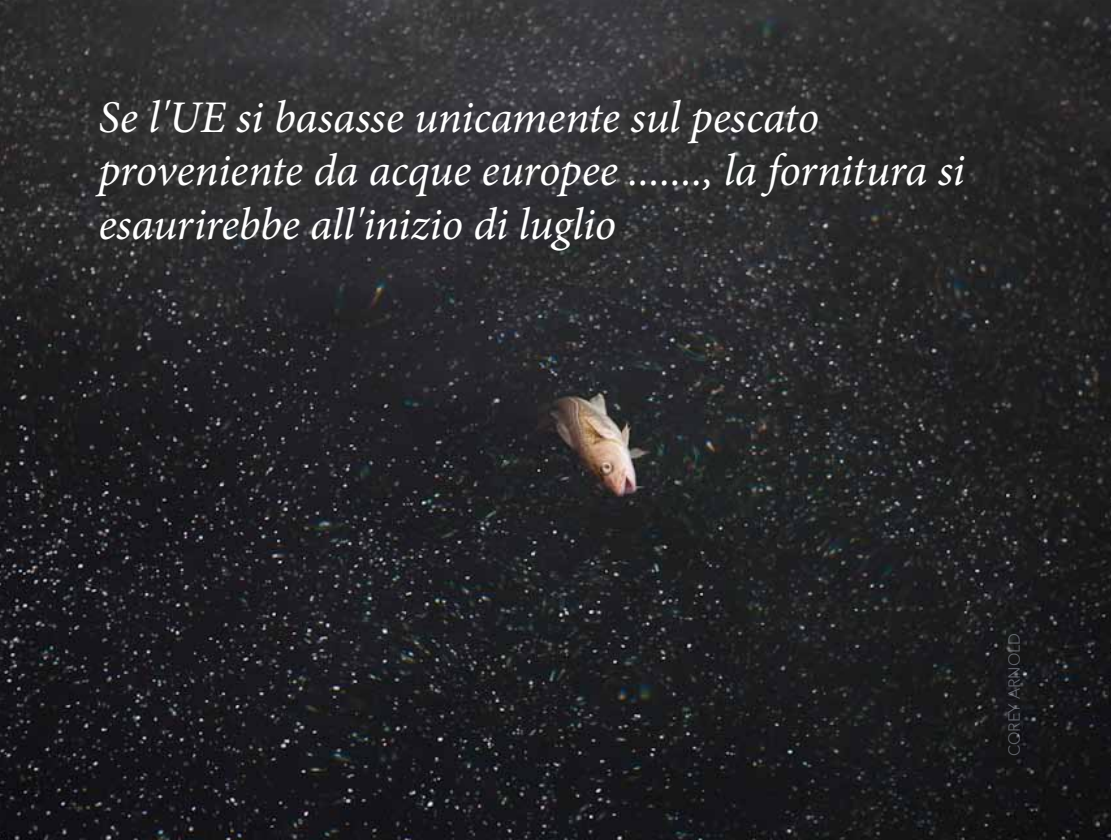


Se l'UE si basasse unicamente sul pescato proveniente da acque europee, la fornitura si esaurirebbe all'inizio di luglio



COREY ARNOLD

OCEAN2012 è una coalizione di organizzazioni unite dalla volontà di trasformare la politica europea della pesca per fermare la pesca eccessiva, mettere fine alle pratiche di pesca distruttive e conseguire un giusto ed equo utilizzo di stock ittici in buona salute.

OCEAN2012 è stata promossa ed è coordinata dal Pew Environment Group, il ramo del Pew Charitable Trusts che si occupa di tutela dell'ambiente e che ha tra i suoi obiettivi la fine della pesca eccessiva nelle acque di tutto il mondo.

Il Gruppo Direttivo di OCEAN2012 comprende la Coalition for Fair Fisheries Arrangements, Ecologistas en Acción, Fisheries Secretariat, **nef** (new economics foundation), Pew Environment Group e Seas at Risk.

www.ocean2012.eu



“E’ pesce, Capitano, ma non come lo conosciamo noi!”
L’IMPATTO CHE LA PESCA ECCESSIVA HA SU TUTTI NOI 3



Questo documento pubblicato da OCEAN2012 mostra gli impatti della pesca eccessiva sulla qualità del pesce che arriva sulle tavole europee e le conseguenze sulle comunità e gli ecosistemi marini provocate dal prelievo eccessivo di milioni di tonnellate l'anno di risorse ittiche.

In alcuni Stati Membri dell'UE si commette una grave frode su acquirenti ignari: con l'etichettatura contraffatta, il pesce viene fatto passare come specie più pregiata o addirittura pescato in maniera sostenibile. Perché succede questo? La nostra richiesta di pesce cresce mentre diminuisce la disponibilità del pescato locale a causa della pesca eccessiva. Pertanto l'UE deve importare sempre più pesce e questo pesce più economico sta inondando i mercati europei - e spesso ci viene venduto in modo fraudolento.

Sapete cosa mangiate?

Lo sapevate che il 28% di tutto il merluzzo venduto in Irlanda è del falso merluzzo? Contraffacendo le etichette, vengono venduti come merluzzo specie come il merluzzo giallo, il merluzzo carbonaro e il merlano - impanando, affumicando o sfilettando, si riesce a nascondere l'aspetto, l'odore e il sapore.

Questi risultati sorprendenti sono stati scoperti in Irlanda da scienziati che hanno acquistato, a campione, del pesce presso i negozi che vendono 'fish and chips', i supermercati e le pescherie e ne hanno esaminato il DNA.

I test hanno rivelato che alcuni pesci etichettati come 'merluzzo del Pacifico sostenibile' era invece del merluzzo dell'Atlantico sovrasfruttato, approfittando quindi della sensibilità dei propri clienti inclini ad acquistare pesce sostenibile. Ma l'inganno non si ferma qui: questa frode, molto diffusa, rischia di indurre molte ignare persone a pensare che gli stock di merluzzo provenienti dall'Irlanda e dalle acque del Mar del Nord sono sani perché facilmente disponibili^{1,2}.

Il merluzzo sta agli irlandesi e agli inglesi come il nasello agli spagnoli. Studi condotti in Spagna dall'Università di Oviedo nel 2004, 2006 e 2010, hanno rivelato un livello preoccupante di contraffazione delle etichette e di sostituzione

delle specie: tra il 31 e il 39 per cento del nasello più economico è risultato essere
¹ Miller, D.D and Mariani, S. (2010) Smoke, mirrors, and mislabelled cod: poor transparency in the European seafood industry. *Frontiers in Ecology and the Environment*, Vol.8, Issue 10, pp. 517-521.
² Miller, D., Jessel, A. and Mariani, S. (2011) Seafood mislabelling: comparisons of two western European case studies assist in defining influencing factors, mechanisms and motives. *Fish and Fisheries*, DOI: 10.1111/j.1467-2979.2011.00426.x

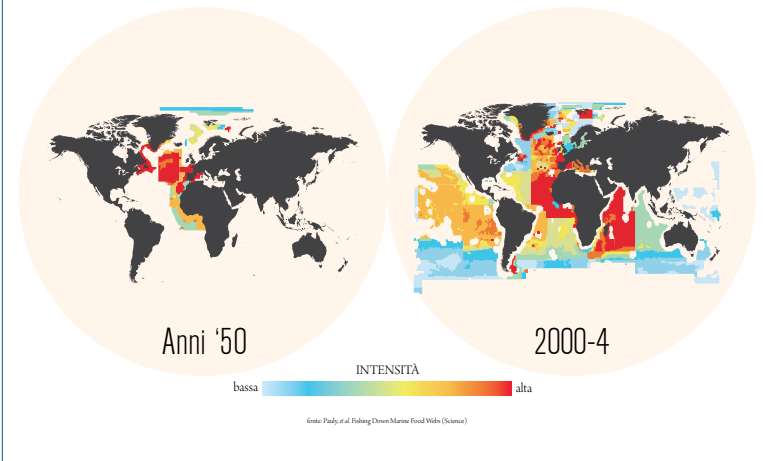


i consumatori comprano sempre più pesce di bassa qualità e più economico...

quello africano, rispetto a quello più costoso catturato in Europa o importato dall'America^{3,4}. Anche se, da una prospettiva scientifica, non vi è alcuna differenza nella qualità delle diverse specie di nasello, i consumatori spagnoli la percepiscono e sono disposti a pagare di più per quello fresco, pescato in loco. I prezzi medi per il nasello europeo nel 2010 (€ 11.72/kg) sono stati quasi il doppio del prezzo del nasello africano (€ 6.79/kg)⁴. L'UE importa oltre 100.000 tonnellate di nasello l'anno, e di queste più del 60% arriva sui mercati spagnoli³ per supplire ad un calo significativo di fornitura interna. I truffatori incassano i soldi sostenendo che il nasello proveniente da altre zone del mondo, è stato pescato in acque locali^{3,4}.

Perché non abbiamo prestato attenzione al crollo degli stock ittici nei supermercati?

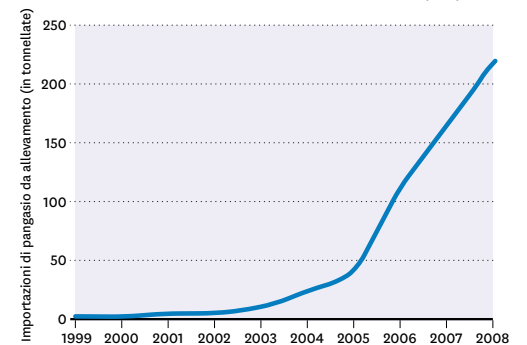
Lo sforzo di pesca globale della flotta spagnola



3 García-Vázquez, E. (2010) High Level of Mislabeling in Spanish and Greek Hake Markets Suggests the Fraudulent Introduction of African Species. *J. Agric. Food Chem.*, Vol. 59, No.2, pp. 475-480. DOI: 10.1021/jf103754r
4 www.thefishsite.com/fishnews/14417/40-per-cent-of-hake-mislabelled-in-spain Dated 14 March 2011, accessed 16 September 2011.

Nel frattempo in Germania i consumatori comprano sempre più pesce di bassa qualità e più economico a causa del sovrasfruttamento. Per compensare alla carenza di fornitura della tradizionale specie pescata nelle acque fredde del Nord Atlantico, i congelatori dei supermercati tedeschi si sono riforniti di pangasio, un pesce allevato in acque calde, dolci e salmastre del sud-est asiatico. Fino a sette anni fa questa specie era praticamente sconosciuta, ma ora la Germania ne è diventata il mercato più importante⁵ e questo pesce compare nei menù dei ristoranti di tutto il Paese. Attualmente è al quinto posto fra i pesci più acquistati in Germania⁶. Dal 1999 al 2009, le importazioni di pangasio verso l'UE sono aumentate vertiginosamente passando da circa 2.000 a oltre 220.000 tonnellate (Figura 2), sostituendo i mercati tradizionali del merluzzo bianco e del nasello⁷. Alcune persone credono sia insipido, quasi privo di gusto, mentre altri si chiedono come potrebbe avere il sapore dei pesci delle acque fredde del nord se è allevato in acque dolci e fangose e negli stagni salmastri dei fiumi e dei delta del Sud-Est asiatico. Nonostante ciò, diversi consumatori sono stati truffati - nel corso del 2009 molti locali di 'Fish and Chips' del Regno Unito sono stati condannati per aver spacciato il pangasio come merluzzo⁸.

Figura 2. Le importazioni europee di pangasio da allevamento (in tonnellate), proveniente dal Vietnam, sono drammaticamente aumentate fra il 1999 e il 2009 colmando il vuoto creato dal sovrasfruttamento degli stock ittici dell'Atlantico nord-orientale. Fonte: Fernández-Polanco et al. (2011)



5 www.fischinfo.de Accessed 20 September 2011.

6 www.fischinfo.de/index.php?1=1&page=presse_det&link=a&id=737 Accessed 20 September 2011.

7 Fernández-Polanco, J., Knapp, G. and Llorente, I. (2011) Effects of Pangasius imports on the European Union market for frozen fish filets, found at: www.was.org/documents/MeetingPresentations/AA2011/AA2011_0077.pdf; and Asche, F., Rolla, K.H. and Trollvik T. (2009) New aquaculture species—the whitefish market. *Aquaculture Economics and Management*, Vol.13, No.2, pp.76-93.

8 Dowling, K. and Leake, J. (2011) Fishy labels: what's really in that pack of haddock? *The Sunday Times*, 24 April 2011.

ALCUNI DATI SULLA PESCA ECCESSIVA

Nel 2011, a causa della carenza di dati, lo stato di conservazione del 64% degli stock ittici nelle acque europee, era sconosciuto. Il 63% degli stock ittici conosciuti era considerato sovrasfruttato, paragonati ad una media globale del 28%. Nel Mediterraneo, una sconcertante cifra - pari all'82% - era considerata sovrasfruttata.

I limiti di cattura del Mare del Nord, decisi dai Ministri della pesca dell'UE per il 2011, risultavano superiori in media dell'11% rispetto a quelli raccomandati dagli scienziati, mentre i limiti per il Mare d'Irlanda, il Mar Celtico e la Scozia occidentale erano più alti del 42% rispetto alle raccomandazioni scientifiche.

Nonostante le riduzioni dei sussidi pubblici alla

pesca, la flotta europea esercita una pressione di pesca da due a tre volte superiore il livello di sostenibilità.

Fra il 2007 e il 2013, il Fondo Europeo per la Pesca (FEP) concederà sussidi per la pesca e le industrie ad essa collegate, per un totale di 4,3 miliardi di euro. Il carburante utilizzato dai pescherecci è esente dal pagamento delle tasse e gli aiuti di

Stato e gli accordi di partnership fra le flotte che ricevono sussidi dall'UE e i Paesi extra europei, rappresentano un ulteriore sussidio per le flotte e l'industria della pesca in tutta Europa.

Fonte: COM(2011)298 Consultazione sulle opportunità di pesca, 25 maggio 2011. Foglio informativo della Commissione Europea sulla Politica Comune della Pesca (PCP), 2008.



La nostra richiesta di pesce cresce mentre diminuisce la disponibilità del pescato locale

Perché sta succedendo questo?

Gli economisti e gli analisti commerciali non hanno bisogno di guardare molto lontano per capire perché l'Unione Europea importa grandi quantità di pangasio e di altre specie. Secondo i ricercatori, se l'UE si fosse basata unicamente sul pescato proveniente da acque europee per soddisfare la domanda annuale, la fornitura si sarebbe esaurita all'inizio di luglio⁹. Il sovrasfruttamento e l'aumento della domanda - in media un aumento annuale del 15% da parte dei consumatori europei¹⁰ - crea una diminuzione sempre maggiore di fornitura di pesce, che viene recuperata con il pescato catturato dalle navi dell'UE in acque lontane, dall'acquacoltura e importandolo. È la pressione sul settore della pesca, della trasformazione e della vendita al dettaglio, che spinge a trovare nuove fonti di prodotti ittici. E per continuare a fare profitti si falsificano le etichette di pesci più economici vendendoli come specie più costose. Nascondere e trasformare questi pesci, ricoprendoli di salse o sotto forma

⁹ nef (2011) Fish Dependence – 2011 Update: the increasing reliance of the EU on fish from elsewhere. London: new economics foundation. 36pp.

¹⁰ Food and Agriculture Organization of the United Nations (2007) Future Prospects for Fish and Fishery Products. 4. Fish consumption in the European Union in 2015 and 2030. <ftp.fao.org/docrep/fao/010/ah947e/ah947e.pdf>

di bastoncini di pesce e prodotti da forno vendendoli nei supermercati o nei take-away è abbastanza facile, perché noi, da consumatori, solitamente non riusciamo a distinguerne la differenza.

Cosa si può fare?

Come possiamo fermare la pesca eccessiva? I politici hanno la responsabilità di prendere le opportune decisioni affinché si fermi il sovrasfruttamento delle risorse; i cittadini hanno la responsabilità di scegliere ciò che mangiano e di incoraggiare e sostenere i loro politici a prendere delle decisioni corrette. Potete aiutarci a fermare la pesca eccessiva parlandone e tenendo alta l'attenzione su questo problema, agendo insieme a noi affinché si possa raggiungere l'obiettivo di garantire la salute dei nostri oceani e la sostenibilità della pesca.

