

# Pesce fresco e certificato

*Rintracciabilità: valore aggiunto per le aziende e garanzia per i consumatori.*

*Un modo per far riconoscere quei plus in termini di caratteristiche e di gusto legati a determinate zone di provenienza.*

di **Gabriele Chiodi\***

Per uno sguardo allargato sugli argomenti trattati in questo articolo, vi segnaliamo il Percorso di lettura:

[www.largoconsumo.info/032008/PL-0308-002.pdf](http://www.largoconsumo.info/032008/PL-0308-002.pdf) (Le politiche di valorizzazione e tutela dei prodotti alimentari tipici)

Il regolamento Ce 178 del 28 gennaio 2002 stabilisce i principi, i requisiti e le procedure della legislazione europea per la sicurezza alimentare nell'Unione europea, definendo 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. Ogni prodotto commercializzato giunge al consumatore finale attraverso molte mani e fasi di lavorazione e commercializzazione: la sequenza ordinata di tutte le operazioni richieste dalle varie strutture che si trasferiscono di "mano in mano" i prodotti elaborati è chiamata filiera agroalimentare.

Nel settore della trasformazione e della commercializzazione di prodotti ittici tutte le aziende sono obbligate a osservare le specifiche previste nei piani di autocontrollo aziendale Haccp: l'art.17 del regolamento impone agli operatori che in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione l'alimento soddisfi tutti i requisiti previsti dalla legislazione alimentare. È un'assunzione di responsabilità da parte delle imprese ed è compito dello Stato, tramite le Usl, monitorare e verificare che la normativa sia rispettata e applicare sanzioni a fronte di inadempimenti. I controlli possono essere effettuati anche dai Nas dell'Arma dei Carabinieri e, nelle zone di mare, dal-

la Guardia Costiera. L'Italia si distingue per severità dei controlli e rigorosa applicazione della normativa. Spesso si bloccano alle dogane prodotti provenienti da Paesi non certificati a norma Cee, possibile minaccia alla salute dei consumatori specie nel settore ittico le cui importazioni sono in costante aumento per via del calo del pescato nel Mediterraneo e nei mari prospicienti l'Italia.

## POTENZIALE DI CRESCITA

Una rintracciabilità certificata è un impegno per tutti gli attori economici della filiera, ma può diventare un vero valore aggiunto delle aziende, in termini di qualità, organizzazione e di visibilità verso i consumatori che possono così disporre di strumenti di informazione e garanzia utili a motivarne gli acquisti. Il consumo di prodotti ittici può avere ancora notevoli margini di miglioramento. Nonostante un lieve calo dalla fine del 2007, è rimasto stabile nei primi mesi del 2008, attestandosi a un -3% a valore rispetto all'analogo periodo dell'anno precedente.

Quello attuale pro capite in Italia è di 21,5 kg, contro i 36 della Spagna, e la propensione dei consumatori all'acquisto dei prodotti ittici è generalmente positiva. La difficile congiuntura economica non ne facilita però la crescita: l'aumento dei prezzi che ha investito tutto il comparto alimentare, ha penalizzato il pesce, alimento proteico alternativo alla carne ma non sufficientemente competitivo in termini di prezzo e di praticità di preparazione. Le carni bianche, specialmente dopo le note vicende legate alle epidemie provenienti dall'Asia, sono in pieno recupero, soprattutto in ragione di prezzi molto convenienti.

Il consumatore odierno oltre che più attento è anche più informato e le motivazioni di acquisto rispondono a mutate esigenze. La maggiore preoccupazione oggi diffusa tra i cittadini, a parte la tempesta finanziaria, è sicuramente il problema ambientale. Le donne in particolare, principali attrici delle scelte nei consumi domestici, sentendosi più vulnerabili, avvertono la minaccia per le loro famiglie e i propri cari e quindi nelle decisioni d'acquisto tendono a privilegiare prodotti sani, di provenienza garantita e certificata. Il pesce in generale è da sempre considerato un prodotto con ottimi principi nutrizionali legati alla presenza di omega3, acidi grassi polinsaturi antiossidanti e antidiplidemici, utili a contrastare l'eccesso di colesterolo, particolarmente indicati nella nutrizione dei bambini nelle fasi di svezzamento e per un corretto sviluppo del sistema nervoso.

Da sempre al mare e ai suoi prodotti si associa un'immagine di benessere e salute. Le aziende del settore, consapevoli del notevole vantaggio che questo può rappresentare, si stanno impegnando in azioni che favoriscono una rintracciabilità certificata a tutela della qualità dei prodotti. Sono privilegiati i progetti che coinvolgono tutti gli attori della filiera, dai pescatori ai commercianti al consumatore finale. È importante per il pieno successo delle iniziative che tutti i componenti della filiera siano coordinati e motivati, che tutti possano giovare dei benefici che un processo di rintracciabilità può portare a fronte dell'impegno comune a rispettarne le specifiche. La rintracciabilità è da tempo ►



Foto: Consorzio Pescatori di Goro

realtà in diverse aziende prima ancora che divenisse obbligatoria, messa in atto nel tentativo di cogliere un ulteriore valore aggiunto che il mercato avrebbe potuto riconoscere alle produzioni tracciate. Basandosi su norme volontarie queste aziende ne hanno fatto anche uno strumento di marketing. Infatti, se è vero che i sistemi di rintracciabilità, così come definiti dal regolamento 178/82, riguardano solo la sicurezza alimentare, è anche vero che consentono al consumatore di accedere a informazioni, tra cui l'origine geografica, con evidente influenza sulle scelte d'acquisto, diventando così elementi di strategia commerciale. Va precisato che la rintracciabilità dei prodotti alimentari non comporta al momento l'obbligo di una certificazione di un ente terzo, ma solo di porre in essere il sistema e renderne disponibile la documentazione per i controlli.

### SINERGIE IN CAMPO

Sui banchi delle pescherie, adottando moderne tecniche di in store marketing, occorre indicare con il prezzo anche il mare di cattura, secondo le specifiche indicate dalla **Fao**, o l'ubicazione geografica dell'allevamento, come da tempo già avviene nei reparti ittici di **Coop**, che ha fatto dei progetti di filiera e dei prodotti certificati e garantiti a marchio Coop un sostanziale valore aggiunto, specie quando si parla di salvaguardia della sicurezza e salute dei consumatori. **Marco Guerrieri**, responsabile del settore carni e ittico di Coop Italia, sottolinea che il pesce è diventato la seconda proteina consumata avendo eguagliato le vendite dei prodotti avicunicoli e che la tracciabilità certificata e garantita non è più un'eccezione ma la norma dell'offerta complessiva dell'insegna. Negli anni Coop Italia ha ampliato le referenze dei prodotti a marchio di acquacoltura proponendone di nuove: spigole, orate, rombo chiodato, trote, persico spigola e mazzancolle tropicali. I prodotti vengono tutti da allevamenti selezionati e rispondono ai requisiti che il marchio d'impresa impone: capitolati di fornitura che regolano ogni aspetto della filiera (dai mangimi no-Ogm e senza coloranti sintetici, all'igiene durante le fasi di lavorazione), certificazioni trasversali di tutti i prodotti a marchio, mentre i prodotti ittici fre-

schi hanno ottenuto anche il riconoscimento dell'organizzazione "Friend of the Sea", attiva da anni sugli aspetti di ecosostenibilità delle attività di pesca e di acquacoltura in tutto il mondo. Proprio per rispondere alle crescenti preoccupazioni circa la sostenibilità di alcuni tipi di pesca, nel maggio del 2007 Coop ha deciso, prima catena della gdo in Italia, di sospendere la vendita del tonno rosso, considerato a rischio di estinzione.

La collaborazione con allevatori e pescatori di molluschi ha consentito in maniera ancora più sicura di offrire prodotti Coop di provenienza garantita certificata da zone di produzione tipiche in collaborazione con aziende storiche e affidabili: sinergie utili a migliorare la percezione della qualità legata anche al territorio di origine. Come quello del delta del Po, area di grande interesse naturalistico e paesaggistico, sede del Parco regionale. A Goro ha sede il **Consorzio Pescatori di Goro**, una cooperativa che trasforma e commercializza i molluschi provenienti dagli allevamenti della cosiddetta Sacca, uno dei rami del delta del Po. **Paolo Piva**, responsabile della rintracciabilità e autocontrollo aziendale e direttore del Mercato ittico locale ci conferma che il Consorzio aveva dato il via al processo di rintracciabilità a norma Uni 10939/2001 già dal 2004 ottenendo la certificazione nel 2006; successivamente, in collaborazione con un'azienda di informatica locale con importanti esperienze nell'ortofrutticolo, ha realizzato un sistema di rintracciabilità che consente di seguire ogni lotto in tutte le fasi della lavorazione, dalla raccolta sulla barca all'ingresso negli impianti di depurazione alla commercializzazione sui banchi delle pescherie. Dalle etichette su ogni confezione di vongole allevate nella Sacca il consumatore, tramite il sito del Consorzio, può identificarne data, località e persino da quale barca sono state raccolte. Il Consorzio di Goro è la prima realtà dell'ittico in Italia ad avere iniziato un processo virtuoso incentrato sulla qualità dei prodotti e sul miglioramento costante dell'organizzazione del lavoro, assicurandosi così un ottimo posizionamento nei numerosi canali della gdo in Italia e all'estero. Un packaging accattivante consente di sviluppare quelle giuste attitudini che inconsciamente fanno assaporare al consumatore anche i sapori e le emozioni del territorio di provenienza: plus di prodotto ►



## Il ruolo dell'allevamento

Parlando di tracciabilità e provenienza territoriale è inevitabile evidenziare il ruolo delle aziende dedite all'acquacoltura per il futuro dell'economia ittica in generale: il costante calo delle catture nel Mediterraneo e negli Oceani favorirà lo sviluppo dell'itticoltura sia di acqua dolce sia in mare aperto. L'alto grado di selezione scientifica delle specie allevate e un rigoroso rispetto delle normative europee ha dato vita a preziose sinergie fra la produzione e progetti di filiera certificata, adottati dalle più importanti aziende del settore in collaborazione con le principali insegne della gdo che propongono anche prodotti a marchio proprio certificati come provenienti da allevamenti che subiscono verifiche costanti sulle garanzie di perfetta salubrità e presenza di principi nutritivi reperibili soltanto nel pesce, anche se allevato. E il caso di **Agricola Sterpo**, allevamento di trote friulano sito in un ambiente naturale unico a ridosso delle sorgive del fiume Stella: acque incontaminate in grado di garantire la produzione di trote e la successiva trasformazione, spiega **Dani Toniutti**, responsabile commerciale di un'azienda che si occupa di allevamento di pesce da oltre trent'anni, da sempre sostenitrice della piena rintracciabilità dei prodotti, aderendo da anni a percorsi di certificazione di qualità aziendale e rintracciabilità in collaborazione con insegne della gdo che rifornisce anche con prodotti a marchio commerciale. Il consumatore percepisce sui banchi delle pescherie anche i valori associati al territorio di provenienza, terra carica di tradizioni e che lo conforta sulle qualità delle sue caratteristiche nutrizionali e organolettiche. Prodotti nazionali, sicuri e fruibili a prezzi anche molto convenienti rispettando tutti i parametri previsti dai disciplinari. Parametri che interessano anche la produzione di conserve e prodotti derivanti dall'allevamento di storioni di **Agroittica Lombarda**, leader mondiale nella produzione di caviale, grande realtà italiana specializzata di Viadana di Calvisano (Bs), esempio di successo della certificazione di filiera e di qualità al cui riguardo **Luigi Mondini**, della direzione vendite dell'azienda, ne indica la validità come scelta vincente per valorizzare produzioni come quelle del caviale e dei filetti di storioni, un'offerta di nicchia ma ad alto valore aggiunto.

che permettono di consolidare le posizioni sui mercati dei prodotti ittici anche in momenti di fiacca come quelli attuali.

### DAL MARE ALLA TAVOLA

Tutte le fasi della filiera dei prodotti ittici pescati, lavorati e commercializzati dal Consorzio sono certificati da **Cermet**, l'ente di certificazione dei sistemi di gestione e di prodotto, accreditato **Sincert**, con sede principale a Cadriano di Granarolo (Bo): è il riconoscimento che qualifica anche altre 19 aziende del progetto regionale di filiera ittica ispirato dalla regione Emilia Romagna attivo dal gennaio 2008, contraddistinto da un marchio comune "Consorzio prodotti ittici Alto Adriatico" e il cui prodotto viene seguito dal momento della

pesca ai banchi delle pescherie e ai tavoli dei ristoranti. **Clementina Clementi**, food product specialist di Cermet, nel sottolineare il grado di innovazione dell'iniziativa promossa dal Servizio economia ittica presso la Regione Emilia Romagna diretto da **Aldo Tasselli** e sostenuto dall'Assessore alle attività produttive **Duccio Campa-**



2838

Foto: Meschia

**gnoli**, evidenzia i motivi che hanno portato alla realizzazione e approvazione di un regolamento d'uso di un marchio che certifichi la rintracciabilità dei prodotti ittici pescati in un determinato ambito territoriale, le coste litoranee emiliano romagnole, e gli obiettivi del progetto. Consistono nel valorizzare tutte le specie ittiche tipiche dell'Alto Adriatico, soprattutto quelle minori, spesso meno conosciute e consumate, e che dall'Adriatico finiscono in mercati esteri di grande consumo, come quello spagnolo, senza essere apprezzate nel modo dovuto in base alle caratteristiche nutrizionali e di pregio. Il **Centro di Ricerche Marine di Cesenatico**, laboratorio di analisi e Centro nazionale di riferimento per le biotossine marine, ha prestato la consulenza scientifica necessaria all'adozione di disciplinari condivisi relativi al pesce e ai molluschi pescati e commercializzati. Il Cermet ha svolto attività di audit per la verifica dei requisiti di prodotto e di rintracciabilità avendo a riferimento la Uni 11020 che prevede requisiti per la rintracciabilità per le singole aziende della filiera, codificando i lotti di prodotto Pcaa e attestandone i parametri analitici derivanti da indagini microbiologiche che attestano la salubrità e genuinità del pesce pescato in Adriatico.

Il **Consorzio del "Pesce fresco certificato dell'Alto Adriatico"**, appositamente creato, associa mercati ittici, cooperative di pescatori, allevamenti di molluschi, commercianti, aziende di trasformazione e perfino ristoranti della Riviera adriatica che, sotto l'egida del marchio, promuovono e valorizzano il consumo dei prodotti tipici locali certificati. Un esempio che fa capire come alla base del successo di ogni progetto di filiera è necessaria una piena integrazione e organizzazione di tutti gli attori coinvolti. Non è detto che l'accorciamento della filiera, finalizzato a ridurre la catena della distribuzione, ne rappresenti l'unico obiettivo, perché è anche necessario che ogni soggetto svolga con la più alta professionalità il proprio ruolo: i produttori da soli non sono in spesso grado di raggiungere il trade senza l'ausilio delle aziende commerciali specializzate e non riescono a garantire la continuità dell'offerta, indispensabile per operare soprattutto con la gdo.

L'esempio dell'Emilia Ro-

## PRODUZIONE

---

magna, ricalcabile in futuro anche in altre zone litoranee della Penisola, rappresenta un'importante novità in questo senso perché è un ente pubblico locale che svolge la sua naturale missione di coordinamento con l'aiuto anche dei fondi europei alla pesca, messi a disposizione proprio per favorire progetti di valorizzazione dei prodotti ittici locali integrati con le attività economiche territoriali in un'ottica di distretto tipico e specializzato. Senza dimenticare i settori della ristorazione e della gastronomia tipica che possono beneficiare indirettamente di tali azioni.

### SURGELATI SOTTO TUTELA

**Alessandro Scarponi**, amministratore delegato di **Chef**, azienda ubicata nei pressi di Riccione, sulla Riviera romagnola, specializzata in forniture ittiche al settore horeca, anch'essa membro e azienda sostenitrice del Consorzio Pcaa, conferma che la sua impresa è in grado di offrire anche prodotti trasformati ai propri clienti, ristoranti che a loro volta propongono nei menù piatti a base di prodotti ittici di provenienza certificata dell'Alto Adriatico. Egli afferma che prodotti trasformati o surgelati possono essere meglio controllati e che non hanno nulla da invidiare a quelli freschi. Chef propone l'innovativa linea "Più fresco del fresco": pesce surgelato di provenienza certificata catturato nei momenti di fermo pesca, cioè nei periodi di grandi catture e di bassa del mercato, che nulla ha da invidiare a quello fresco rispondendo pienamente ai parametri verificati periodicamente dal Cermet. La sicurezza alimentare è garantita, come la qualità del prodotto, a tutto vantaggio del cliente finale anche nei confronti dei consumi extra domestici.

E per fornire quel più di informazioni e garanzie necessarie per la crescita del settore, da **Api**, Associazione dei piscicoltori italiani da sempre all'avanguardia nelle proposte per far crescere gli operatori di questo comparto, vengono idee innovative, come quella di adottare le nuovissime etichette bidimensionali che trasmettono informazioni via telefonino con immagini multimediali. Si inquadrano nella necessità, emersa con l'ultimo convegno dell'associazione, informa il suo presidente **Pier Antonio Salvador**, di concentrare l'impegno delle aziende sul cliente finale.

\* *Chiodi Consulting*