB. Va detto che la diossina di cui comunemente si parla è la diossina più tossica, la TCDD (cfr. riquadro). Tutte le diossine sono inquinanti recidivi dell'ambiente e sono essenzialmente sottoprodotti di processi industriali, ma possono anche derivare da fenomeni naturali come le eruzioni vulcaniche o gli incendi di foreste. Ovviamente, questi fenomeni naturali sono una causa minore della produzione di diossine nelle nostre regioni. La maggior

¹ Un pg o picogrammo equivale ad un milionesimo di milionesimo di grammo.



parte delle diossine europee è generata da processi industriali di combustione in ambiente clorato: fonderia, sbianca della pasta per carta, produzione di alcuni pesticidi o erbicidi... Altri importanti generatori di diossina sono gli inceneritori di rifiuti. Una volta entrata in un organismo vivente, la diossina si concentra nei suoi grassi. Il pesce dunque non è pazzo: la diossina non è una patologia animale come l'ESB (encefalopatia spongiforme bovina). La diossina è un inquinante liberato nell'ambiente e ingerito dagli animali. Il problema principale delle diossine è la loro incomparabile stabilità chimica. Dopo essere state introdotte in un organismo vivente, le diossine vi restano per un lungo periodo. Si accumulano, dunque, nella catena alimentare e quanto più ci avviciniamo alla fine della catena, tanto maggiore è la loro concentrazione.

I potenziali pericoli per la salute umana

La diossina viene considerata cancerogena al di sopra di una certa soglia, da cui la necessità di stabilire una normativa in merito. Il rischio cancerogeno è tuttavia legato soprattutto all'esposizione accidentale o professionale, non al consumo di prodotti della pesca. Al di sopra di una certa soglia, possono anche manifestarsi altri effetti nocivi come lesioni cutanee, acne o formazione di macchie scure sulla cute, mentre sono osservabili effetti neurologici o un'immunodeficienza in presenza di contenuti nettamente inferiori. Le persone più vulne-

rabili sono le donne in stato interessante e i neonati. E proprio questi effetti nocivi sono serviti per stabilire la dose tollerabile.

Tuttavia, occorre vedere questi elementi nella giusta prospettiva. Infatti, non possiamo esimerci dal constatare che i valori nutritivi del pesce sono tali che sarebbe più nocivo per la salute sospenderne il consumo. Inoltre, in Europa, il pesce in media costituisce solo il 12% delle proteine animali consumate. Se vi è pericolo, questo è insito soprattutto nel consumo molto sistematico di pesce contaminato, da cui la necessità di provvedere all'informazione delle persone a rischio.

Tassi di diossina nei pesci in Europa

È difficile stabilire un tasso totale di diossina nell'ambiente. Tale tasso varia geograficamente, poiché dipende dalle esposizioni e dagli scarichi industriali. Peraltro, i dati esistenti per specie ed aree geografiche sono sporadici. Ma è comunque possibile fornire qualche indicazione di riferimento: ad esempio, gli stock di pesci delle acque dell'Europa del nord sono generalmente più contaminati degli stock del Pacifico del sud. Ma si registrano anche differenze all'interno dell'Unione: i pesci del Baltico sarebbero due volte più contaminati di quelli del mare del Nord.

Oltre all'origine geografica, vi sono poi variazioni a seconda delle specie di pesce. Dato che la diossina si concentra nei grassi



Anche i mangimi per i pesci sono chiamati in causa. La regolamentazione dei tassi di diossina va dall'allevamento alla tavola.

animali, il pesce grasso (aringa, salmone...) ha logicamente un contenuto di diossina più elevato.

I pesci di allevamento

Contrariamente ad alcune informazioni diffuse in occasione della crisi della diossina in merito al salmone di allevamento, il pesce di acquacoltura non è più esposto alla diossina. Il pesce di allevamento è preservato dalla durata della sua vita, spesso più breve di quella del pesce selvatico. La diossina, infatti, ha meno tempo per accumularsi in questi pesci. Inoltre, l'acquacoltura offre la possibilità di controllarne l'alimentazione e dunque di ridurre al minimo la loro ingestione di diossina.

DIOSSINA E PCB

La diossina è la denominazione comune delle PCDD (policlorodibenzo-p-diossine) e dei PCDF (policlorodibenzofurani). Una delle diossine più tossiche appartiene al gruppo PCDD e si tratta della TCDD (tetraclorodibenzo-p-diossina).

Altre sostanze sono anche imparentate con la diossina, come alcuni policlorobifenili (PCB).

Fonte: O.M.S.

Diossine: valori massimi consentiti

<i>Pesce fresco:</i>	4 pg/g di pesce fresco
<i>Mangimi per animali:</i>	
Olio di pesce:	6 ng/kg
Farina di pesce:	1,25 ng/kg
Mangimi per pesci:	2,25 ng/kg

n.b.:

Un pg o picogrammo equivale a $1 \text{ g} \times 10^{-12}$

Un ng o nanogrammo equivale a $1 \text{ g} \times 10^{-9}$

Questi tassi saranno rivisti entro tre anni

Un compito di ampio respiro

Evidentemente, occorre affrontare il problema alla radice e adottare misure su vasta scala per ridurre la produzione industriale di diossina nell'ambiente. Per quel che riguarda il pesce, l'unica misura industriale per il momento ipotizzabile è la depurazione dell'olio di pesce e, in proposito, sono

in corso sperimentazioni in Danimarca. Dopo la depurazione, la diossina viene concentrata e distrutta mediante incenerimento.

Ora tocca agli Stati membri, che devono vigilare sul rispetto delle norme. Il futuro ci dirà se tali misure sono efficaci: una prima revisione dei tassi è prevista entro tre anni.

*Per ulteriori informazioni: sito web della Direzione generale Salute e tutela dei consumatori della Commissione europea
http://europa.eu.int/comm/food/index_it.html*

Il caso del Mar Baltico

Svezia e Finlandia hanno ottenuto una deroga ai tassi di diossina consentiti per i pesci del Baltico. Tale deroga, valida sino alla fine del 2006, le autorizza a vendere sul proprio mercato interno pesci del Baltico il cui contenuto di diossina superi i tassi autorizzati. Nondimeno, i due paesi devono adoperarsi per una corretta informazione del consumatore sull'eventuale nocività di tali pesci, soprattutto per quel che riguarda le donne in stato interessante. Se si applicassero le nuove norme ai pesci del Baltico, è probabile che gran parte di questi sarebbe esclusa dalla catena alimentare. È stata pertanto concessa una deroga in base a due argomentazioni: in primo luogo, il Baltico è stato a lungo ricettacolo di scarichi di altri paesi; in secondo luogo, in questi paesi vi è un rischio di carenza di vitamina D, normalmente fornita dal sole e che si ritrova nel pesce. La deroga riguarda solo il mercato interno svedese e finlandese. Il pesce baltico non verrà pertanto immesso sul mercato di altri paesi dell'Unione.

Controllare i contaminanti potenziali

I prodotti della pesca continuano ad essere considerati prodotti privilegiati per una dieta sana e nutriente. La vasta gamma di prodotti ittici disponibile sul mercato europeo è ampiamente sfuggita alle crisi alimentari degli ultimi anni. Tuttavia, come tutti gli altri alimenti, i prodotti della pesca non sono esenti dall'esposizione a batteri, virus, residui di pesticidi, additivi alimentari, farmaci ad uso veterinario o contaminazione causata da metalli pesanti come piombo, mercurio e cadmio. Per proteggere il consumatore, la normativa europea in materia di salute prevede rigorosi controlli su queste sostanze.

Metalli pesanti

I metalli pesanti come piombo, mercurio e cadmio derivano dall'inquinamento, ma possono anche essere presenti in natura. Aria, acqua, terreno, così come piante e animali, sono portatori naturali e, pertanto, tali sostanze sono direttamente rinvenibili nella catena alimentare. Il potenziale rischio per gli esseri umani dipende dalla concentrazione di tali sostanze nei prodotti che consumiamo. Il livello di queste sostanze

riscontrato nei prodotti della pesca dipende invece dal livello di esposizione di tali specie – prossimità di siti industriali – e dalla loro capacità naturale di assorbire e trattenere le sostanze in questione.

Una caratteristica intrinseca di pesci e molluschi è la loro propensione ad assorbire inquinanti come i metalli pesanti dall'ambiente circostante. In generale, il pesce tende ad assimilare il metilmercurio – la

forma più potente di mercurio – più di qualsiasi altro metallo pesante. D'altro canto, molluschi come cozze ed ostriche sono predisposti ad assimilare il cadmio e, in misura inferiore, il piombo. Anche in questo caso, la concentrazione delle due sostanze varia a seconda delle specie di molluschi e della loro zona geografica; le cozze possono contenere fino al doppio del piombo delle ostriche, mentre le ostriche possono contenere fino a quattro volte il cadmio delle cozze.



Gli scarichi industriali sono il nemico principale dei prodotti del mare.

Consapevole del potenziale rischio per la salute posto dalla presenza dei metalli pesanti nella catena alimentare, la Commissione europea ha fissato i livelli massimi consentiti per la presenza di tali sostanze negli alimenti, pesci inclusi. Tali livelli massimi sono applicabili dal 5 aprile 2002.

In una dieta equilibrata, la percentuale di queste sostanze chimiche attribuibile al consumo di prodotti ittici resta minima. Uno studio pubblicato nel 1998 dall'Alto consiglio per l'igiene pubblica francese ha dimostrato che l'assunzione di mercurio – incluso il metilmercurio – causata dal consumo di pesce pescato nelle acque francesi contribuiva solo per l'8% alla dose giornaliera accettabile temporaneamente fissata dall'Organizzazione mondiale della salute (OMS) per il consumatore medio. Quanto più è diversificata la dieta, tanto minore è il rischio.

Pesticidi, additivi alimentari e farmaci ad uso veterinario

I prodotti della pesca possono anche essere contaminati da altre sostanze come pesticidi, additivi alimentari e farmaci ad uso veterinario. La presenza di pesticidi nell'ambiente acquatico è più un problema per i prodotti dell'acquacoltura e le specie di acqua dolce che per i prodotti del mare. Escludendo uno scenario accidentale, i pesticidi introdotti nell'ambiente acquatico europeo non sono riscontrabili in quantità talmente elevate da essere considerate notevolmente rischiose per gli esseri umani. Tuttavia, sono ancora in corso varie attività di ricerca per stabilire gli effetti reali dei pesticidi sull'ambiente acquatico e le specie che lo abitano. La legislazione europea consente l'aggiunta di additivi alimentari quali vitamine e pigmenti ai mangimi per i pesci di allevamento. Per esempio, pigmenti come la cantaxantina e l'astaxantina sono inclusi nei mangimi del salmone di allevamento in maniera che la sua carne possa acquistare lo stesso colore rossastro della sua controparte selvatica. Per combattere talune malattie dei pesci di allevamento, gli acquacoltori utilizzano alcuni farmaci ad uso veterinario, per quanto pochi, come, ad esempio, gli antibiotici. Nel 1996 sono stati introdotti programmi per testare i residui di tali farmaci, residui per i quali sono stati fissati limiti massimi.

Batteri, virus, parassiti

Come tutti gli organismi viventi, i prodotti ittici sono soggetti ad una grande varietà di batteri, virus e parassiti. Sebbene la maggior parte di questi non interessi gli esseri umani, alcuni batteri e virus possono produrre effetti nocivi. Il verme del merluzzo bianco, ad esempio, può infettare piccoli crostacei (gamberetti, calamari) e pesci (aringa, sgombro, nasello, melù e merluzzo bianco). Tuttavia, questi vengono uccisi dalla cottura e, generalmente, anche i succhi gastrici di uno stomaco umano sono in grado di sopprimerli. Il colera è un'altra malattia che, colpiti i prodotti della pesca, può potenzialmente infettare anche gli esseri umani. Questo batterio si trova in genere nelle acque salmastre e negli estuari e viene solitamente diffuso da acqua e cibo contaminati. Per evitare la contaminazione nella catena alimentare, l'Unione europea ha definito una serie di norme rigorose in materia di salute che prevedono diverse procedure – tra cui congelamento, marinatura, salagione e cottura – che vanno osservate prima che i prodotti ittici possano essere destinati al consumo umano.

Controlli condotti sulle importazioni

I prodotti della pesca rappresentano il secondo alimento importato più importante dopo la verdura. Per paesi che espor-



I controlli possono assumere forme diverse. Le importazioni nell'Unione sono sottoposte a rigorosi controlli veterinari.

tano i propri prodotti ittici nell'Unione europea, l'Ufficio alimentare e veterinario (FVO) conduce ispezioni e verifiche dei loro sistemi di controllo sanitario. Solo dopo queste rigorose valutazioni le importazioni di prodotti ittici nell'Unione europea vengono autorizzate o meno. Attualmente, 102 paesi possono esportare pesce nell'Unione europea, ma al momento solo 14 soddisfano i rigorosi criteri dei sistemi di controllo sanitario dell'Unione per poter esportare molluschi. L'Ufficio controlla inoltre che negli Stati membri venga applicata la normativa in materia di igiene.

Nonostante la potenziale presenza dei contaminanti prima indicati, i prodotti ittici sono solo uno dei fattori che contribuiscono all'assunzione giornaliera di queste sostanze. Esistono una normativa comunitaria e sistemi di monitoraggio per garantire che vengano intraprese misure al fine di controllare e ridurre la presenza di contaminanti dei prodotti della pesca, contribuendo così al consumo sicuro di tali prodotti da parte dei consumatori.

*Per ulteriori informazioni: Direzione generale Salute e tutela dei consumatori della Commissione europea
http://europa.eu.int/comm/food/fs/sfp/sfp_index_en.html*

Difesa dei consumatori

Colloquio con due esperti

Le recenti crisi sanitarie hanno fatto vacillare seriamente la fiducia del pubblico in ciò che mangia. In tale contesto, la creazione di un'autorità europea incaricata della sicurezza alimentare è ben vista da molte associazioni di consumatori. Ma la vigilanza resta d'obbligo: per quel che riguarda il pesce, come per tutti gli alimenti, il principio di precauzione va applicato a tutti i livelli, dalla produzione alla vendita.

«Non posso risponderle in merito al pesce in quanto tale semplicemente perché non abbiamo ancora assunto una posizione al riguardo», ammette Caroline Hayat, portavoce dell'Ufficio europeo delle unioni di consumatori (BEUC).

Creato nel 1962, il BEUC annovera più di una trentina di membri in oltre 20 paesi. *«Il nostro ruolo consiste in qualche modo nel rappresentarli qui, a Bruxelles»*, sintetizza Caroline Hayat. *«Noi siamo un po' i loro ambasciatori e facciamo in modo che gli interessi dei consumatori siano presi in considerazione nell'elaborazione delle normative comunitarie»*.

Senza manifestare una specifica posizione in merito al comparto pesca, il BEUC pone il pesce sullo stesso piano delle altre risorse alimentari nella sua lotta per un'alimentazione sana e sicura. E, al riguardo, si compiace per la creazione dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (AESA).

«Finalmente abbiamo un approccio integrato di tutta la catena alimentare che consentirà di migliorare la tutela della salute umana e la fiducia del consumatore», conferma Caroline Hayat. *«Da quest'organo ci aspettiamo che abbia un mandato abbastanza ampio da avere una visione completa della catena alimentare e fornire una base scientifica coerente*

alla politica e alla legislazione».

Il fatto che non sia stata assunta una posizione rispetto al pesce nasconde un'assenza di interesse da parte delle unioni di consumatori? Sicuramente no. Il BEUC parla piuttosto di una mancanza di mezzi – umani e finanziari – che non consentirebbe ai quattro esperti che operano al suo interno (di cui uno solo per l'alimentazione) di occuparsi di tutte le questioni che potrebbero riguardare i consumatori.

«In tutti i casi, ci pare chiaro che, anche in questo campo, il principio di precauzione vada applicato a tutto il comparto: soprattutto per i pesci di allevamento, si dovrebbe iniziare dal mangime dato a questi pesci. I produttori devono essere responsabili dei prodotti che offrono ai consumatori, il che non sempre avviene», conclude Caroline Hayat.

Nessuna marcanzia!

Altra voce dei consumatori: John Godfrey, esperto in materia presso il Comitato consultivo per la pesca e l'acquacoltura. Per lui, sembra evidente che tutti i consumatori europei di pesce hanno le stesse esigenze in tema di sicurezza alimentare. I requisiti fondamentali devono includere l'igiene, l'assenza di parassiti e livelli innocui e minimi di inquinanti come i metalli pesanti o il PCB.

«Né la Commissione europea né la neocostituita Autorità europea per la sicurezza alimentare dovrebbero tollerare marcanze perché, lo sappiamo bene, alcune popolazioni di pesci paiono superare tali livelli minimi di sicurezza», segnala John Godfrey. *«Se non otteniamo livelli di qualità elevati, la salute dei consumatori sarà in pericolo e i rischi per il settore dei prodotti della pesca aumenteranno»*.

E il nostro interlocutore sottolinea che tutto ciò scatenerebbe reazioni a catena: il consumo di pesce potrebbe dunque dimi-

Il principio di precauzione va applicato a tutti i livelli, dalla produzione alla vendita.

© Lionel Flageul



L'AESA

Creazione

Il 21 gennaio 2002, il Consiglio «agricoltura» dell'Unione europea ha adottato il regolamento che istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (AESA). La nascita di quest'autorità era stata preannunciata nel Libro bianco sulla sicurezza alimentare adottato dalla Commissione nel gennaio 2000.

Compiti

- 1) Emettere pareri scientifici indipendenti in materia di sicurezza degli alimenti, salute degli animali e delle piante, benessere degli animali, OGM (organismi geneticamente modificati) e nutrizione.
- 2) Emettere pareri di natura tecnica su questioni alimentari per supportare la politica europea relativa alla catena alimentare.
- 3) Studiare i comportamenti alimentari, l'esposizione al rischio dovuto all'alimenta-

zione e il controllo della sicurezza degli alimenti.

- 4) Identificare e segnalare rapidamente i rischi emergenti, attività che dovrebbe essere integrata dalla creazione di un sistema di allerta rapida per i mangimi per animali (prevista per l'inizio della primavera 2002). Tale sistema dovrebbe consentire agli Stati membri di scambiarsi rapidamente le informazioni relative alle sostanze pericolose scoperte nei mangimi per animali ed ordinare il loro eventuale ritiro dal mercato.
- 5) Consigliare la Commissione europea in caso di crisi.
- 6) Informare il pubblico.

Organizzazione

L'AESA, che temporaneamente ha sede a Bruxelles, è chiamata ad operare in veste di entità giuridica indipendente. A capo dell'organizzazione, un direttore esecutivo sarà

assistito da un forum consultivo (15 rappresentanti – uno per Stato membro – provenienti dagli organismi di sicurezza alimentare nazionali). Il lavoro scientifico sarà affidato al Comitato scientifico (14 membri) che coordinerà i lavori degli 8 gruppi scientifici, ripartiti per specializzazione:

- Additivi alimentari, aromi, ausiliari tecnologici e materiali a contatto con gli alimenti.
- Additivi e sostanze utilizzati nell'alimentazione animale.
- Salute delle piante, prodotti fitofarmaceutici e loro residui.
- Organismi geneticamente modificati.
- Prodotti dietetici, nutrizione e allergie.
- Rischi biologici.
- Contaminanti della catena alimentare.
- Salute e benessere degli animali.

In tre anni, l'AESA dovrebbe raggiungere i 250 dipendenti.

nuire sensibilmente, il che sarebbe dannoso per il nostro equilibrio alimentare e, quindi, per la sanità pubblica; infine, gli stessi produttori subirebbero l'instabilità del mercato. Ipotesi allarmista? Forse, ma meglio prevenire che curare.

«Un compito importante attende l'AESA, che deve ottimizzare i vantaggi che il consumo di pesce può offrire alla salute pubblica», prosegue John Godfrey. «Sappiamo che un'alimentazione scorretta contribuisce alle malattie cardiovascolari, come ad alcune forme di tumore e diabete. Con tutta probabilità, questi rischi sono in parte all'origine di più di un milione di decessi ogni anno in Europa. Gli avvelenamenti alimentari ne causano dai 500 ai 3.000... Se vogliamo che il pesce offra pienamente il suo contributo alla salute pubblica, è indispensabile assicurarli il suo posto nel piatto del consumatore europeo».

mentazione scorretta contribuisce alle malattie cardiovascolari, come ad alcune forme di tumore e diabete. Con tutta probabilità, questi rischi sono in parte all'origine di più di un milione di decessi ogni anno in Europa. Gli avvelenamenti alimentari ne causano dai 500 ai 3.000... Se vogliamo che il pesce offra pienamente il suo contributo alla salute pubblica, è indispensabile assicurarli il suo posto nel piatto del consumatore europeo».

Trasparenza

Le associazioni di consumatori si rammarricano, tuttavia, per il fatto che l'AESA possa emettere pareri scientifici solo su richiesta della Commissione, degli organismi nazionali responsabili in campo alimentare, degli Stati membri o del Parlamento europeo. Il BEUC avrebbe preferito che l'Autorità potesse agire di propria iniziativa. «Oltre alle sue funzioni di analisi e gestione del rischio, per noi la cosa più importante è giungere ad una buona comunicazione, ad una vera trasparenza, e non solo sulla carta», prosegue Caroline Hayat. «I consumatori devono poter constatare nella loro vita quotidiana l'azione reale di tale organismo, il quale deve anche svolgere un ruolo concreto nel campo della nutrizione».



Caroline Hayat



John Godfrey

Da dove viene il mio pesce? Un sguardo da vicino all'etichettatura dei prodotti ittici

Per fornire ai consumatori maggiori informazioni sui prodotti della pesca disponibili, il Consiglio dei ministri ha deciso che, dal 1° gennaio 2002, tali prodotti avrebbero dovuto fornire informazioni circa la loro denominazione, la loro origine e il loro metodo di produzione. Come le aziende stanno applicando tale disposizione? Analizziamo come un'azienda svedese provvede a fornire le informazioni in questione.

Ulrika vive a Luleå, cittadina a nord della Svezia. Ogni qual volta si reca dall'alimentari locale abitualmente acquista varie porzioni di pesce. Per lei il pesce è importante. Le piace particolarmente il suo sapore e sicuramente conosce il suo valore nutritivo. Ma, cosa probabilmente più importante, le ricorda i tempi in cui andava a pesca con suo padre e le sue sorelle sul lago vicino al paese, dove vivevano da bambine. Quando Ulrika pescava con la sua famiglia, da piccola, sicuramente non aveva dubbi sul tipo di pesce o sulla sua provenienza. Oggi, invece, è molto meno sicura dell'origine del pesce che acquista.

Infatti, forse gli specialisti sono in grado di riconoscere la specie di un filetto di pesce solo guardandolo, ma il consumatore medio potrebbe non essere così informato e rischia di essere ingannato. In passato, varie aziende che importavano prodotti ittici in Svezia hanno cercato di vendere succedanei più economici come se fossero specie pregiate, dice Yngve Björkman, Federazione nazionale svedese dei produttori di pesce (Fiskbranschens Riksförbund).

Rintracciare il pesce

Abbiamo seguito un pesce dal pescatore al dettagliante per vedere cosa c'è dietro le informazioni fornite ai consumatori come Ulrika.

Analizziamo l'etichetta del prodotto che sta acquistando. Contenuto: 400 g di filetti di merluzzo bianco congelato (*Gadus morhua*), pescato nel mar Baltico, venduto da Findus, azienda europea specializzata in alimenti surgelati. Ulrika può fare affidamento su queste informazioni? Sì, certamente.

I pescatori della Danimarca, della Svezia, della Polonia e degli Stati baltici che sbarcano pesce nel piccolo villaggio di pesca di Nexø, sull'isola danese di Bornholm nel mar Baltico, sanno che il merluzzo bianco è molto richiesto da diverse aziende di trasformazione di prodotti ittici sull'isola. Una di queste aziende, Nordfilet A/S, garantisce parte della fornitura del merluzzo bianco venduto da Findus sul mercato svedese.



Termometro alla mano, Inger C. Larsson esegue i controlli di qualità sui prodotti.

Direttore generale di Nordfilet A/S da 28 anni, Jorn-Ole Steger-Jensen sa esattamente cosa cerca. In primo luogo, e cosa più importante, Jorn-Ole si accerta di acquistare solo merluzzo bianco di qualità E ed A, le due qualità migliori. Egli conosce anche la provenienza del pesce perché i pescatori devono segnalare 6 ore prima dello sbarco delle loro catture il punto esatto in cui hanno pescato quel giorno. Inoltre, sa che per i pescatori non varrebbe la pena, da un punto di vista economico, sbarcare sull'isola di Bornholm, a diverse centinaia di chilometri nel mar Baltico, catture provenienti da Kattegat, Skagerrak o dal mare del Nord. Egli tiene dettagliatamente traccia della quantità e dell'origine del pesce acquistato ogni singolo giorno e fornisce tali informazioni ai suoi clienti.

L'etichettatura del filetto di merluzzo bianco congelato fornisce ai consumatori indicazioni sulla denominazione della specie (*torsk/merluzzo bianco*), il metodo di produzione (*fiskad/pesca*) e la zona di cattura (*Östersjön/mar Baltico*), oltre a citare la denominazione scientifica della specie (*Gadus morhua*).



Ora che conosciamo il tipo di pesce e la sua provenienza, procediamo lungo la catena della trasformazione. I contenitori di plastica nella cella frigorifera recano la data della cattura, la denominazione scientifica della specie (*Gadus morhua*) e l'origine geografica del pesce (mar Baltico). Adesso può iniziare la trasformazione. Man mano che il merluzzo bianco procede nella trasformazione, viene decapitato, dimezzato nel senso della lunghezza e spellato. Il filetto, quasi pronto, viene rifilato e controllato per verificare che non presenti spine, prima di passare alla stazione di pesatura e, infine, in una delle confezioni da 400 g. Tali confezioni, che recano la denominazione scientifica della specie e la sua provenienza, sono datate e tenute in una cella frigorifera a -38°C prima di essere consegnate al deposito di Helsingborg, Svezia. Tra lo sbarco del pesce e il suo surgelamento trascorre un tempo medio massimo di 48 ore.

Da Helsingborg, i filetti di merluzzo bianco congelato vengono distribuiti ai supermercati del paese dove raggiungono i consumatori come Ulrika.

Controlli e verifiche

La responsabilità della verifica del rispetto, da parte delle aziende, della normativa comunitaria è ripartita tra autorità nazionali e locali. In questo caso, è compito dell'Amministrazione alimentare nazionale svedese. Quanto ai fornitori danesi, spetta invece alle autorità locali, che monitorano le attività di Nordfilet. Tuttavia, per mantenere un alto livello di qualità dei suoi prodotti, Findus conduce anche periodicamente una serie di verifiche proprie. «*Ci rechiamo presso i nostri fornitori e controlliamo che dispongano di un sistema sul quale possiamo fare affidamento*», dice Inger C. Larsson, Direttore controllo qualità di Findus Europe.

Ora Ulrika può star certa che il prodotto ittico da lei appena scelto nell'alimentari locale è genuino e che le informazioni fornite sono corrette e verificate a vari livelli della catena della trasformazione e della commercializzazione. Quasi come se il pesce l'avesse pescato lei stessa!



Metodi di produzione

Le etichette sui prodotti ittici devono contenere una delle seguenti espressioni¹ per spiegare il metodo di produzione:

- «... prodotto della pesca ...»
- «... prodotto della pesca in acque dolci ...»
- «... prodotto di acquacoltura...»

Fornire maggiori informazioni al consumatore

Secondo la normativa sull'informazione del consumatore in merito ai prodotti della pesca e dell'acquacoltura – entrata in vigore il 1° gennaio 2002¹ –, ogni Stato membro è responsabile dell'elaborazione di un elenco di denominazioni riconosciute per i prodotti ittici commercializzati nel paese. In proposito, l'Amministrazione alimentare nazionale svedese ha stilato un elenco di denominazioni di pesci accettate e l'ha pubblicato nel dicembre 2001. Tuttavia pochi prodotti ittici sul mercato svedese o altrove nell'Unione europea già recano le nuove etichette. Vero è che la legislazione è abbastanza recente. Pertanto, le nuove norme prevedono un periodo di transizione per consentire agli operatori di esaurire le scorte di vecchie confezioni ed etichette.

¹ Le espressioni nelle 11 lingue di lavoro dell'Unione europea sono contenute nel regolamento (CE) n. 2065/2001 della Commissione del 22 ottobre 2001.

Galileo: quali vantaggi per la pesca?

Galileo dovrebbe presto rappresentare un'alternativa reale al monopolio del sistema americano GPS. Il principio? Una rete di trenta satelliti consentirà di localizzare con estrema esattezza qualsiasi veicolo o persona. Rispetto al GPS, Galileo sarà europeo, civile anziché militare, responsabile nei confronti dei suoi utilizzatori, affidabile (senza sospensioni del servizio) e più preciso. Il progetto garantisce inoltre la gratuità per gli utilizzatori di base.

Nel settore della pesca, l'impiego di Galileo offrirà numerosi vantaggi. È importante conoscere in ogni momento la posizione esatta dei pescherecci con un livello di precisione e affidabilità elevato, principalmente per motivi di sicurezza della flotta, ma anche per migliorare il controllo delle attività di pesca. La raccolta di informazioni sulla posizione dei pescherecci consente inoltre di gestire meglio le risorse alieutiche. Infatti, la trasmissione dei dati delle catture e dello sforzo di pesca va direttamente a beneficio dei meccanismi di gestione che si basano sulla precisione di tali dati per favorire uno sviluppo sostenibile della pesca. Ed essa è anche particolarmente utile per la gestione delle zone in cui viene dispiegato lo sforzo di pesca, oppure delle zone di pesca sensibili o soggette a limitazioni.



© Lionel Flageul

Galileo: un'interessante alternativa europea al GPS.

Galileo dovrebbe entrare in funzione nel 2008, dopo una fase di sviluppo e convalida (2001-2005) e una fase di installazione (2006-2007). Il prezzo di Galileo è stimato in 3,2 miliardi di €, ossia l'equivalente di 150 km di autostrada semiurbana, prezzo ampiamente giustificato dalle garanzie di progresso tecnologico e dai benefici in termini economici e di sicurezza.

Per informazioni e documentazione:

Boris Kandziora, Commissione europea,

Telefono: (32-2) 296 96 29

E-mail: tren-galileo@cec.eu.int

http://europa.eu.int/comm/energy_transport/en/gal_en.html

Mefisto: un nuovo strumento per la gestione bioeconomica della pesca

Ramon Franquesa e Jordi Lleonart hanno pubblicato un nuovo CD-ROM dal titolo Strumenti di gestione bioeconomica per la pesca mediterranea. Al centro del CD-ROM, il programma Mefisto, un nuovo programma di gestione bioeconomica che consente di calibrare meglio lo sforzo di pesca in funzione delle catture. Mefisto è una versione migliorata (e dotata di interfaccia

Windows™) di modelli noti come il programma HEURES. Questo nuovo programma consente il calcolo a medio termine del rapporto tra investimenti tecnici ed efficacia della pesca. Con il programma – studiato per più specie e più flotte –, il gestore può valutare le conseguenze economiche e tecniche dei suoi investimenti. Il CD-ROM si rivolge a gestori, pescatori

ed esperti. E, per agevolarne l'uso, oltre al programma, contiene tre studi di casi esemplificativi supportati da dati reali.

Per richiedere il CD-ROM: COPEMED, <http://www.fao.org/FI/COPEMED> o CIHEAM, <http://www.iamz.ciheam.org>

Errata corrige: opuscolo «La PCP in cifre»

È stato riscontrato l'errore seguente nella versione italiana dell'opuscolo:

- pag. 21, il termine «Japan» va sostituito con «Giappone», mentre il termine «Giappone» nella linea seguente va sostituito con «Islanda». Porgiamo le nostre scuse ai lettori. L'errore in questione verrà corretto nelle edizioni successive.

TAGLIANDO D'ABBONAMENTO

Inviare questo tagliando per posta al seguente indirizzo:

Commissione europea

Direzione generale della Pesca
Unità Comunicazione e informazione
Rue de la Loi 200
B-1049 Bruxelles

o via fax al n. (32-2) 299 30 40

E-mail: fisheries-magazine@cec.eu.int

Desidero ricevere gratuitamente la rivista La Pesca europea (5 numeri l'anno) in:

ES DA DE EL EN FR IT NL PT FI SV

Numero di esemplari: _____

Cognome: _____ Nome: _____

Organizzazione: _____ Titolo: _____

Via: _____ N.: _____ CP: _____

CAP: _____ Città: _____ Paese: _____

Tel.: _____ Fax: _____

E-mail: _____