

*Interventi per favorire l'incremento
del valore aggiunto nei prodotti della
pesca del lago di Bolsena –
Attività in materia di tracciabilità.*

Report finale

04 dicembre 2020

Sommario

Premessa	3
Impostazione delle attività	7
Normativa in materia di tracciabilità ed etichettatura	8
Punti critici in relazione alle interviste.....	31
Protocolli standard.....	34
Conclusioni	39
Bibliografia	41
Sitografia	41
Base giuridica.....	41

Premessa

Il lago di Bolsena, rappresentato da un comparto composto da circa 50 imbarcazioni per un totale di 95 pescatori (in alta stagione), è una realtà che offre dei prodotti di alta qualità come il coregone (*Coregonus lavaretus*) e l'anguilla (*Anguilla anguilla*), ma anche lattarini (*Atherina boyeri*) e tinche (*Tinca tinca*), solo per citare le specie commercialmente più rinomate e diffuse.

Il pesce di lago è stato a lungo considerato inferiore rispetto a quello di mare, privilegiato dalle abitudini alimentari degli italiani. Se si pensa infatti, a influire su queste scelte è la conformazione geografica del Paese che vanta migliaia di chilometri di coste. Dopo decenni di oblio, però, è in corso una sua rivalutazione sia da un punto di vista nutrizionale che gastronomico. In particolare, le caratteristiche fisiche del lago di Bolsena (profondità, temperatura) conferiscono alle carni dei pesci qualità organolettiche uniche.

Questa produzione del lago, seppure con numeri contenuti, si inserisce nel contesto del consumo mondiale di pesce che ha raggiunto il nuovo record di 20,5 kg pro capite all'anno e nel prossimo decennio è destinato ad aumentare ulteriormente. Secondo un recente rapporto della FAO, lo sviluppo sostenibile della pesca e la gestione efficace delle risorse ittiche sono fondamentali per mantenere questo trend. Tale rapporto indica che nel 2030 la produzione ittica totale è destinata ad arrivare a 204 milioni di tonnellate, un incremento del 15% rispetto al 2018. Tale crescita è pari a circa la metà dell'aumento registrato nei 10 anni precedenti, il che si traduce in un consumo annuo di pesce che si prevede raggiungerà i 21,5 chilogrammi pro capite entro il 2030. Il pesce e i prodotti ittici sono tra gli alimenti più sani del pianeta che dovrebbero ricoprire e assumere un ruolo più centrale in tutti i livelli delle strategie mirate alla sicurezza alimentare e alla nutrizione. Secondo l'analisi di benchmark del rapporto della FAO, però, circa il 34,2% degli stock ittici viene pescato a livelli biologicamente non sostenibili. Il rapporto si basa su informazioni precedenti al COVID-19, ma i dati che fornisce stanno aiutando la FAO a rispondere con soluzioni tecniche e interventi mirati per la pesca e l'agricoltura che sono tra i settori maggiormente colpiti dalla pandemia. Un'appendice al rapporto della FAO, infatti, segnala che a seguito della Pandemia l'attività di pesca mondiale potrebbe essere diminuita di circa il 6,5% a causa dei divieti e della carenza di manodopera dovute all'emergenza sanitaria. L'interruzione dei trasporti internazionali ha avuto conseguenze

particolari sulle esportazioni, mentre la forte riduzione del turismo e la chiusura dei ristoranti hanno avuto un impatto pesantissimo sui canali di distribuzione di molte specie di pesce. In alcune zone del Mediterraneo oltre il 90% dei pescatori di piccola scala si sono visti costretti a fermarsi per l'impossibilità di vendere il pescato, situazione spesso aggravata dal calo dei prezzi.

La realtà del lago di Bolsena, quasi di nicchia, è rimasta frenata, oltre che dal Covid – 19, anche dalla limitazione di materie prime, imposta dalla natura, e da una commercializzazione del prodotto correlata ai numeri. La profondità del lago dona alle acque una freschezza tale per cui i prodotti vantano qualità nutrizionali che andrebbero sicuramente valorizzate al momento della vendita del prodotto e quale modo migliore di farlo se non attraverso processi di tracciabilità, etichettatura e certificazione di qualità dei prodotti, sia lavorati che freschi.

Da tempo, ormai, i consumatori sono più indirizzati verso l'acquisto di prodotti con specifiche caratteristiche e proprietà piuttosto che basandosi sul solo prezzo di mercato. L'acquirente si è, difatti, trasformato in un compratore attento anche verso prodotti più sostenibili a livello ambientale.

Oggi ci si trova davanti, quindi, un compratore consapevole che sceglie prodotti a km zero, commercializzati magari da piccoli produttori locali ed attraverso tecniche sostenibili.

Le informazioni che portano l'acquirente a preferire un prodotto ad un altro sono riportate sulle etichette apposte sugli alimenti, attraverso le informazioni ivi contenute come provenienza, ingredienti, metodo di produzione.

Oltre ad avere una finalità informativa, le etichette devono riportare per legge una serie di informazioni imposte a livello comunitario e nazionale, attraverso una regolamentazione puntuale per garantire libertà di scambio e tutelare la concorrenza e la correttezza degli scambi commerciali.

Accanto a questa finalità principale, la disciplina dell'etichettatura ha acquisito anche valenza nell'ambito della tutela della salute del consumatore, come dimostrato dalla maggior importanza attribuita alle informazioni su allergeni, dichiarazioni nutrizionali, condizioni e modalità di conservazione ed uso, indicazioni nutrizionali, ecc.

Attraverso l'etichettatura e i protocolli della tracciabilità è quindi possibile descrivere, dall'origine fino alla vendita, la storia del prodotto. Difatti, per tracciabilità si intende l'insieme delle informazioni che

seguono il prodotto alimentare partendo dalla produzione fino alla fine della filiera. Nel caso della pesca, dal produttore primario (pescatore) fino al consumatore finale. Per tracciare è indispensabile che ad ogni passaggio vengano indicate le informazioni che rendono di conseguenza il prodotto sempre reperibile, da monte a valle e viceversa.

La definizione ufficiale di tracciabilità si trova nella norma UNI 10939: “La capacità di ricostruire la storia e di seguire l’utilizzo di un prodotto mediante identificazioni documentate, relativamente ai flussi materiali ed agli operatori di filiera.”

Per ottenere una tracciabilità corretta bisogna avere una trasparenza totale di tutte le fasi del processo e di tutti gli eventuali trattamenti a cui il prodotto è sottoposto.

Tutte le imprese di un determinato settore alimentare, in questo caso la pesca, essendo parte di una filiera produttiva, devono organizzare e di volta in volta implementare un sistema di tracciabilità aziendale al fine di garantire, ad ogni passaggio, la possibilità di identificare con precisione la provenienza.

Il comparto ittico, in particolare, presenta aspetti di notevole complessità di filiera, tale per cui è ancora più necessaria, anche se più difficile, la realizzazione di una piena trasparenza. Si dice “tracciare per rintracciare” perché il percorso si muove in due sensi, da valle a monte e viceversa e permette in qualsiasi momento di rintracciare e ritirare (laddove ci sia un rischio per la salute) il prodotto in questione.

Nel contesto del lago di Bolsena, un sistema di tracciabilità ed etichettatura comporta sicuramente un aumento di valore del prodotto. Il luogo di provenienza dei prodotti, il lago di Bolsena per l’appunto, è un’origine che va sottolineata e premiata in quanto le peculiarità fisiche del lago incrementano le caratteristiche organolettiche dei pesci, aumentandone la qualità. Le strutture di trasformazione che lavorano i prodotti del lago sono piccole realtà locali, che lavorano su numeri di produzione ridotti e lo fanno manualmente. Il prodotto trasformato che viene immesso sul mercato è un ottimo prodotto e anche la sua trasformazione, non artificiale ma manuale, ne arricchisce il valore finale. Tutto questo deve essere maggiormente valorizzato, attraverso un ipotetico sistema di certificazione di qualità, inserito in un contesto, già strutturato, di tracciabilità ed etichettatura e, qualora fosse possibile e di comune

accordo con gli operatori della filiera, anche attraverso un marchio di origine da apporre ai prodotti.

Impostazione delle attività

Al fine di delimitare correttamente il pool di norme che regolano la tracciabilità, il primo passo è stato quello di analizzare ed approfondire il contesto normativo di riferimento, dalle prime direttive emesse a quelle attualmente vigenti.

Una volta compreso cosa richiede il sistema normativo in materia di tracciabilità ed etichettatura, si è passati all'analisi di quello che oggi è la realtà presente nel lago di Bolsena, cercando di individuare quello che viene già attuato ed eseguito e capire se ci sono aspetti da implementare, eventuali criticità e possibili soluzioni.

Questo passaggio non sarebbe stato attendibile e plausibile senza il contatto diretto con i principali protagonisti del comparto, pescatori, trasformatori e commercianti. Si è pertanto proceduto alla preparazione di un questionario conoscitivo, al fine di comprendere il livello di consapevolezza che il comparto della pesca, della trasformazione e della commercializzazione del lago di Bolsena possiede in materia di tracciabilità, etichettatura e certificazioni di qualità. Sono state pertanto condotte interviste dirette, suddivise per comparto produttivo (pescatori, trasformatori e commercianti), che hanno restituito un dato reale sulla conoscenza della materie di interesse, ma anche spunti e critiche ai sistemi conosciuti. Questo è stato un passaggio fondamentale perché unicamente partendo da quanto realmente esistente si può pensare di costruire, aggiungere qualcosa di nuovo e solo conoscendo le reali resistenze o diffidenze è possibile strutturare un sistema che punti alla soddisfazione di tutti.

Non da ultimo, le interviste dirette, oltre a raccogliere informazioni importanti, sono servite anche a sensibilizzare il settore sull'importanza della tracciabilità/etichettatura, sia per quanto riguarda la sicurezza sia per quanto riguarda il valore aggiunto che conferisce al prodotto.

Infine, si è cercato di mettere insieme i dati raccolti ed ipotizzare eventuali percorsi da intraprendere, calzanti con la realtà rilevata.

Tutto ciò, è stato in ultimo riportato in questo report.

Normativa in materia di tracciabilità ed etichettatura

Nell'ambito della produzione e commercializzazione dei prodotti agroalimentari, le disposizioni normative riguardanti l'etichettatura hanno assunto, negli ultimi decenni, una posizione di maggiore centralità, sia a livello comunitario che nazionale. La rilevanza della materia giustifica l'attenzione che ad essa ha dedicato il legislatore, attraverso una regolamentazione molto puntuale, volta soprattutto a garantire la libertà di scambio e a tutelare la concorrenza e la correttezza degli scambi commerciali.

Prima di entrare nel dettaglio delle normative cogenti, a titolo esemplificativo si riporta nella tabella di seguito un riepilogo sommario dei regolamenti vigenti:

RIFERIMENTI COGENTI	Norma di riferimento
Riferimenti zona di pesca: zona FAO, sottozona e divisione	Reg. UE 1379/2013 Circolare Mipaaf 12.12.2014
Data e tempo di pesca	Circolare Mipaaf 12.12.2014
Numero delle operazioni di pesca	Reg. UE 404/2011
Categoria di attrezzi da pesca utilizzati	Reg. UE 1379/2013
identificativi di ogni specie ittica: codice FAO – Alpha 3, denominazione commerciale, denominazione scientifica	Reg. UE 1224/2009 Reg. UE 1379/2013
Data di cattura	Reg. UE 1379/2013
Codice identificativo della partita di pesca per singola specie, zona geografica e peschereccio (composto da: nr. UE peschereccio, gg/mm/aaaa di sbarco, nr. Progressivo annuale riferito alle partite).	Circolare Mipaaf 12.12.2014
Quantitativi di ciascuna specie in k o nr. Di individui	Circolare Mipaaf 12.12.2014
Riferimenti al prodotto trasportato: codice FAO, zona geografica FAO, peso in kg, prezzo al kg, prezzo totale, valuta, cat. Freschezza, codice Stato.	DM 28/12/2011
Riferimenti trasportatore merce: nominativo e targa.	DM 28/12/2011
Riferimenti destinatario merce: nome e indirizzo.	DM 28/12/2011

Luogo e data di carico	Reg. UE 1224/2009
Data di prima pesatura	Reg. UE 404/2011
Data pesatura	Circolare Mipaaf 12.12.2014

La normativa nazionale e comunitaria nell'ambito del regime di controllo, istituito ai sensi dei regolamenti (CE) 1224/2009 e (UE) 404/2011, disciplina la tracciabilità del prodotto ittico, in particolare dal momento della cattura alla prima vendita, attraverso la produzione ed il trasferimento di dati tra i diversi attori della filiera al fine di definire un valido sistema di rintracciabilità che consenta al flusso delle informazioni di seguire il prodotto fino alla vendita al dettaglio.

Ciascun operatore della filiera ittica ha l'obbligo di ottemperare, per la propria parte di competenza, alle disposizioni previste dalla normativa vigente.

Oltre alla denominazione commerciale, i Reg. (CE) n. 104/2000 e n. 2065/2001 rendono obbligatorio riportare in etichetta il metodo di produzione che dovrà essere specificato secondo le diciture: "prodotto della pesca" (se pescato in mare); "prodotto della pesca in acque dolci" (se pescato in acque interne); "prodotto allevato" (se di acquacoltura).

Etichettatura dei prodotti alimentari: Reg. CE n. 1169/2011

"L'etichettatura di un prodotto alimentare comprende le menzioni, indicazioni, marchi di fabbrica o di commercio, immagini o simboli riferentisi ad un prodotto alimentare e figuranti su un qualsiasi imballaggio, documento, cartello, etichetta, anello o fascetta che accompagni tale prodotto alimentare o che ad esso si riferisca" (Reg. (CE) n. 1169/2011). Il nuovo Regolamento (CE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, si applica dal 13 Dicembre 2014 ed è volto a riordinare e ad aggiornare in un unico testo normativo, uniformemente e simultaneamente efficace in tutti gli SM dell'UE, l'attuale disciplina sulla etichettatura, presentazione e pubblicità degli alimenti. Gli alimenti immessi sul mercato o etichettati prima della data di applicabilità del Reg. (CE) n. 1169/2011 che non soddisfano i requisiti dello stesso possono essere comunque commercializzati fino all'esaurimento delle scorte. Si applica agli operatori del settore alimentare in tutte le fasi della catena alimentare, quando le loro attività riguardano la fornitura di informazioni sugli

alimenti ai consumatori e si applica a tutti gli alimenti destinati al consumatore finale, compresi quelli forniti dalle collettività e a quelli destinati alla fornitura delle collettività. In quest'ambito assume rilievo la questione "allergeni", la cui disciplina sino ad oggi non era applicabile alla ristorazione, che dovranno essere oggetto di informativa nei locali di somministrazione degli alimenti durante gli scambi verbali che accompagnano la vendita, attraverso il menù o altro materiale informativo esposto.

Rintracciabilità dei prodotti alimentari: Reg. (CE) n. 178/2002

Un obbligo specifico imposto dal Reg. (CE) n. 178/2002 a tutti gli operatori del settore alimentare riguarda la rintracciabilità "degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione" (art. 18, par. 1 Reg. (CE) n. 178/2002). Sebbene il sistema della rintracciabilità non sia una novità nel sistema di controllo della catena alimentare, è la prima volta che esso viene disciplinato esplicitamente in un regolamento europeo di carattere orizzontale. A seguito delle crisi alimentari come Encefalopatia Spongiforme Bovina (BSE) e diossina, il legislatore comunitario ha ritenuto necessario introdurre l'obbligo generale della rintracciabilità per tutti gli operatori del settore alimentare e di quello dei mangimi in modo da rendere applicabile a tutte le categorie di alimenti e di mangimi. Si tratta di un accurato sistema di controllo applicabile a tutta la filiera alimentare che consente, mediante la raccolta e la trasmissione di determinate informazioni, di ricostruire e seguire il percorso di un prodotto alimentare durante le diverse fasi della produzione, della trasformazione e della commercializzazione (art. 3, par. 15 e art. 18, par. 1 del Reg.(CE) n.178/2002). La rintracciabilità rende quindi possibile identificare l'azienda da cui il prodotto che interessa proviene, nonché l'azienda alla quale il prodotto è stato fornito. Ciò è di primaria importanza per la tutela dei consumatori in quanto contribuisce a facilitare il ritiro dal mercato o il richiamo in modo mirato e preciso di prodotti a rischio e consente ai consumatori di ricevere informazioni specifiche e precise riguardanti i prodotti.

Il concetto di rintracciabilità era già stato indirettamente adottato dal Decreto Legislativo n. 155 del 1997 che all'articolo 3, comma 4, imponeva al responsabile dell'industria agroalimentare ed ittica il ritiro dal mercato dei prodotti che presentavano un rischio immediato per la salute. L'obbligo implicava l'indicazione di un numero di lotto sulla confezione destinata al consumo.

Nella norma UNI EN ISO 22005:2008 "rintracciabilità nelle filiere agroalimentari" troviamo la definizione di "sistema di rintracciabilità" indicato come la "totalità dei dati e delle operazioni che consentono di mantenere le informazioni desiderate su un prodotto e sui suoi componenti attraverso tutta o parte della filiera di produzione e utilizzo".

Rintracciabilità ed etichettatura dei prodotti ittici

La rintracciabilità di filiera per il prodotto ittico è già regolata, anche se limitatamente a taluni suoi aspetti, da regolamenti europei e alcuni decreti legislativi. Già con il D.L. n. 531 del 30 dicembre 1992, attuazione della Direttiva UE 91/493/CEE, venivano stabilite le prime norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca (quindi per i prodotti non destinati al consumatore finale). Nell'art. 7 di tale decreto, si definisce che ogni stabilimento, nave officina o impianto collettivo per le aste ed i mercati all'ingrosso, per operare deve utilizzare un numero di riconoscimento. Inoltre, sulla confezione o sul documento di accompagnamento (per i prodotti sciolti) deve indicare:

- il paese di spedizione;
- l'identificazione dello stabilimento, mercato ittico all'ingrosso, impianto collettivo per le aste o della nave officina o nave congelatrice attraverso il numero di riconoscimento veterinario;
- una delle sigle CE, EC, etc...

Per quanto riguarda i controlli per la sicurezza igienico-sanitaria, l'art. 9 indica che i prodotti ittici devono essere sottoposti a controllo veterinario e ad eventuali controlli analitici che possono essere effettuati sia dal Servizio Sanitario Nazionale che da Laboratori Autorizzati, prima dell'immissione sul mercato. Una corretta applicazione del decreto potrebbe perciò già rendere possibile la

riconoscibilità dei lotti controllati e quindi dello stabilimento di lavorazione e trasformazione autorizzato dal Ministero della Sanità a questo tipo di attività. Un sistema efficace di tracciabilità deve consentire di identificare con precisione eventuali problemi di sicurezza alimentare relativi a una data origine geografica, a un impianto di macellazione o di lavorazione, a un peschereccio e persino a un singola partita e non limitarsi a identificare un gruppo generico di prodotti di consumo. L'UE ha riconosciuto l'assoluta necessità di riconquistare la fiducia dei consumatori nei prodotti ittici commercializzati e ritiene pertanto che una veloce tracciabilità del prodotto nella filiera sia ormai una priorità. La crescente attenzione verso gli aspetti igienico-sanitari dei prodotti alimentari insieme all'esigenza di salvaguardare le produzioni ittiche comunitarie, attraverso la qualificazione e la valorizzazione dei prodotti della pesca e dell'acquicoltura ha reso opportuna l'introduzione, da parte dell'UE, di un sistema normativo per l'etichettatura del pesce nell'ambito della riforma dell'Organizzazione Comune di Mercato (OCM).

Regolamentazione Europea sulla tracciabilità nel settore ittico

La Politica Comune della Pesca (PCP) consiste in una serie di norme per la gestione delle flotte pescherecce europee e la conservazione degli stock ittici. Il suo obiettivo è gestire una risorsa comune, dando a tutte le flotte europee un accesso paritario alle acque dell'UE e permettendo ai pescatori di competere in modo equo (Commissione Europea, 2014).

La PCP definisce per ciascun SM delle quote di pescato per ogni specie e promuove l'industria della pesca mediante l'utilizzo di vari strumenti di regolazione e sostegno del mercato. Nel 2007 il fondo stanziato dall'UE in questo settore ammontava a 4,3 miliardi di euro, cioè a circa lo 0,5% del bilancio comunitario. Con l'entrata in vigore del Trattato di Lisbona nel 2009 il settore della pesca è diventato un'area di competenza esclusiva dell'UE.

I paesi UE hanno preso delle misure per garantire che l'industria europea della pesca sia sostenibile e non minacci nel lungo termine le dimensioni e la produttività della popolazione ittica (Commissione Europea, 2014).

Le prime regolamentazioni della PCP furono create nel 1970 e in seguito sono andate in contro ad una serie di modifiche fino all'ultimo aggiornamento entrato in vigore il 1° Gennaio 2014.

Quando le politiche sulla pesca furono disegnate l'intenzione era quella di creare un'area di libero scambio per il pesce e i prodotti derivati con regole comuni, così che un pescatore di un qualsiasi SM potesse avere accesso a tutte le acque comuni.

Il 13 luglio del 2011 la CE ha presentato le sue proposte per la riforma della PCP e il 2 dicembre del 2011 ha proposto la creazione di un nuovo fondo per il periodo 2014-2020: il Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca (FEAMP).

Il fondo:

- sostiene i pescatori nella transizione verso una pesca sostenibile,
- aiuta le comunità costiere a diversificare le loro economie,
- finanzia i progetti che creano nuovi posti di lavoro e migliorano la qualità della vita nelle regioni costiere europee,
- agevola l'accesso ai finanziamenti (Commissione Europea, 2014).

L'organizzazione comune dei mercati (OCM) nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura è stata la prima componente della PCP. Considerata la natura dei suoi meccanismi d'intervento e dati gli scarsi finanziamenti di cui dispone, i suoi mezzi d'azione nei confronti della recente crisi del settore della pesca sono stati giudicati limitati, il che ha portato a una riforma generale che ha stabilito i nuovi fondamenti dell'OCM e dell'intera PCP a partire dal 2014 (Parlamento Europeo, 2014).

L'OCM nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura prevede un regime di prezzi e di interventi avente lo scopo di regolamentare il mercato dei prodotti della pesca dell'Unione. I suoi obiettivi sono stati:

- correggere gli effetti più negativi dello squilibrio tra domanda e offerta;

- stabilizzare i prezzi al fine di garantire un livello minimo di reddito per i pescatori;
- promuovere la competitività generale della flotta peschereccia dell'Unione sui mercati mondiali.

Normativa europea per l'etichettatura e la rintracciabilità dei prodotti della pesca

Alla luce di ciò, la CE, il Parlamento Europeo e il Consiglio d'Europa, in aggiunta alle norme sull'etichettatura dei prodotti alimentari, hanno adattato a partire dal 2000, una serie di normative inerenti in maniera specifica l'etichettatura dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura. Tale provvedimento ha rappresentato un'importante novità per il settore ittico. L'obiettivo era sia di accrescere la trasparenza del mercato e la riconoscibilità del prodotto, aumentando la fiducia del consumatore, che di salvaguardare gli operatori del settore attraverso una valorizzazione delle loro produzioni. L'effettiva applicazione del nuovo sistema di etichettatura definito dal Reg. (CE) n. 104/2000, ha comportato non poche difficoltà, ed ha reso necessaria l'emanazione del Reg. (CE) n. 2065 del 22 ottobre 2001, recante le modalità di attuazione dell'articolo 4 del Reg. (CE) n. 104/2000. In particolare il Reg. (CE) n. 2065 definiva le informazioni obbligatorie e facoltative che devono accompagnare le specie ittiche, in quale stadio vige l'obbligo dell'etichettatura, i prodotti ai quali non si applica l'etichettatura nonché gli obblighi per gli operatori e per gli SM. Ogni SM è chiamato a definire l'elenco delle denominazioni commerciali delle specie, i piccoli quantitativi di prodotti per i quali non è obbligatoria l'etichettatura, i sistemi di controllo e le eventuali sanzioni. Al Regolamento (CE) n. 2065/2001 ha fatto seguito la Nota n. 21229 del 21 dicembre del 2001 del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (MIPAAF) che ne ha rettificato il testo in italiano relativo alla specifica dei metodi di produzione. Oltre alla denominazione commerciale, i Reg. (CE) n. 104/2000 e n. 2065/2001 rendono obbligatorio riportare in etichetta il metodo di produzione che dovrà essere specificato secondo le diciture:

- "prodotto della pesca" (se pescato in mare);
- "prodotto della pesca in acque dolci" (se pescato in acque interne);
- "prodotto allevato" (se di acquacoltura).

Per i prodotti pescati in mare dovrà inoltre essere riferita:

- la zona di cattura in riferimento alle aree e al codice numerico della zona FAO;
- per i prodotti pescati in acque dolci indicazione dello SM o del PT di origine del prodotto;
- per i prodotti di allevamento l'indicazione dello SM o del PT di allevamento in cui si è svolta la fase finale di sviluppo del prodotto.

Gli operatori possono comunque menzionare una zona di cattura più ristretta e precisa.

In caso di vendita di miscugli di specie diverse la denominazione commerciale della specie, il metodo di produzione e la zona di cattura, devono essere fornite per ciascuna specie. Se il miscuglio di pesce appartiene alle stesse specie ma ottenute con un metodo di produzione diverso, occorre indicare il metodo di produzione di ogni partita, se trattasi, invece, di un miscuglio di specie identiche la cui zona di cattura o Paese di allevamento è diverso, occorre indicare almeno la zona della partita quantitativamente più rappresentativa.

Gli SM possono esonerare dagli obblighi delle indicazioni precedenti nel caso di vendita di piccoli quantitativi di prodotti, forniti direttamente dal peschereccio al consumatore finale, purché non superino un valore pari a 50 euro al giorno. Successivamente al Reg. (CE) n. 2065 del 22 ottobre 2001, che ha apportato dei cambiamenti sostanziali relativamente all'etichettatura dei prodotti ittici, i Reg. (CE) n. 1224/2009 e n. 404/2011 hanno contribuito a migliorare il quadro precedente rendendo obbligatoria, e non più facoltativa, l'indicazione della denominazione scientifica della specie per i prodotti venduti al dettaglio ed inserendo l'obbligo di specificare se il prodotto, così come venduto al consumatore finale, è congelato. Il nome scientifico della specie può essere fornito ai consumatori dai commercianti al dettaglio anche mediante cartelloni pubblicitari o poster.

Etichettatura dei prodotti della pesca ai sensi del Reg. (CE) n. 1379/2013

A partire dal 13 Dicembre 2014, con il Reg. (CE) n. 1379/2013 sono state introdotte in tutti gli SM nuove norme in materia di etichettatura dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura. Esse consentono ai consumatori di avere una più completa e corretta informazione ed al contempo sono state concepite come presidio e strumento di prevenzione delle frodi che maggiormente affliggono il settore.

Le nuove regole sono incluse nell'opera di rinnovamento attualmente in corso sull'intera PCP in UE, e, più in generale, sulla regolamentazione dell'OCM. Il nuovo Reg. (CE) n. 1379/2013, pubblicato sulla Gazzetta ufficiale dell'UE del 28 dicembre 2013 si occupa del settore ittico in senso assai più ampio, e quanto di interesse in tema di etichettatura è contenuto principalmente nel capo IV (artt. 35-39), rubricato "informazione dei consumatori", con un chiaro rimando alla disciplina generale in tema di etichettatura degli alimenti (Reg. (CE) n. 1169/2011 "sull'informazione al consumatore").

Anche la data di applicazione del Regolamento, 13 dicembre 2014, è significativa ed è stata chiaramente scelta per coerenza con la data in cui sarà applicabile proprio il Reg. (CE) n. 1169/2011.

I prodotti della pesca e dell'acquacoltura, e relativi imballaggi, etichettati o contrassegnati prima del 31 Dicembre 2014 e non conformi al Reg.(CE) n. 1379/2013, potranno tuttavia essere commercializzati fino ad esaurimento degli stock.

Il Reg. (CE) n. 1379/2013 non copre tutte le tipologie di prodotti della pesca e dell'acquacoltura ma soltanto quelle riportate nell'Allegato I e contraddistinte dalle lettere a, b, c ed e, che sono venduti al consumatore finale o a una collettività. Essi comprendono:

- Pesci vivi, Pesci freschi o refrigerati, pesci congelati, filetti di pesce ed altra carne di pesci (anche tritata), freschi, refrigerati o congelati
- Pesci secchi, salati o in salamoia; pesci affumicati, anche cotti prima o durante l'affumicatura; farine, polveri e agglomerati in forma di pellets di pesce, atti all'alimentazione umana

- Crostacei, anche sgusciati, vivi, freschi, refrigerati, congelati, secchi, salati o in salamoia; crostacei non sgusciati, cotti in acqua o al vapore, anche refrigerati, congelati, secchi, salati o in salamoia; farine, polveri e agglomerati in forma di pellets di crostacei, atti all'alimentazione umana. Molluschi, anche separati dalla loro conchiglia, vivi, freschi, refrigerati, congelati, secchi, salati o in salamoia; invertebrati acquatici diversi dai crostacei e dai molluschi, vivi, freschi, refrigerati, congelati, secchi, salati o in salamoia; farine, polveri e agglomerati in forma di pellets di invertebrati acquatici diversi dai crostacei, atti all'alimentazione umana
- Alghe.

Sono invece esclusi dal campo d'applicazione i seguenti prodotti:

- Grassi ed oli e loro frazioni, di pesci, anche raffinati, ma non modificati chimicamente:
- Oli di fegato di pesci e loro frazioni
- Grassi e oli di pesci e loro frazioni, diversi dagli oli di fegato
- Estratti e sughi di carne, di pesce o di crostacei, di molluschi o di altri invertebrati acquatici.
- Preparazioni e conserve di pesci; caviale e suoi succedanei preparati con uova di pesce.
- Crostacei, molluschi ed altri invertebrati acquatici, preparati o conservati.
- Paste alimentari, anche cotte o farcite (di carne o di altre sostanze) oppure altrimenti preparate, quali spaghetti, maccheroni, tagliatelle, lasagne, gnocchi, ravioli, cannelloni; cuscus, anche preparato.
- Paste alimentari farcite (anche cotte o altrimenti preparate)
- Contenenti, in peso, più di 20% di pesce, di crostacei, di molluschi e di altri invertebrati acquatici.
- Farine, polveri e agglomerati in forma di pellets, di carni, di frattaglie, di pesci o di crostacei, di molluschi o di altri invertebrati acquatici, non adatti all'alimentazione umana; ciccioli
- Farine, polveri e agglomerati in forma di pellets, di pesci o di crostacei, di molluschi o di altri invertebrati acquatici

- Preparazioni dei tipi utilizzati per l'alimentazione degli animali

Per quanto attiene le informazioni obbligatorie, il comma 1 dell'art. 35 richiede che i prodotti della pesca e dell'acquacoltura, indipendentemente dal metodo di commercializzazione, riportino le seguenti informazioni (la maggior parte già stabilite dai regolamenti precedenti), a mezzo di etichetta, contrassegno, cartellone o poster:

- la denominazione commerciale della specie e il suo nome scientifico;
- il metodo di produzione, in particolare mediante i termini "... pescato ..." o "...pescato in acque dolci..." o "...allevato...";
- la zona in cui il prodotto è stato catturato o allevato, e la categoria degli attrezzi da pesca utilizzati nella cattura;
- se il prodotto è scongelato (con eccezioni nei casi in cui si tratti di ingredienti presenti nel prodotto finito, di alimenti per i quali il congelamento costituisce una fase tecnologicamente necessaria del processo di produzione, dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura che sono entrambi stati precedentemente congelati per motivi di sicurezza, oppure scongelati prima del processo di affumicatura, salatura, cottura, marinatura, essiccazione o una combinazione di qualsiasi di questi processi);
- il termine minimo di conservazione, se appropriato.

Per quanto attiene alla categoria degli attrezzi da pesca (1a COLONNA dell'ALLEGATO III Reg. 1379/2013) la stessa si riferisce non al prodotto allevato o prelevato in acquacoltura, ma esclusivamente agli organismi acquatici catturati mediante attrezzi da pesca in dotazione ad imbarcazioni munite di opportuna licenza e n° UE.

In merito alla particolarità delle acque salmastre, le indicazioni da apporre in etichetta sono le seguenti:

- in caso di acque salmastre interne (esempio: la Vallicoltura), si indicherà come metodo di produzione "pescato", senza ovviamente indicare alcuna categoria di attrezzo, e come zona il

corpo idrico ed il Paese di origine o il Paese terzo di origine del prodotto o allevato.

- in caso di acque salmastre di laguna, si indicherà come metodo di produzione “pescato”, indicando la categoria di attrezzi da pesca solo nel caso in cui si tratti di imbarcazioni munite di opportuna licenza e n° UE o allevato.

Trasformazione e commercializzazione

La normativa comunitaria relativa alla produzione, commercializzazione e controllo degli alimenti ha come obiettivo l’aumento della sicurezza dei prodotti alimentari. Un ruolo centrale viene assunto, per tali finalità, dall’attribuzione agli operatori del settore alimentare, figure centrali della filiera, della responsabilità diretta della sicurezza e della rintracciabilità dei propri prodotti con assunzione di responsabilità da parte dei singoli nei vari passaggi. In quest’ottica, tutte le imprese del settore alimentare in quanto parti di una filiera produttiva devono organizzare ed implementare un proprio sistema di rintracciabilità aziendale al fine di fornire garanzie in merito alla possibilità di identificare con precisione partire di alimenti non conformi, isolando tempestivamente eventuali partite potenzialmente rischiose per la salute.

Il dettagliante in ambito locale (pescivendolo, esercizi di vendita di somministrazione) ha l’obbligo, dunque, di documentare la provenienza dei prodotti e si assume la responsabilità diretta sui prodotti che acquista (ha l’obbligo di attivare le procedure di rintracciabilità in caso di allerta). Le informazioni essenziali per la rintracciabilità comprendono:

- natura e quantità della materia prima;
- nome e recapito dei fornitori;
- data di ricevimento della materia prima;
- natura e quantità dei prodotti posti in commercio;
- nome e recapito dei clienti;
- data di consegna dei prodotti.

Queste informazioni devono essere conservate per periodo di tempo variabile in relazione alla vita commerciale del prodotto, per essere

messe a disposizione delle autorità competenti. Le imprese predispongono inoltre dei sistemi di rintracciabilità interna, al fine di evitare che in caso di riscontro di rischi per i consumatori o animali, qualora non sia possibile identificare con precisione un prodotto (o un ingrediente o una materia prima impiegata), il ritiro coinvolga tutti i prodotti potenzialmente a rischio, ai sensi del nuovo regolamento CE 931/2011 relativo ai requisiti di rintracciabilità fissati dal regolamento CD 178/2002 per gli alimenti di origine animale, applicabile a partire dal 1 luglio 2012 gli operatori del settore alimentare devono garantire le seguenti informazioni concernenti le partite di alimenti di origine animale e metterle a disposizione dei propri clienti e dell'autorità competente:

- una descrizione dettagliata degli alimenti;
- il volume o la quantità degli alimenti;
- il nome e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare che ha spedito gli alimenti;
- il nome e l'indirizzo del destinatario se diverso dall'operatore del settore alimentare che ha spedito gli alimenti;
- il nome e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare al quale gli alimenti sono stati spediti;
- il nome e l'indirizzo del destinatario (proprietario) se diverso dall'operatore del settore alimentare al quale gli alimenti sono stati spediti;
- un riferimento di identificazione del lotto o della partita, se necessario;
- la data di spedizione.

Inoltre, per ciascun lotto di prodotto commercializzato, andrà garantita la possibilità di identificare l'origine dell'eventuale difetto in qualunque punto della filiera rendendo possibile il ritiro dal mercato. La gestione della rintracciabilità è di tipo prettamente documentale e le non conformità sono da intendersi semplicemente come perdita della traccia, ovvero dell'informazione relativa ad un determinato passaggio del processo produttivo. Si tratta in pratica di tracciare per poter rintracciare organizzando sistemi che consentano di percorrere nei due sensi a valle ed a monte il tragitto di un alimento dalla produzione primaria al consumo e viceversa. Il regolamento CE 178/2002n che

stabilisce i principi ed i requisiti generali della legislazione alimentare nell'Unione Europea, ne fissa le procedure e istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare, definisce la rintracciabilità come "la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un ingrediente, di un animale destinato alla produzione alimentare e dei mangimi di cui si alimenta, attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione" al fine di consentire, a valle, la possibilità di richiamare il prodotto già uscito dall'azienda e a monte, il percorso a ritroso verso l'origine del prodotto per individuare le cause della non conformità e adottare le opportune misure correttive. Ogni operatore, dalla produzione primaria alla distribuzione finale, deve essere direttamente responsabile della propria fase di competenza e peraltro dal momento del ricevimento di un prodotto, deve essere in grado di indicare da quale soggetto o impresa l'abbia ricevuto, e quando cede un prodotto, a quale soggetto o impresa l'abbia ceduto. Solo il produttore primario e chi vende o somministra al consumatore finale dovranno garantire rispettivamente soltanto la possibilità di rintracciare a valle di tracciare a monte i loro prodotti.

Si consideri inoltre che con decorrenza 1° gennaio 2011 come previsto dall'art 124 del reg. CE 1224/2009 del Consiglio del 20 novembre 2009 è entrato in vigore l'articolo 58 dello stesso regolamento avente per oggetto la tracciabilità dei prodotti della pesca.

Ai sensi di tale articolo, fatto salvo il regolamento CE 178/2002 tutte le partite di prodotti della pesca e dell'acquacoltura devono essere rintracciabili in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione, dalla cattura o raccolta alla vendita al dettaglio.

A tal fine gli operatori dovranno disporre di sistemi e procedure per identificare i fornitori di partite di prodotti della pesca e dell'acquacoltura e coloro a cui sono stati forniti tali prodotti e tali informazioni dovranno essere messe a disposizione delle autorità che le richiedano.

L'etichettatura e le informazioni minime richieste per tutte le partite dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura comprendono:

- numero di identificazione di ogni partita;

- numero di identificazione esterno e nome del peschereccio o nome dell'unità di produzione in acquacoltura;
- codice FAO alfa 3 di ogni specie;
- data delle catture o data di produzione; quantitativi di ciascuna specie in chilogrammi di peso netto o se del caso numero di individui; informazione ai consumatori previste dall'art. 8 del regolamento Ce n. 2065/2001; denominazione commerciale, denominazione scientifica, pertinente zona geografica e metodo di produzione;
- se i prodotti della pesca siano stati precedentemente surgelati.

Per riassumere, di seguito vengono riportate le informazioni che devono obbligatoriamente comparire sulle etichette nonché le informazioni aggiuntive che vi possono figurare.

Prodotti non trasformati e taluni prodotti trasformati della pesca e dell'acquacoltura: Informazioni obbligatorie (Prodotti preimballati e non preimballati)

Denominazione commerciale e nome scientifico:

- Devono figurare sia la denominazione commerciale sia il nome scientifico. Tali nomi devono corrispondere a quelli figuranti nell'elenco ufficiale stilato e pubblicato da ciascun paese dell'UE.
- La denominazione commerciale e il nome scientifico possono corrispondere alla denominazione dell'alimento in toto o in parte (regolamento FIAC), come avverrebbe nel caso in cui fosse necessario aggiungere indicazioni complementari alla denominazione.

Metodo di produzione:

- Il metodo di produzione dovrebbe essere indicato per mezzo dei seguenti termini, in particolare: «pescato ...» oppure «pescato in acque dolci ...» oppure «allevato ...».
- Per i miscugli di specie identiche ottenute con metodi di produzione diversi occorre indicare il metodo di produzione di ogni partita.

Zona di cattura/paese e corpo idrico/ paese di produzione:

- La zona di cattura per il pesce catturato in mare è la zona, sottozona o divisione FAO in cui il pesce è stato catturato.
- Per il pesce catturato in acque dolci si deve indicare sia il nome del corpo idrico (fiume, lago ecc.) sia il paese in cui il prodotto è stato catturato.
- Per il pesce allevato (acquacoltura) si deve indicare il paese di produzione.
- Per i miscugli di specie identiche catturate in zone di cattura diverse o raccolte in paesi di allevamento diversi si devono indicare almeno la zona/il paese della partita quantitativamente più rappresentativa e il fatto che i prodotti provengono da zone/paesi diversi.

Attrezzi da pesca:

- Per il pesce selvatico si deve indicare una delle seguenti categorie di attrezzi da pesca utilizzate per la cattura: «sciabiche», «reti da traino», «reti da imbrocco e reti analoghe», «reti da circuizione e reti da raccolta», «ami e palangari», «draghe» e «nasse e trappole».
- Per i miscugli di specie identiche catturate utilizzando categorie di attrezzi da pesca diversi, tali categorie devono essere indicate per ogni partita.

Pesce scongelato:

- L'etichetta deve indicare se il prodotto è stato scongelato. Per i prodotti preimballati, questa informazione deve figurare insieme alla denominazione commerciale. Per i prodotti non preimballati non deve necessariamente figurare insieme alla denominazione dell'alimento ma va indicata su cartelloni o poster.

Questa informazione non è necessaria se i prodotti della pesca e dell'acquacoltura:

- sono ingredienti presenti nel prodotto finito;
- sono stati precedentemente congelati per ragioni di sicurezza sanitaria;

- sono stati scongelati prima di essere sottoposti ad affumicatura, salatura, cottura, marinatura, essiccazione o a una combinazione di uno di questi processi;
- sono alimenti per i quali il congelamento costituisce una fase tecnologicamente necessaria.

Termine minimo di conservazione/data di scadenza:

- Il termine minimo di conservazione corrisponde alla data preceduta dalle espressioni «da consumarsi preferibilmente entro il» o «da consumarsi preferibilmente entro fine».
- Tutti i prodotti preimballati non molto deperibili devono indicare il termine minimo di conservazione. I prodotti molto deperibili, invece, devono indicare la data di scadenza.
- Per tutti i prodotti non preimballati, i prodotti preimballati per la vendita diretta o quelli imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore, i paesi dell'UE possono decidere se adottare norme nazionali recanti l'obbligo di indicare il termine minimo di conservazione o la data di scadenza.
- Per i molluschi bivalvi vivi il termine minimo di conservazione può essere sostituito dall'etichetta «Questi animali devono essere vivi al momento dell'acquisto».

Allergeni:

- Per i prodotti preimballati deve comparire nell'elenco degli ingredienti un riferimento chiaro alla denominazione degli eventuali allergeni. Tale riferimento deve essere evidenziato attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati, per esempio per stile o colore di sfondo.
- Per i prodotti non preimballati, i prodotti preimballati per la vendita diretta o quelli imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore, le informazioni sugli allergeni sono ugualmente obbligatorie. Tuttavia, i paesi dell'UE possono stabilire a livello nazionale il «mezzo» attraverso il quale intendono fornire tali informazioni.
- In mancanza di un elenco di ingredienti, la presenza di allergeni deve essere indicata come segue: «contiene...».

Le informazioni di seguito riportate devono essere fornite per i prodotti preimballati in aggiunta a quelle sopra citate:

Elenco degli ingredienti:

- Accanto alla dicitura «ingredienti» va riportato un elenco di tutti gli ingredienti in ordine decrescente di peso.

L'elenco non è necessario per gli alimenti contenenti un solo ingrediente e che hanno lo stesso nome dell'ingrediente.

Quantità degli ingredienti:

- Va espressa in percentuale.
- Va indicata quando l'ingrediente: figura nella denominazione dell'alimento; è evidenziato nell'etichettatura; è essenziale per caratterizzare un alimento.

Esistono alcune eccezioni a tale regola, ad esempio quando è indicato il peso netto sgocciolato.

Quantità netta (peso netto):

- Va espressa in grammi o chilogrammi.
- Va anche indicato il peso netto sgocciolato dell'alimento quando un alimento è presentato in un liquido di copertura (anche congelato o surgelato).
- Se l'alimento è stato glassato, il peso netto indicato dell'alimento non include la glassatura. In questo caso, sull'etichetta occorre indicare una delle quattro opzioni seguenti (esempio su 250 g):

a) peso netto = 250 g e peso netto sgocciolato = 250 g,

b) peso netto = peso netto sgocciolato = 250 g,

c) peso netto sgocciolato = 250 g,

d) peso netto (senza glassatura) = 250 g.

Condizioni di conservazione e impiego:

- Occorre indicare le eventuali condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego.

Il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare:

- Occorre indicare il nome e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti e con il cui nome viene commercializzato il prodotto.
- Se tale operatore non è stabilito nell'UE, vanno indicati il nome e l'indirizzo dell'importatore.

Paese d'origine o luogo di provenienza:

- Tale indicazione è obbligatoria nel caso in cui la sua omissione possa indurre in errore il consumatore.

Istruzioni per l'uso:

- Solo se necessario.

Dichiarazione nutrizionale (dal 13

dicembre 2016):

- La dichiarazione include il valore energetico e la quantità di grassi, grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale per 100 g o 100 ml. Possono figurarvi anche le vitamine, i minerali e altri nutrienti specificati.
- Tali valori possono inoltre essere espressi «per porzione» o come percentuale dell'«assunzione di riferimento».
- I prodotti non trasformati che comprendono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti sono esenti.

Confezionato in atmosfera protettiva:

- Tale dicitura deve figurare se il prodotto è stato imballato in particolari gas.

«Data di congelamento» o «data di primo congelamento»:

- Questo requisito si applica unicamente ai prodotti non trasformati.
- La data va indicata come segue: «Congelato il giorno/mese/anno».

Acqua aggiunta:

- L'acqua aggiunta va indicata nell'elenco degli ingredienti secondo quanto stabilito dal regolamento FIAC.
- Per i prodotti della pesca sotto forma di tagli (anche da arrosto), fette, porzioni e filetti, o per i prodotti della pesca interi, l'acqua aggiunta deve anche figurare nella denominazione dell'alimento se rappresenta più del 5 % del peso del prodotto finito.

Proteine aggiunte provenienti da altre

specie animali:

- La denominazione dell'alimento deve recare l'indicazione della presenza di proteine aggiunte e della loro origine animale.

Pesce ricomposto:

- I prodotti che possono sembrare costituiti da un unico pezzo di pesce ma che in realtà sono frutto dell'unione di diverse parti legate insieme grazie ad altri ingredienti, tra cui additivi ed enzimi alimentari oppure con altri sistemi, devono indicarlo.
- L'operatore è tenuto a utilizzare il termine «pesce ricomposto».

Contrassegno di identificazione:

- Il nome del paese, il numero di riconoscimento dello stabilimento di produzione e il marchio CE, o la sua traduzione in altre lingue dell'UE, devono figurare quando l'alimento è prodotto nell'UE.

- Per i prodotti importati sono obbligatori soltanto il nome del paese e il numero di riconoscimento dello stabilimento di produzione.

Data di confezionamento:

- Questa data va indicata per i molluschi bivalvi vivi. → La data deve includere almeno il giorno e il mese.

Esempi di filiera:

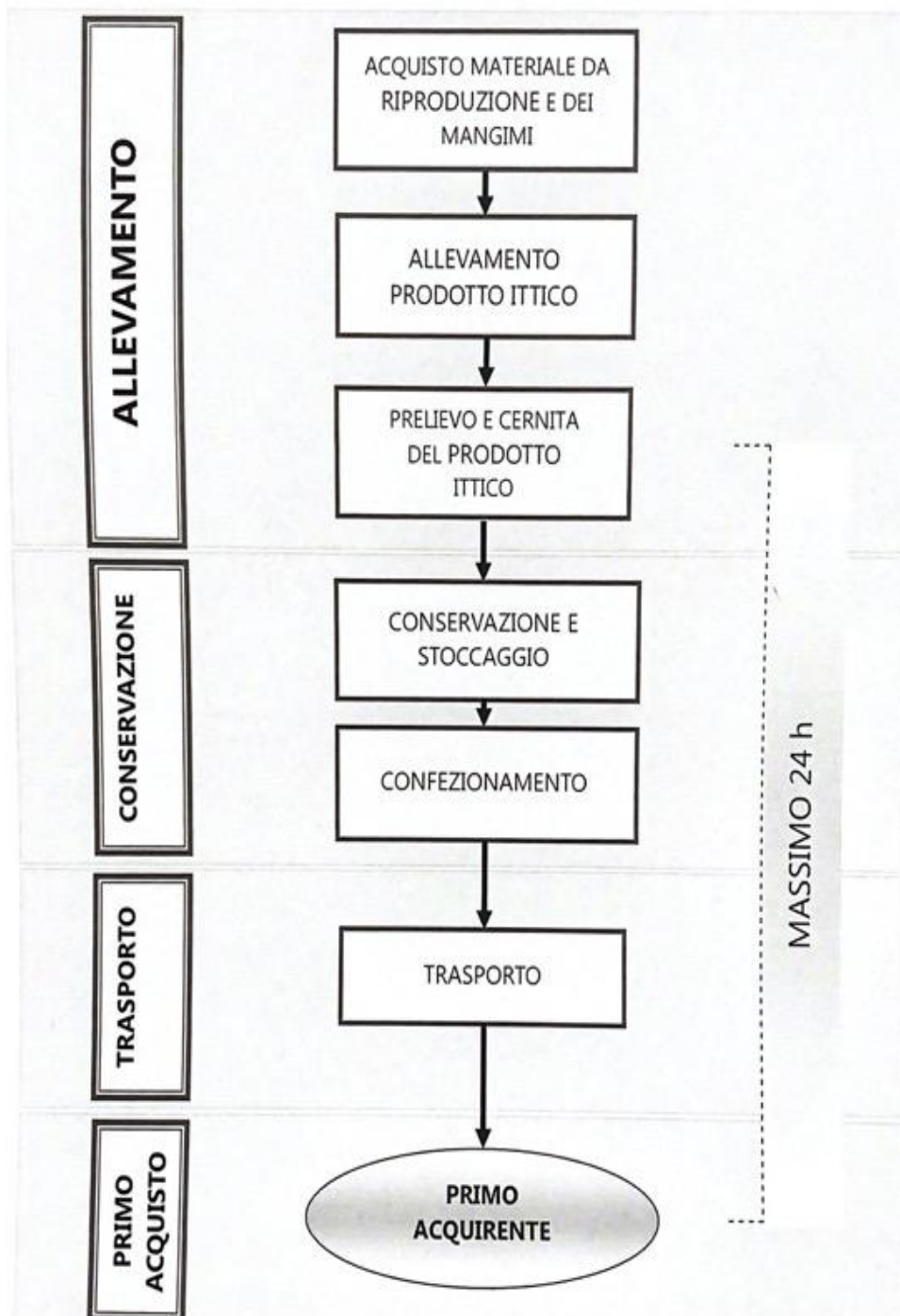


Fig.1 esempio di filiera del prodotto ittico allevato (Fonte: Manuale di tracciabilità Costa Toscana)

Fac-simile etichetta prodotto ittico fresco allevato

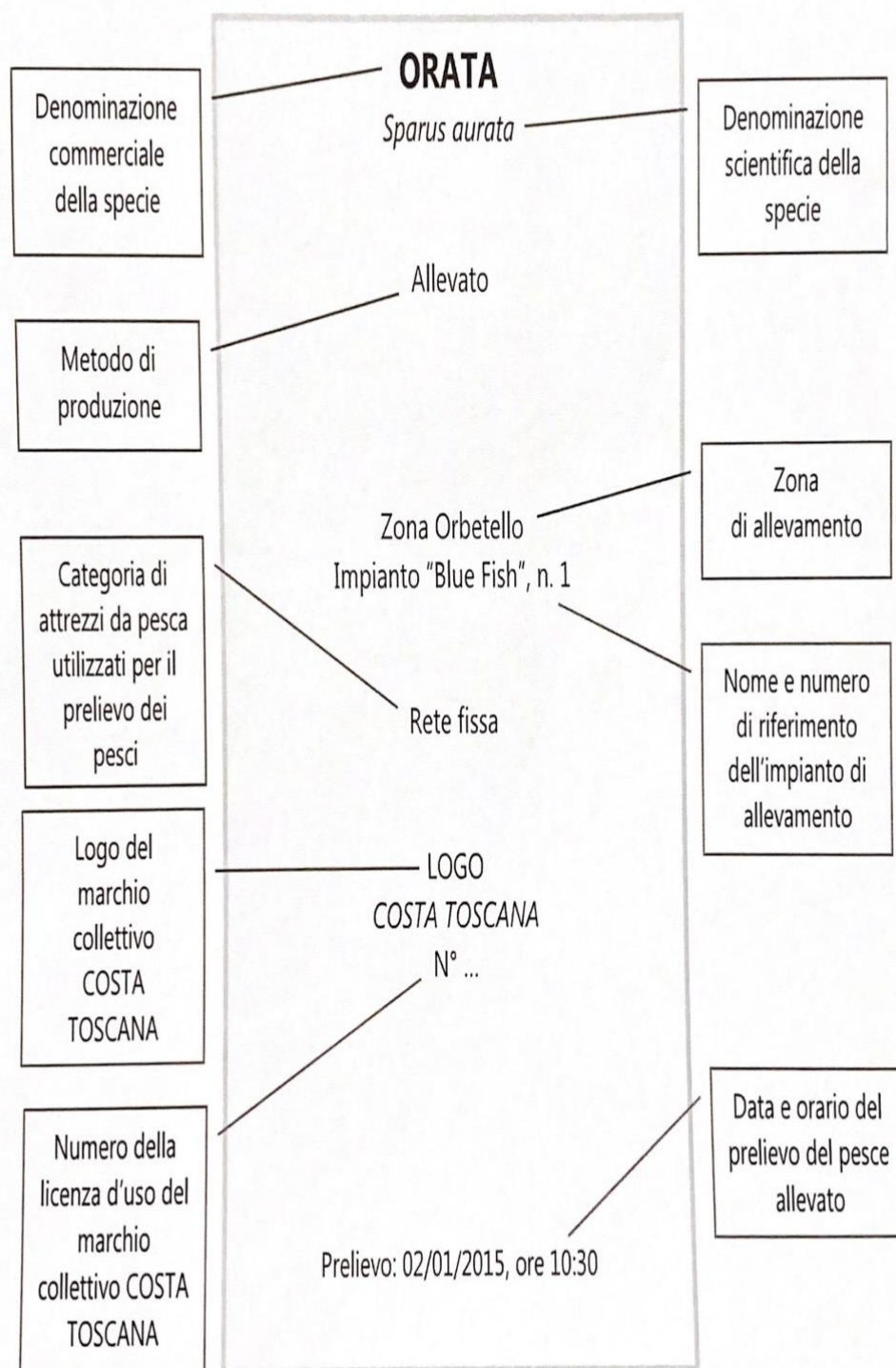


Fig.2 esempio di etichetta del prodotto ittico allevato (Fonte: Manuale di tracciabilità Costa Toscana).

Punti critici in relazione alle interviste

La realtà emersa dalle interviste sul territorio è una realtà pienamente cosciente dell'importanza della tracciabilità dei prodotti, sia da un punto di vista della sicurezza alimentare sia di fiducia da parte del consumatore. La tracciabilità viene fatta a livello di singola azienda e in accordo con la Asl. È ovviamente una tracciabilità di tipo interno. Non è stato riscontrato interesse ad una tracciabilità di tipo esterna, cioè coinvolgendo tutti i protagonisti del sistema pesca del lago di Bolsena, in quanto, probabilmente, a causa della difficoltà di approvvigionamento delle materie prime la trasformazione e vendita dei prodotti è di conseguenza misurata. Ciò non incentiva i singoli pescatori, trasformatori e commercianti a pensare ad un marchio o certificato di qualità in quanto chi acquista il prodotto lo fa perché conosce la qualità del prodotto, conosce l'azienda e si fida di essa. Le aziende di trasformazione e di commercializzazione sono aziende che lavorano da anni sul territorio e che hanno già "conquistato" la fiducia dei consumatori.

È emerso però un interesse alla diffusione del concetto di qualità del lago che si traduce poi in un prodotto di qualità, un concetto sul quale tutti sono d'accordo.

Si riportano di seguito dei brevi approfondimenti delle categorie intervistate al fine di comprendere più a fondo le eventuali resistenze o perplessità che gli operatori avvertono nei confronti del sistema tracciabilità, etichettatura e certificazione di qualità.

Pescatori: conoscono i sistemi di tracciabilità, vi aderiscono e sarebbero interessati ad un eventuale marchio di qualità del prodotto se questo fosse incentrato proprio sulla garanzia di bellezza e qualità organolettiche dei pesci pescati a Bolsena. Importante per loro è anche la freschezza del prodotto che viene conferito immediatamente dopo la cattura. Non ritengono che un sistema unico di certificazione di qualità possa aumentare il valore del prodotto poiché sono obbligati ad i prezzi imposti dal mercato, ma sicuramente può aumentare il rapporto di stima e fiducia con il consumatore. L'unico ostacolo che descrivono è quello del venduto sotto banco cioè senza fattura, problematica che comporta sia una mancanza di tracciabilità del prodotto ma anche un calo del prezzo dei pesci venduti regolarmente. La produzione che vorrebbero valorizzata è quella del coregone,

anguilla e lattarino ma anche carpa e tinca che sono specie che negli ultimi anni sono state vendute bene e particolarmente apprezzate dagli acquirenti.

Trasformazione:

le aziende incontrate applicano la normativa sulla tracciabilità in rispetto alle normative vigenti. Seguono un tipo di tracciabilità interna ed un processo di etichettatura in accordo con la Asl. Ogni prodotto ha un codice ed ogni lavorazione eseguita ha il suo corrispondente, pertanto ogni lotto (se lavorato quindi, altrimenti rimangono con la tracciabilità di giornata) è ben codificato secondo norma.

La questione dell'origine dei prodotti, che provengono dal lago di Bolsena e non da altri laghi è sicuramente un valore aggiunto che va specificato ma purtroppo, a causa della scarsità delle materie prime e a volte da stagioni di pesca meno fortunate, le aziende si vedono costrette, per non dover chiudere, a comprare pesce da altre località. Chiaramente, in questo contesto un marchio di origine potrebbe risultare non applicabile a tutta la produzione, obbligando l'azienda a esborsi economici non previsti.

Le aziende di trasformazione sono, a ragion veduta, orgogliose delle modalità con cui lavorano il prodotto. Modalità diversa a seconda dell'azienda, pertanto, tramite l'etichettatura dei loro prodotti, specificano il tipo di lavorazione eseguita e la realizzazione manuale di ogni singolo passaggio. Questo comporta di conseguenza un incremento del valore economico della produzione. Anche il tipo di prodotto utilizzato è importante, molta differenza risiede nell'utilizzo di scarti o di filetti.

Oltre all'origine, già il fatto che ci sia un percorso registrato aggiunge valore al prodotto. Come trasformazione è importante anche specificare il tipo di lavorazione, se avviene meccanicamente o manualmente, perché ovviamente questo incide sul prezzo, come già descritto.

Il problema collegato alla provenienza del prodotto e quindi ad un ipotetico certificato di origine risiede nella difficoltà di approvvigionamento della materia prima. L'80% del prodotto viene venduto fresco o semilavorato ai ristoratori, quello che rimane a fine giornata si porta in lavorazione per non farlo rimanere troppo in cella frigo. I prodotti trasformati (sughi, polpette, ravioli ecc.) sono realizzati

solo se il quantitativo rimasto è sufficiente, dopo aver espletato le richieste di fresco e semilavorato.

Commercializzazione:

il mondo della commercializzazione conosce da tempo i sistemi di etichettatura e di tracciabilità e assolvono a tutti gli obblighi di legge previsti in materia di normativa sulla salute e sicurezza alimentare.

Gli intervistati non ritengono che un certificato di qualità o un possibile marchio possano alzare il valore economico dei prodotti in quanto, per loro, quello che fa vendere è la solidità dell'azienda, la fiducia instaurata con gli acquirenti e i servizi che offrono. Del resto, al commerciante all'ingrosso/dettaglio il prodotto arriva già lavorato.

Risulta evidente, pertanto, che ad ogni passaggio della filiera i prodotti siano tracciati in modo conforme alla normativa. I primi passaggi della catena di tracciabilità (pescatori e trasformatori) sono quelli che hanno più interesse a valorizzare e ben descrivere le qualità del prodotto al fine di aumentare sia la vendita che il valore economico. Quando il prodotto arriva al commercio, il commerciante ha eseguito una scelta sulla base delle sue esperienze e quindi immette nella vendita al dettaglio un prodotto che conosce, di cui si fida e che sa vendere bene. Chiaramente a seconda del livello di filiera preso in considerazione, le informazioni che si vorrebbero valorizzare sono diverse. Poiché è impossibile soddisfare tutti e tutte le richieste, bisogna trovare una forma, certificazione/marchio, che soddisfi dei canoni in accordo con tutte le parti della filiera interessate e allo stesso tempo non escluda qualcuno .

Protocolli standard

La tracciabilità non deve essere vista come un mero strumento di carattere sanitario ma anche, e soprattutto, come un'opportunità commerciale che può essere utilizzata per veicolare al consumatore ulteriori notizie, utili per indirizzare le proprie scelte alimentari e quindi l'importanza di conoscere la storia di un alimento e non solo le caratteristiche del prodotto finale. In questo contesto si può, quindi, considerare l'etichettatura come uno strumento essenziale del sistema di tracciabilità dei prodotti alimentari. Il sistema di tracciabilità/rintracciabilità pone tuttavia una questione che non può essere sottovalutata, quella dell'esecuzione pratica. Mentre in alcuni comparti può risultare più semplice, in altri diventa molto più complesso. Applicare la normativa nel settore dell'acquacoltura è molto più agevole se paragonato al settore della pesca, dove la complessità dei flussi commerciali e produttivi può determinare la perdita di informazioni fondamentali.

Ricapitolando, tracciabilità e rintracciabilità spesso vengono utilizzati come sinonimi per identificare in realtà due processi ben precisi che identificano due metodi speculari fra loro.

La tracciabilità è il processo che segue il prodotto da monte a valle della filiera in modo che, in ogni fase del processo vengano lasciate opportune tracce chiamate informazioni.

La rintracciabilità è il processo inverso della filiera, ossia un metodo in grado di raccogliere le informazioni precedentemente rilasciate. Nel primo caso l'obiettivo di tracciare le informazioni è quello di stabilire quali agenti e quali elementi debbano lasciare traccia lungo tutto il processo. Nel secondo caso invece si tratta principalmente di evidenziare lo strumento tecnico utile a rintracciare queste tracce.

Tracciabilità

La tracciabilità si può suddividere in tracciabilità interna, che ha come riferimento lo stabilimento di produzione oppure tracciabilità esterna che ha invece relazione lungo tutta la filiera. In quella interna il prodotto viene segnato esclusivamente nelle fasi di produzione gestite da un singolo operatore, di conseguenza non richiede che vengano create reti per garantire un flusso di informazioni fra diversi soggetti. Gli scopi per i quali un'azienda decide di adottare un sistema di

tracciabilità interna sono prevalentemente quelli di ottimizzare i processi produttivi, attivare sistemi di gestione della qualità e di certificazione, garantire trasparenza per avviare opportune azioni di marketing. In quella esterna o di filiera invece, ad essere tracciato è il prodotto lungo tutte le sue fasi, che siano esse tecnologiche, logistiche o di produzione. In questo caso quindi è necessario avere un sistema che permetta ad operatori differenti di scambiarsi i flussi di informazioni inerenti il prodotto trattato. Nel settore ittico la tracciabilità di filiera è uno strumento oggi indispensabile per ottimizzare tutta la filiera e qualificare il prodotto, visto che, sono ormai coinvolti una molteplicità di soggetti produttori, distributori, grossisti e dettaglianti fino al consumatore finale.

Rintracciabilità

La rintracciabilità costituisce uno strumento insostituibile per consolidare le relazioni di fiducia tra produttore e consumatore in quanto permette a quest'ultimo di conoscere l'effettiva provenienza del pescato, che altrimenti non sarebbe in grado di determinare. Inoltre, la definizione degli attori che compongono la filiera e l'individuazione di tutti i passaggi che il prodotto compie prima di giungere al consumatore sono utili per l'attivazione di procedure di gestione e controllo della qualità. Per implementare un sistema di rintracciabilità di filiera che funzioni, dovrebbero essere organizzati degli incontri preliminari, con i diversi attori della filiera: produttori, commercianti, trasformatori, ristoratori, utili per stabilire le modalità di implementazione del sistema e i requisiti che è necessario rispettare per ogni attore coinvolto.

L'allestimento di un sistema di rintracciabilità, principalmente, si compone prima di tutto di una parte organizzativa e gestionale, poi di una piattaforma informativa a supporto del sistema stesso, composta da specifici hardware e software. La definizione dell'organizzazione del sistema prende avvio dall'individuazione degli operatori coinvolti nel sistema stesso e prosegue poi con la definizione delle relative singole responsabilità. Successivamente per ognuna delle filiere coinvolte dal progetto, deve essere predisposto un manuale di rintracciabilità, ossia un documento che vada a regolamentare i rapporti tra le aziende che fanno parte della filiera e stabilisca inequivocabilmente modi e responsabilità. Il manuale è imprescindibile ai fini della certificazione del sistema: rappresenta l'impegno con cui l'Ente (parte terza

indipendente) deve utilizzare quale riferimento nelle verifiche ispettive sul campo, per l'effettiva applicazione del sistema di rintracciabilità in conformità alla norma UNI 10939:2001.

A supporto del sistema di rintracciabilità ciascun operatore di filiera viene dotato dal progetto di uno specifico supporto hardware e del relativo software che ne consente di archiviare i dati di rintracciabilità e di scambiarli con gli altri operatori del sistema. Una volta completato il sistema di tracciabilità viene effettuata una verifica della sua funzionalità e la certificazione di conformità alla norma UNI da parte di un Ente di certificazione indipendente.

La realizzazione tecnica della rintracciabilità di filiera consiste in una serie ben precisa di azioni da compiere. Innanzitutto occorre definire bene quali sono le aziende coinvolte nella formazione di un certo prodotto. Nel caso del prodotto pescato, occorre individuare bene la barca, il punto di consegna, il commerciante all'ingrosso, il dettagliante coinvolti.

Quindi si individua cosa tracciare, cioè il lotto, che altro non è che "una quantità omogenea di prodotto, per la quale è possibile ottenere un numero statisticamente significativo di campioni per valutare le caratteristiche del prodotto, e che deve essere identificato in maniera inequivocabile". Fisicamente, un lotto può essere costituito da un pesce, una confezione, una scatola, un pallet, il contenuto di una pescata, la pesca di un giorno o la produzione di un giorno, etc., l'importante è che arrivi integro fino al punto vendita, cioè che non sia separato o mischiato con altri lotti o parti di lotto.

Devono poi essere scelti i parametri più importanti che si vogliono identificare e tracciare. Per il prodotto ittico in particolare, si possono seguire le seguenti indicazioni generali:

- bisogna definire le componenti che costituiscono la «qualità del pesce» da un punto di vista commerciale;
- le metodologie di misura della qualità del pesce sul mercato;
- la natura del settore ittico, dalla pesca al consumo, nelle nazioni e tra le nazioni;
- la necessità di informazione sulla qualità del pesce nei diversi punti di transazione nelle filiere, le esigenze di rintracciabilità e gli sviluppi nella tecnologia informatica;

- gli schemi pratici per soddisfare queste necessità ed il ruolo dei settori delle navi, dei porti e delle aste, tenendo conto delle esperienze già avviate;
- quali informazioni sulla qualità del pesce fornire al mercato, quali modalità utilizzare e come risolvere la questione in riferimento alla grande varietà di navi, porti e sistemi di vendita presenti nelle varie nazioni (nel caso di pesca in mare).

L'informazione che potrebbe seguire il prodotto lungo la filiera di produzione e distribuzione si potrebbe suddividere in 3 categorie:

Informazione basilare o fondamentale: è quella che non dovrebbe mai mancare, cioè la lista delle aziende della filiera, il numero di lotto o ID, la quantità, il giorno ed il luogo di pesca, il giorno di confezionamento.

Informazione utile: è quella che è "bene" sapere e riguarda, ad esempio, il grasso, il colore, la struttura/tessitura, ecc.. E' il tipo di informazione necessaria per la costituzione di un disciplinare di prodotto o di un marchio di qualità.

Informazione critica: è quella necessaria nei momenti di crisi e dovrebbe essere resa disponibile nel più breve tempo possibile. Riguarda i pericoli chimici, fisici e microbiologici. E' utile per il ritiro del prodotto e per informare il pubblico/consumatore.

Man mano che il lotto passa lungo la filiera produttiva, che viene lavorato o trasformato, deve essere sottoposto ad un procedimento di raccolta di tutte le informazioni possibili su questi parametri identificati. Il pescatore dovrebbe raccogliere informazioni sul luogo di pesca, sul tipo di pesca, sulla data di cattura, sulle operazioni a bordo che sono state eseguite.

Una volta conferito, queste informazioni poste su ogni lotto dovrebbero accompagnare il prodotto, aggiungendo poi: il nome del mercato ittico (dove presente), il nome commerciale della specie, la taglia, il peso, la classificazione di freschezza, l'eventuale trattamento subito, la data di vendita.

Infine, il dettagliante (o la grande distribuzione) dovrebbe raccogliere tutte queste informazioni, mettendo direttamente a disposizione del

consumatore quelle ritenute più significative, con la possibilità di accedere tramite interrogazione anche a tutte le altre.

I produttori del settore, compresi i produttori primari (pescatori) devono predisporre un sistema di tracciabilità che colleghi le materie prime in entrata con i prodotti in uscita e preveda delle procedure per l'eventuale ritiro/richiamo del prodotto non conforme. Viene richiesto agli operatori di registrare o documentare le forniture di materia prima (ingressi) e le consegne dei prodotti (uscite). Le informazioni minime da mettere a disposizione dell'autorità pubblica dovrebbero essere le seguenti:

Ingressi: natura e quantità della materia prima; nome e recapito dei fornitori; data di ricevimento.

Uscite: natura e quantità dei prodotti; nome e recapito dei clienti; data di consegna dei prodotti.

Conclusioni

Oggi, presso il lago di Bolsena, viene realizzata una tracciabilità giornaliera fin dal conferimento del prodotto appena pescato, di tipo interno. Se il prodotto viene lavorato, quindi trasformato, viene assegnato al lotto un codice di tracciabilità specifico e personale dell'azienda. Se il prodotto non viene trasformato e viene venduto subito, resta invece identificato con la tracciabilità del giorno in ingresso. Ogni azienda ha già delle schede da seguire in base al tipo di prodotto che si lavora e al tipo di trasformazione che viene realizzata. L'idea di una filiera esterna, fino al consumatore, non interessa le aziende in quanto ognuna ha una specificità di produzione che si vuole conservare e che in un processo di filiera lunga si rischierebbe di perdere, di perdere proprio quell'univocità che ogni azienda di prima lavorazione e trasformazione esegue in modo diverso.

Da un punto di vista di tutela dei consumatori non si riscontrano anomalie nei processi di tracciabilità presenti e i sistemi di etichettatura utilizzati già sono incentrati sulla qualità del prodotto e sulla sua lavorazione.

Un sistema esterno sarebbe troppo complesso, sia nella sua gestione che nell'applicazione tecnica, richiederebbe molto lavoro nonché disponibilità economica considerevole, soprattutto nelle prime fasi. In aggiunta, la dimensione media delle imprese di pesca, diminuisce le possibilità di avere a disposizione adeguate risorse umane e finanziarie da dedicare alle attività necessarie.

Essendo comunque una via obbligata investire nella rintracciabilità di filiera, si potrebbe ricorrere a forme di associazionismo tra pescatori e trasformatori, da cui deriveranno notevoli vantaggi in primo luogo per la sicurezza alimentare, ma anche per il miglioramento della comunicazione ai consumatori sulla qualità dei processi interni ed esterni e di conseguenza del prodotto.

L'ipotesi di creare un marchio unico non è la soluzione ottimale per tutti, se da un lato infatti potrebbe valorizzare l'origine del prodotto, dall'altra si teme possa tralasciare proprio quelle unicità che ogni singola azienda aggiunge al prodotto lavorandolo/trasformandolo con una determinata tecnica.

Pertanto, dovrebbero essere realizzati colloqui, incontri e gruppi di lavoro con i protagonisti della filiera del lago di Bolsena al fine di

comprendere cosa effettivamente potrebbe mettere tutti d'accordo in termini di valorizzazione del pescato. Le ipotesi potrebbero essere:

- ◇ una certificazione di qualità con però rigidi canoni per il rilascio del marchio/certificato;
- ◇ cominciare un percorso di valorizzazione, per ora, su alcuni prodotti (coregone piuttosto che anguilla o viceversa);
- ◇ aprire un tavolo di dialogo aperto a tutti gli operatori al fine di condividere idee, iniziative, conoscenze ed esperienze.

Alla luce di quanto detto finora, cominciare da un tavolo di dialogo potrebbe essere senza dubbio un ottimo punto di partenza.

Anche per affrontare la problematica legata alla reperibilità della risorse. Una considerazione generale sulle pratiche di ripopolamento andrà sicuramente affrontata in una visione di insieme al fine di permettere alle aziende trasformatrici e commerciali di aumentare la lavorazione e la distribuzione. Del resto, la valorizzazione del pescato passa anche dalla possibilità di far conoscere il prodotto a più consumatori possibili che potranno conoscere e apprezzarlo sia da un punto di vista alimentare che culinario.

Le basi per impiantare un sistema di certificazione di qualità o di tracciabilità di filiera esterna ci sono, bisogna però capire, attraverso un dialogo strutturato, come poter unire le unicità di produzione e di processo dei singoli componenti della filiera ed allo stesso tempo sottolineare l'eccezionalità che i pesci del lago di Bolsena possiedono.

Bibliografia

Commissione europea: Guida tascabile sulle nuove etichette dell'UE per i prodotti della pesca e dell'acquacoltura destinate ai consumatori;

Capelli, Klaus, Silano, 2006;

PERI C., STRINO E., MARINI P., 2001. Guidelines for supply chain traceability of agro-food products – CERTIQUALITY;

Corso per operatori del settore ittico Federcoopescas;

Manzone G., Messina B., Russo G., 2005;

Poli B. M., Scappini F., 2002;

Sitografia

Api.it

Guardia costiera.it

Mipaaf.it

Base giuridica

Regolamenti connessi all'OCM.

Regolamento (UE) n. 1379/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 dicembre 2013, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura, recante modifica ai regolamenti (CE) n. 1184/2006 e (CE) n. 1224/2009 del Consiglio e che abroga il regolamento (CE) n. 104/2000 del Consiglio

Regolamento (CEE) n. 1536/92 del Consiglio, del 9 giugno 1992, che stabilisce norme comuni di commercializzazione per le conserve di tonno e di palamita

Regolamento (CEE) n. 2136/89 del Consiglio, del 21 giugno 1989, che stabilisce norme comuni di commercializzazione per le conserve di sardine

Regolamento FIAC

Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione, Norme in materia di igiene

Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;

Regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli additivi alimentari;

Circolare sugli adempimenti in materia di tracciabilità ed etichettatura dei prodotti ittici ai sensi del Reg.(CE) 1224/2009, del Reg.(UE) 404/2011 e del Reg.(UE) 1379/2013;