



L'INFORM@PESCA

BOLLETTINO A CURA DI CONFCOOPERATIVE TARANTO

NUMERO XXV

NOVEMBRE 2006

SOMMARIO:

Informativa 2
tecnica

Ricerca e 5
statistica

Normativa 11

Pesca nel 15
Mondo

Ricetta 16

News 17



Editoriale

A cura di Carlo Martello (Presidente Confcooperative Taranto)

Riprendiamo in questo numero l'approfondimento relativo alle tecniche di conservazione dei prodotti ittici. In particolare modo analizziamo le possibili conseguenze che le radiazioni ioniz-

zanti potrebbero avere sui caratteri di freschezza del pesce. Si è già specificato in precedenza che le modificazioni che intervengono in un prodotto ittico irradiato sono determinate quasi

esclusivamente dalla formazione, all'interno dell'alimento, di composti chimicamente molto reattivi. Analizziamo inoltre una particolare tecnica di pesca: quella alla spigola.

Informativa tecnica


PESCA ALLA SPIGOLA:

La spigola è un pesce che vive perennemente sul fondo del mare e spesso, gira come molti animali terrestri in branchi capeggiati naturalmente dal maschio "capo branco" o dalla femmina solo in periodo molto particolare quale quello della riproduzione.

La spigola ha comunque un suo habitat ideale che è costituito da fondali rocciosi o pietrosi comunque ricchi di posidonia o piccoli crostacei, ritenuti cibo prelibato; sensibilissima alle variazioni climatiche ai rumori anche di superficie la spigola si avvicina alla costa nei mesi in cui la femmina depone le uova e il maschio effettua la fecondazione, mesi che vanno dai metà novembre alla fine di febbraio.

Le tecniche indicate alla cattura di questo esemplare sono quella a FONDO, ALL'INGLESE, LA PASSATA e a TRAINA "da barca e da riva" ma ora le analizzeremo una per volta:

1. - PESCA A FONDO: Questa si effettua con canne robuste e mulinelli molto grandi e potenti che possono essere rotanti o a bobina, le canne robuste devono lanciare dagli 80gr. in su e devono avere una lunghezza che va dai 4 m. in poi, nei mulinelli viene montato un filo molto resistente e logicamente deve essere filo da mulinello con un diametro che parte dallo 0.35mm. in poi senza naturalmente esagerare, una volta bobinato il filo si può a discrezione del pescatore montare o meno lo scock-leeader che non è altro che un pezzo di filo del doppio del diametro di quello bobinato e che ha una lunghezza doppia della canna usata, questo viene congiunto al filo bobinato tramite un noto particolare che non crea ingarbugliamenti nella bobina e non fa resistenza nel lancio, una volta passato il filo in tutti gli anelli della canna si inizia la montatura con piombo scorrevole o fisso ad 1 amo o 2; con piombo scorrevole infileremo un piombo più o meno pesante e più o meno piatto o tondeggiante a seconda della situazione climatica, con meno o più corrente, facendo passare il filo nel piombo leggeremo all'estremità del filo una girella e a +o- 56/60cm. da essa un pallino spaccato che fungerà da stop al piombo alla continuazione della girella leggeremo un terminale dello 0,25 o 0,30 con un amo del 5/6/7/8/ecc... a seconda di che preda si presume ci sia in acqua; per pescare con 2 ami aggiungeremo dal pallino un terminale uguale con una



lunghezza tale che il primo amo non arrivi a toccare la girella sottostante; l'esca più indicata da usare con questa tecnica è la tremolina-napoletana, ma data la sua rarità e il prezzo elevato potremmo ripiegare sul bibbi, americano, coreano o sulle rudimentali sarde, tentacoli di seppia o i calamari.

2. - Pesca All'Inglese: Questa tecnica molto usata nei laghi viene applicata anche in mare in quanto permette, con galleggianti non eccessivamente pesanti di poter effettuare potenti lanci e comunque senza dover usare eccessivo piombo sul galleggiante, infatti questi galleggianti di forme diverse e particolari si differenziano da tutti gli altri in quanto sono già da loro piombati all'estremità inferiore con la condizione di dover a seconda della nostra scelta aggiungere piombo sul terminale; questi galleggianti un fatti sono divisi come tutti per grammature es: 2+1 - 3+2 ecc... il primo numero é l'indicativo del piombo posto sul galleggiante il secondo é quello che dovremo aggiungere per ottenere una ottimale linea di galleggiamento e una maggior sensibilità alla ferrata. La canna adatta a questa pesca porta come per i galleggianti il suo nome e può essere telescopica o ad innesti con un numero pazzesco di anelli e con varie azioni sempre suddivise come per quelle alla bolognese ma con l'aggiunta della dicitura dei grammi min. e max. che essa può lanciare chiaramente più sarà alto il peso da lanciare più sarà di azione rigida la canna da utilizzare.

3. - La Passata: tecnica più usata per la cattura di questo pesce, si pratica con canne molto anellate e con varie azioni "rigida, media, morbida" con galleggianti di tutti i tipi dall'inglese a quello classico da passata con deriva in carbonio o in metallo con piombature a secondo della corrente più o meno pesanti ami dal 14 al 18 e come esca useremo delle larve di mosca o più comunemente chiamati bigattini. la passata viene chiamata così in quanto il galleggiante in acqua compie un tragitto dal punto di lancio, cioè si sposta lentamente sull'acqua trascinato dalla corrente.

4 - La Traina: tecnica praticata molto dalla barca con attrezzature molto particolari delle quali non parleremo, viene praticata anche da riva con il carrello un rudimentale attrezzo di legno che ha la forma di un catamarano; a questo attrezzo viene legato un filo di lenza molto grosso detto in gergo trave che viene tenuto dal pescatore al quale a sua volta si legano, a distanza uguale dei terminali con degli artificiali; una volta in acqua il carrello trainato dal pescatore si allontana dalla costa compiendo un semicerchio vedi figura . Per ritornare in dietro basta riavvolgere il trave avvicinando il carrello spostare l'aggancio sull'altro occhiello e ripartire in senso inverso.

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE:

Corpo allungato, compresso lateralmente, con due pinne dorsali contigue, la prima delle quali fortemente spinosa. La bocca mostra una mascella superiore più lunga, e denti disposti molto fittamente. La colorazione predominante è grigio-argentea, con dorso più scuro che a volte sfuma sul verdastro, e ventre bianco. Può raggiungere circa 1 m di lunghezza ed anche (in casi eccezionali) i 10kg di peso.

ABITUDINI:

La spigola frequenta abitualmente le acque costiere e quelle salmastre, deponendo proprio in questi luoghi le uova. Vive soavemente in branchi ma spesso, specie per quanto riguarda gli esemplari più grossi, fa vita solitaria. Alcune volte la spigola (in particolar modo quelle di dimensioni medie o piccole) si unisce a branchi di altri pesci (come i muggini). Caratterialmente è molto <<curiosa>>: ama spesso sostare (alternando brevi e veloci scatti per portarsi a distanza) anche nei pressi di un <<pericolo>> potenziale, allo scopo di poterlo osservare, e scoprire <<cosa è>>. Pesce predatore, che ama cacciare piccoli cefali, anguille, ecc...; si distingue da altri predatori per la sua notevole intelligenza.

METODI DI PESCA:

La spigola può essere pescata da terra come dalla barca. Nel primo caso, pescando dalla costa con la canna da fondo, si possono adoperare esche artificiali (cucchiaini ondulanti, pesciolini finti di ogni tipo, anguille di gomma o la classica piuma bianca) o naturali (piccole anguille, salterello, gamberetti, bigattini ecc..), mentre nei porti si può innescare una lenza <<morta>> un filetto di sarda o di acciuga, usando un nylon dello 0.25. Dalla barca si può pescare alla traina, ed essendoci allora maggiori possibilità di catturare esemplari di grossa taglia, si dovrà passare ad una lenza e ad un terminale più consistenti (0.50 e se non oltre). La stagione migliore per la pesca alla spigola è la primavera, infatti io ne ho avuto una prova pescando una spigola di 1.700 kg. Preferibilmente quando la marea è crescente, l'alba o al tramonto. Una volta ferrata, la spigola reagisce con grande violenza, proporzionata naturalmente alla sua stazza: ma è doma ben presto.

NOTE:

La Spigola, a causa della sua voracità, viene anche chiamata Pesce lupo. Fino a pochi anni fa era allevata nelle valli ma quest'abitudine è andata perdendosi a causa dei notevoli danni che causava alle altre specie. Dato che ha notevole importanza commerciale, oggi è allevata in grandi vivai artificiali. Stando alle descrizioni di Plinio, le Spigole erano particolarmente apprezzate dai Romani che le definivano "lupi lanati" per sottolineare la bontà ed il candore delle loro carni.

Ricerca e Statistica

Conseguenze sulle caratteristiche sensoriali dei prodotti ittici

In nessun altro tipo di alimento le caratteristiche sensoriali assumono un ruolo di così pregnante importanza come nei prodotti della pesca. È ben noto a tutti che il consumatore si affida essenzialmente alla vista e all'olfatto per valutare la freschezza di un pesce o di un mollusco ed è portato a fidarsi sempre e comunque delle proprie capacità sensoriali. Lo stesso controllo sanitario svolto dai veterinari igienisti sulle partite di pescato in fase di commercializzazione si fonda ancora essenzialmente sulla valutazione di una serie di "caratteri di freschezza" piuttosto che sui riscontri analitici del laboratorio, che sovente arriverebbero comunque troppo tardi per formulare un giudizio di idoneità sanitaria al consumo umano. È evidente, quindi, che le possibili conseguenze che le radiazioni ionizzanti potrebbero avere sui caratteri di freschezza del pesce acquistano anch'esse un ruolo decisivo per chi voglia adottare questo specifico sistema di condizionamento del pescato. Si è già specificato in precedenza che le modificazioni che intervengono in un prodotto ittico irradiato sono determinate quasi esclusivamente dalla formazione, all'interno dell'alimento, di composti chimicamente molto reattivi. Questi radicali liberi ossidanti interagiscono più o meno intensamente con i vari componenti dell'alimento dando origine a composti di basso peso molecolare, volatili che sono responsabili delle modificazioni di aroma e sapore del prodotto finito, nella maggior parte dei casi, questi composti volatili di cattivo odore derivano dalla scomposizione di aminoacidi solforati. Un secondo effetto indesiderato delle radiazioni ionizzanti è l'ossidazione dei grassi dei pesci, con conseguente comparsa di segni di irrancidimento.



PROBLEMI IGIENICO-SANITARI POSTI DALL'APPLICAZIONE DI RADIAZIONI IONIZZANTI AI PRODOTTI DELLA PESCA (II)

o Le modificazioni delle caratteristiche sensoriali che intervengono in un prodotto ittico irradiato sono per lo più dovute al prodursi di composti volatili, a basso peso molecolare, di odore sgradevole.

í Questi composti sono per lo più originati dalla scomposizione degli aminoacidi solforati

í Un'altra possibile causa di modificazione delle caratteristiche sensoriali dei prodotti ittici irradiati è costituita dall'ossidazione dei loro grassi, con comparsa di inevitabili segni di irrancidimento (colore via via più giallognolo del prodotto e comparsa di un odore pungente, tipico)

o Le radiazioni ionizzanti possono indurre modificazioni del colore in vari tipi di pesci, per lo più nel senso che lo attenuano (come nel caso del colore delle branchie nelle tilapie) oppure accelerano l'inscurimento del colore rosso dei tranci di tonno, facendoli diventare marrone

o Per quanto riguarda l'aroma, le radiazioni possono attenuare l'aroma di affumicato nei prodotti trattati con questo specifico sistema. In alcune occasioni, però, possono contribuire ad attenuare odori sgradevoli (di aglio o cipolla) sviluppatisi in un pese per cause naturali


o Occorre scegliere con grande precisione e accortezza l'esatta dose di radiazioni da utilizzare per ogni tipo di prodotto della pesca, per sfruttarne al massimo le proprietà batteriostatiche o battericide, ma senza incorrere nei problemi di odori o colori o sapori sgradevoli

í I difetti di aroma, sapore o consistenza emergono in parte subito, al momento dell'irraggiamento e in buona parte nella successiva conservazione del prodotto, per cui non sempre sono facilmente rilevabili

Stato dell'arte sulle normative internazionali in merito al possibile impiego di radiazioni ionizzanti nei prodotti della pesca

Oltre 40 nazioni al mondo, riconoscendone gli indubbi vantaggi tecnici ed economici che l'impiego di radiazioni ionizzanti prospetta, già autorizzato l'uso di questa tecnica nel condizionamento della vita commerciale di oltre 100 differenti tipi di prodotti (si vedano anche le **Tabelle qui riportate da Kilcast 1995**). In genere, le dosi massime consentite arrivano fino ai 10 kGy. Il Brasile, per esempio, ha autorizzato nel 1985 l'impiego delle radiazioni ionizzanti come trattamento per i prodotti della pesca, fissando a 2,2 kGy la dose massima accettabile, a fini di estensione della vita commerciale dei prodotti e di decontaminazione da agenti potenzialmente patogeni per l'uomo, sia di natura microbica che parassitaria (Del Mastro, 1999).

Anche nell'Unione Europea vi sono nazioni come l'Olanda che hanno autorizzato l'impiego delle radiazioni nel trattamento di prodotti ittici come i gamberi. La Gran Bretagna ammette l'uso di radiazioni ionizzanti in vari alimenti come frutta, vegetali, cereali, bulbi e tuberi, spezie e condimenti vari,



pollame ed anche pesce fresco e prodotti ittici derivati. In questo caso, la dose massima consentita è di 3 kGy (Kilcast, 1995).


In altri paesi (Bangladesh, Brasile, Cile, Costa Rica, Croazia, Cuba, Francia, Ghana, India, Indonesia, Sudafrica, Corea del Sud, Messico, Pakistan, Siria, Thailandia, Gran Bretagna e Vietnam) l'impiego di radiazioni ionizzanti è ammesso:

- per i prodotti della pesca freschi (a fini di estensione della shelf-life)
- per prodotti ittici essiccati e/o salinati (a scopo di disinfestazione e disinfezione da insetti e parassiti infestanti)
- per prodotti ittici congelati (a fini di sanificazione nei confronti di microrganismi patogeni causa di malattie alimentari).

Negli Stati Uniti, la FDA sta valutando la possibilità di autorizzare l'irraggiamento anche per i prodotti della pesca dopo averlo consentito per le carni avicole. In Belgio e Olanda sono ormai anni che i gamberetti vengono irradiati su scala industriale per operarne una corretta sanificazione, dopo i gravi episodi di shigellosi causati da questi alimenti in quei paesi negli anni '80.

Nell'accordo del GATT (General Agreement on Tariffs and Trade) leggiamo che "non si può impedire ad alcun paese di adottare o rafforzare misure igieniche finalizzate a proteggere le persone, gli animali, le piante o la loro salute...". Da più parti si auspica che queste parole incoraggino una sempre maggiore circolazione di prodotti alimentari vari trattati con radiazioni ionizzanti. Secondo molti ricercatori, infatti, è impossibile per uno stato rifiutare l'importazione di merci trattate con radiazioni ionizzanti sulla scorta dei soli dati scientifici, che sono tutti favorevoli all'applicazione di detto sistema. Sotto l'egida di FAO, IAEA e WHO nel 1984 è stato creato il Gruppo consultivo internazionale per l'Irraggiamento degli alimenti (ICGFI), il quale ha provveduto a stilare linee guida specifiche che forniscono suggerimenti sulle modalità più corrette per trattare i vari alimenti con le radiazioni ionizzanti. La CAC (Commissione del *Codex Alimentarius*), organo esecutivo della FAO e WHO per l'igiene degli alimenti, nel 1983 ha emanato degli "Standard generali per l'irraggiamento degli alimenti" ed un "*Recommended Code of Practice for the Operation of Radiation Facilities used for the treatment of foods*". Tutti questi atti forniscono le linee guida essenziali per applicare al meglio il trattamento con radiazioni agli alimenti ed ad essi ci siamo indirizzati per alcune indicazioni riportate in questa stessa sede.

I criteri, generali, per il controllo di qualità applicativo nelle industrie che operano con le radiazioni sono quelli dettati dai criteri generali del sistema HACCP, al momento ancora il più utilizzato nelle industrie alimentari italiane per mettere in pratica l'obbligo dell'autocontrollo igienico previsto del d. Lgs. n.155/1997.



La dosimetria costituisce indubbiamente uno degli aspetti più importanti del processo di controllo per misurare la distribuzione della dose di raggi nell'alimento, la dose massima raggiunta effettivamente e per verificare l'efficacia dei controlli stessi.

VANTAGGI DELL'IMPIEGO DI RADIAZIONI IONIZZANTI NEI PRODOTTI DELLA PESCA

o L'impiego di radiazioni ionizzanti consente di sottoporre ad un trattamento antibatterico un alimento già confezionato all'origine e che non dovrà poi essere nuovamente manipolato dopo il trattamento

o L'irraggiamento può essere effettuato anche su prodotti ittici già congelati senza che per questo si debba scongelare il prodotto

o Anzi, il trattamento con radiazioni di alimenti congelati consente di utilizzare dosi molto più elevate del normale senza che nell'alimento compaiano modificazioni sgradevoli delle caratteristiche sensoriali

o Il trattamento con radiazioni ionizzanti consente in determinati casi di dissipare degli odori "di stantio" o comunque poco piacevoli per il consumatore (quelli che i tecnici definiscono "off-flavour")

Per concludere, le radiazioni ionizzanti costituiscono indubbiamente un interessantissimo sistema di condizionamento e estensione della vita commerciale dei prodotti ittici (soprattutto di quelli freschi). Occorre però applicarle al meglio e studiare a fondo la loro applicazione ad ogni singolo prodotto che si intende trattare, per raggiungere gli scopi che ci si prefigge senza andare incontro ai problemi di ordine sanitario o anche soltanto organolettico e nutrizionale che si potrebbero porre in caso di uso improprio di simili ausili tecnici.

Un altro aspetto da considerare da vicino sarà il livello di accettazione del consumatore di questi prodotti,. A questo aspetto dedichiamo alcune riflessioni qui di seguito.

I MOLTI “NON” LEGATI ALL’UTILIZZO DI RADIAZIONI IONIZZANTI NEI PRODOTTI DELLA PESCA


- o Le radiazioni NON rendono gli alimenti radioattivi, se sono applicate in modo corretto, sfruttando le fonti di raggi consentite e stando al disotto delle quantità massime ammesse**
- o Le radiazioni ionizzanti NON distruggono i nutrienti in misura molto più marcata di quanto non facciano altri sistemi di conservazione dei prodotti alimentari e la perdita di principi nutritivi può essere minimizzata associando opportunamente più trattamenti conservativi insieme**
- o Le radiazioni ionizzanti NON formano nell’alimento composti tossici per l’uomo. Prova ne sia che vi sono forti difficoltà ad individuare gli alimenti trattati con radiazioni sulla base della ricerca di determinati componenti “insoliti” che dovrebbero formarsi nell’alimento proprio in seguito all’irraggiamento**
- o Il trattamento con radiazioni NON determina alcun aumento di accumulo di aflatossine negli alimenti**
- o Il trattamento di radurizzazione (pastorizzazione radioattiva) degli alimenti, teso a ridurre la flora microbica alterante, NON comporta alcun pericolo di crescita abnorme di batteri patogeni, se l’alimento viene poi mantenuto in condizioni di conservazione ottimali e a basse temperature**
- o NON abbiamo ancora prove che il trattamento con radiazioni dia origine a ceppi di batteri radioresistenti per selezione o mutazione genetica**
- o Le carenze di normativa in merito NON dureranno ancora a lungo. Anzi, con la nuova disciplina che verrà approvata, l’impiego delle radiazioni ionizzanti sarà uno dei sistemi di conservazione degli alimenti maggiormente tenuto sotto controllo**

La posizione del consumatore e il grado di accettazione delle tecniche di conservazione innovative ed in particolare sulle radiazioni ionizzanti

Se la corretta conservazione degli alimenti freschi rappresenta un fattore di successo per le aziende che operano in campo alimentare, la scelta dell’imballaggio giusto, in grado di interpretare il contenuto di servizio di un prodotto, è diventata quanto mai strategica.

Se poi, ancora, pensiamo a come sono cambiate le abitudini di consumo (in funzione del sempre minor tempo dedicato alla preparazione nonché all’assunzione dei cibi) e l’identità stessa del consumatore medio (dalla grande famiglia tradizionale al single), diventano ancora più chiare le potenzialità espresse dai prodotti precotti, surgelati, e dai relativi imballi.

È in questo contesto che le aziende del settore intendono interpretare un ruo-



lo propositivo. puntando innanzi tutto sui contenuti tecnici innovativi e sull'estrema diversificazione delle linee di prodotto destinate al "fresco". Dal punto di vista strategico, inoltre, la forza di penetrazione sul mercato è sostenuta dalla continua diversificazione di prodotto a valore aggiunto. Non è un mistero che la stragrande maggioranza delle persone sia portata ad assumere una posizione quanto meno di "attenzione" se non di "diffidenza" o di "aperta ostilità" al "Nuovo", tale perplessità è naturalmente più evidente rispetto ai metodi di conservazione che come nei confronti degli alimenti trattati con radiazioni ionizzanti, sembrano appunto "trattati in qualche modo con qualcosa di profondamente estraneo al vissuto tradizionale delle referenze ittiche. C'è ancora un diffuso clima di diffidenza nei confronti di sistemi di condizionamento della vita commerciale dei prodotti, conseguenza per lo più dalla mancanza di adeguate informazioni in proposito.

A nostro avviso spicca comunque la posizione del legislatore comunitario in tema di **etichettatura degli alimenti**. Come si può chiaramente desumere dal D. Lgs. 27 gennaio 1992, n.109 che regola l'etichettatura commerciale degli alimenti, il legislatore ha già messo in programma che si possa arrivare ad ammettere questo tipo di conservazione alimentare.

Quando il Parlamento Europeo deciderà che posizione prendere nei confronti delle radiazioni ionizzanti e le ammetterà (con precisi vincoli che sono da stabilire), avremo già indicazioni su cosa riportare in etichetta. Per inciso, ricordiamo (vedi allegati) che attualmente anche l'Italia ha già ammesso l'impiego di radiazioni, per il trattamento di sanificazione microbica delle spezie destinate all'industria alimentare. Stando agli esperti, la gente diffida degli alimenti irradiati perché è fermamente convinta che "noi siamo ciò che mangiamo". Di conseguenza, la prima volta che una persona si trova a mangiare alimenti irradiati, mostra forte esitazione perché istintivamente si forma la convinzione che in quel cibo siano presenti "cose invisibili" che potrebbero farle male. Bisognerà vincere questa diffidenza atavica.

Sono molti i fattori che incidono sulla disponibilità delle persone ad acquistare prodotti alimentari irradiati o a rifiutarli:

L'ambiente di vita della popolazione. Se le persone vivono in una società in cui si è imparato a diffidare dell'energia nucleare a causa di ripetuti problemi avuti nel passato più o meno recente (dalla guerra nucleare alla guerra fredda e fino ai giorni nostri con lo spettro di patologie indotte dall'inquinamento elettromagnetico), è molto probabile che la gente non ne voglia sapere più di tanto di accettare alimenti irradiati. Un buon esempio di questo genere ci viene dalla Nuova Zelanda, dove c'è una forte opposizione a introdurre questo genere di alimenti. Di tutt'altro parere sono gli Indiani, che sono ormai assuefatti ad avere sui banchi di vendita alimenti irradiati. Ciò discende dal fatto che la popolazione indiana è orgogliosa dello sviluppo industriale del proprio paese e in particolare nel settore nucleare.

Normativa

Legislazione Comunitaria

Regolamenti

Regolamento (CE) n. 1621/2006 (G.U./L n. 300 del 31/10/2006) della Commissione, del 30 ottobre 2006, recante divieto di pesca del merluzzo carbonaro nelle zone CIEM IIa (acque comunitarie), IIIa, IIIb, c, d (acque comunitarie) e IV per le navi battenti bandiera svedese.

Regolamento (CE) n. 1631/2006 (G.U./L n. 302 dell'1/11/2006) della Commissione, del 31 ottobre 2006, recante divieto di pesca della sogliola nelle zone CIEM IIIa, IIIb, c, d (acque comunitarie) per le navi battenti bandiera svedese.

Rettifiche

Rettifica del regolamento (CE) n. 742/2006 (G.U./L n. 300 del 31/10/2006) (G.U./L n. 130 del 18/05/2006) della Commissione, del 17 maggio 2006, recante adeguamento di alcuni contingenti di pesca per il 2006 a norma del regolamento (CE) n. 847/96 del Consiglio che introduce condizioni complementari per la gestione annuale dei TAC e dei contingenti.

Legislazione


Comunitaria

Regolamenti

Regolamento (CE) n. 1641/2006 (G.U./L n. 308 dell'8/11/2006) della Commissione, del 6 novembre 2006, recante divieto di pesca del merluzzo bianco nelle zone CIEM IIa (acque comunitarie) e IV per le navi battenti bandiera svedese.

Nazionale

Decreto 26 ottobre 2006 del Ministero dell'Economia e delle Finanze (G.U. n. 264 del 13/11/2006). Riparto tra le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano del finanziamento 2006, destinato all'esercizio delle fun-



zioni conferite in materia di agricoltura e pesca (escluse le spese di funzionamento).

Legislazione

Comunitaria

Regolamenti

Regolamento (CE) n. 1642/2006 (G.U./L n. 308 dell'8/11/2006) della Commissione, del 7 novembre 2006, recante modifica del regolamento (CE) n. 51/2006 del Consiglio per quanto riguarda i limiti di cattura per lo stock di spratto nelle zone CIEM IIa (acque CE) e IV (acque CE).

Regolamento (CE) n. 1646/2006 (G.U./L n. 309 del 9/11/2006) del Consiglio, del 7 novembre 2006, recante modifica del regolamento (CE) n. 639/2004 relativo alla gestione delle flotte pescherecce registrate nelle regioni ultraperiferiche.

Regolamento (CE) n. 1675/2006 (G.U./L n. 313 del 14/11/2006) della Commissione, del 13 novembre 2006, relativo al divieto di pesca del melù nella zona CIEM Vb (acque delle isole Færøer) per le navi battenti bandiera francese.

Regolamento (CE) n. 1684/2006 (G.U./L n. 314 del 15/11/2006) della Commissione, del 14 novembre 2006, relativo al divieto di pesca del merluzzo bianco nella zona CIEM IIIa Skagerrak per le navi battenti bandiera tedesca.


Regolamento (CE) n. 1691/2006 (G.U./L n. 308 del 16/11/2006) della Commissione, del 15 novembre 2006, relativo al divieto di pesca del merluzzo bianco nella zona CIEM IIIa Kattegat per le navi battenti bandiera tedesca.

Decisioni

Decisione 2006/775/CE (G.U./L n. 314 del 15/11/2006) della Commissione, del 13 novembre 2006, che modifica l'allegato D della direttiva 95/70/CE del Consiglio, che riguarda l'elenco di malattie dei molluschi esotici sottoposte a misure di lotta comunitaria armonizzate [notificata con il numero C(2006) 5309].

Comunicazioni e Informazioni

Comunicazione della Commissione al Parlamento Europeo in applicazione dell'articolo 251, paragrafo 2, secondo comma, del Trattato CE relativa alla posizione comune del Consiglio in merito all'adozione di un regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla trasmissione di dati sugli sbarchi di prodotti della pesca negli Stati membri [COM (2006) 0706].



Legislazione
Comunitaria
Regolamenti

Regolamento (CE) n. 1696/2006 (G.U./L n. 318 del 17/11/2006) della Commissione, del 16 novembre 2006, relativo al divieto di pesca della limanda e della passera lingua di cane nelle zone CIEM IIa (acque CE) e IV (acque CE) per le navi battenti bandiera tedesca.

Regolamento (CE) n. 1706/2006 (G.U./L n. 319 del 18/11/2006) della Commissione, del 16 novembre 2006, relativo al divieto di pesca del merluzzo carbonaro nelle zone CIEM IIa (acque CE), IIIa, IIIb, c, d (acque CE) e IV per le navi battenti bandiera belga.

Regolamento (CE) n. 1715/2006 (G.U./L n. 321 del 21/11/2006) della Commissione, del 20 novembre 2006, relativo al divieto di pesca dello scorfano nelle zone CIEM V, XII e XIV per le navi battenti bandiera portoghese.

Regolamento (CE) n. 1716/2006 (G.U./L n. 321 del 21/11/2006) della Commissione, del 20 novembre 2006, relativo al divieto di pesca dello scampo nella zona CIEM VIII a, b, d, e per le navi battenti bandiera belga.

Regolamento (CE) n. 1723/2006 (G.U./L n. 324 del 23/11/2006) del Consiglio, del 20 novembre 2006, che modifica il regolamento (CE) n. 379/2004 per quanto riguarda l'aumento del volume dei contingenti tariffari per taluni prodotti della pesca per il 2006.

Decisioni

Decisione 2006/766/CE (G.U./L n. 320 del 18/11/2006) della Commissione, del 6 novembre 2006, che stabilisce gli elenchi dei paesi terzi e dei territori da cui sono autorizzate le importazioni di molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati, gasteropodi marini e prodotti della pesca *[notificata con il numero C(2006) 5171]*.

Decisione 2006/767/CE (G.U./L n. 320 del 18/11/2006) della Commissione, del 6 novembre 2006, che modifica le decisioni 2003/804/CE e 2003/858/CE per quanto riguarda le condizioni di certificazione applicabili a molluschi vivi e pesci vivi di acquacoltura e ai relativi prodotti, destinati al consumo umano *[notificata con il numero C(2006) 5167]*.

Decisione 2006/788/CE (G.U./L n. 319 del 18/11/2006) del Consiglio, del 7 novembre 2006, concernente la conclusione dell'accordo in forma di scambio di

lettere relativo all'applicazione provvisoria del protocollo che fissa le possibilità di pesca e la contropartita finanziaria previste dall'accordo tra la Comunità europea e la Repubblica del Gabon sulla pesca al largo del Gabon per il periodo dal 3 dicembre 2005 al 2 dicembre 2011.

Rettifiche

Rettifica del regolamento (CE) n. 51/2006 (G.U./L n. 318 del 17/11/2006) (G.U./L n. 16 del 20/01/2006) del Consiglio, del 22 dicembre 2005, che stabilisce, per il 2006, le possibilità di pesca e le condizioni ad esse associate per alcuni stock o gruppi di stock ittici, applicabili nelle acque comunitarie e, per le navi comunitarie, in altre acque dove sono imposti limiti di cattura.

Rettifica del regolamento (CE) n. 52/2006 (G.U./L n. 318 del 17/11/2006) (G.U./L n. 16 del 20/01/2006) del Consiglio, del 22 dicembre 2005, che stabilisce, per il 2006, le possibilità di pesca e le condizioni ad esse associate applicabili nel Mar Baltico per alcuni stock o gruppi di stock ittici.

Proposte

Proposta di regolamento del Consiglio che fissa, per la campagna di pesca 2007, i prezzi d'orientamento e i prezzi alla produzione comunitari di alcuni prodotti della pesca ai sensi del regolamento (CE) n. 104/2000 [notificata con il numero C(2006) 0703 def.].



Pesca nel mondo

Finning significa pescare gli squali per tagliare loro le pinne, che poi vanno sul mercato orientale per la tradizionale **zuppa di pinne di pescecane** (shark fin soup).

La "zuppa di pinne di pescecane" è un piatto Cinese di origini antichissime, ma solo in tempi relativamente recenti ha avuto una grande diffusione nell'intero Oriente e nel resto del mondo. Viene preparata utilizzando le fibre di collagene presenti nelle pinne degli squali.

La parte della pinna che viene utilizzata contribuisce a dare alla zuppa una consistenza gelatinosa, aggiunge cioè "corpo" a questo piatto, ma è di sapore pressoché nullo, di conseguenza la zuppa viene insaporita con altri ingredienti quali pollo, granchio, abalone.

In origine tale delicatezza era considerata un cibo riservato alle classi più ricche essendo molto costosa, sia a causa delle difficoltà di ottenere la materia prima su ampia scala, sia per il fatto che il processo di preparazione per il consumo è di una certa complessità. Ai nostri giorni purtroppo la situazione è assai mutata.

Con i moderni mezzi di pesca su larga scala, la materia prima per questo piatto può essere ottenuta in quantità immense ed in tempi brevissimi. La zuppa di pinne di pescecane continua a venire considerata uno status symbol, molto utilizzata soprattutto per pranzi ufficiali e cerimonie, ed il suo prezzo è più che mai elevato (in un ristorante di Hong Kong si può spendere dai 10 ai 100 dollari per questo piatto a seconda della quantità e del tipo di pinne utilizzate).

Tuttavia il miglioramento della qualità di vita in Cina ha fatto sì che un ampio spettro di persone possa oggi permettersi di consumare questo cibo, e la domanda del mercato continua ad aumentare.


La produzione ed il commercio di pinne sono massimi in Cina, Hong Kong, Singapore, Taiwan, Giappone, ma i dati disponibili circa l'effettivo ammontare di questo mercato sono spesso lacunosi.

L'insieme di questi fattori ha portato a conseguenze disastrose per numerose popolazioni di molte specie di squali, che sono state e continuano ad essere decimate selvaggiamente per ottenere le pinne.

Questa pratica è tremenda perchè consente anche a piccole imbarcazioni di fare grandi bottini, non dovendo riempire la barca con tante carcasse di squalo, ma mantenendo appunto a bordo solo le pinne (e spesso ributtando in mare lo squalo ancora vivo, destinato a morire sul fondo).

Il mercato delle pinne "tira" molto forte, gli interessi economici, soprattutto per paesi poveri, sono molto allettanti e quindi la strage continua.

La Comunità Europea ha proibito nel 2003 la pratica del finning per tutte le im-



barcazioni nelle proprie acque e per le imbarcazioni europee in tutto il mondo. Purtroppo questi regolamenti, così come sono scritti, non sono efficaci. La legge europea prevede che il rapporto fra il peso delle pinne e quello degli squali interi pescati sia del 5%. **Attenzione però, ecco dove sta la fregatura: mentre negli Stati Uniti e in Canada questo rapporto è sul peso dell'animale eviscerato, in Europa è sull'animale intero.** La differenza sembra minima ma è fondamentale. Usare il peso dell'animale intero significa di fatto consentire un maggiore peso di pinne. Consentire il 5% di pinne sul peso dell'intero animale, significa permettere il 10% o più di pinne sull'animale eviscerato, cioè **il doppio di quanto stabilito, con criteri scientifici, in USA e in Canada.**

Tra l'altro, molte altre nazioni, sull'esempio (pessimo) dell'Unione Europea, non specificano nei loro regolamenti se il 5% sia sul peso intero o eviscerato.

Questo vanifica l'efficienza delle leggi anti-finning su scala globale. Ancora, sul mercato in genere si vendono soprattutto la prima pinna dorsale, le pettorali, e il lobo inferiore della coda (e quindi non il lobo superiore della coda, le pelviche e eventualmente la seconda dorsale). Se il 5% sul peso eviscerato è quanto si ritiene sia il peso di tutte le pinne, prendendone solo una parte posso in pratica aumentare il numero di squali uccisi. Questo fatto è favorito dal regolamento europeo che consente di poter sbarcare pinne e carcasse anche in porti diversi (evitando così la diretta comparazione fra pinne tagliate e squali effettivamente pescati).

Ricetta

Riso con fiori di zucca e gamberi

Ingredienti per 2 persone:

80 gr di riso vialone nano, 15 fiori di zucca freschi, 200 gr di gamberi (meglio se di fiume) 1 dado vegetale, 1/2 bicchiere di vino bianco, 1 noce di burro, sale

Tempo di preparazione: 45'

Procedimento:

Lavare e togliere la testa ai gamberi (senza buttarla), pulire per bene i fiori di zucca dal pistillo e spezzarli in due. Preparare un brodo fatto con il dado vegetale e le teste dei gamberi da usarsi per la cottura del riso. Mettere il riso in un tegame e far tostare su fuoco medio con il vino e lasciare sfumare; aggiungere poi il brodo un poco alla volta e a metà cottura del riso aggiungere i fiori ed i gamberi, lasciando cuocere assieme. Salare secondo il proprio gusto. A cottura ultimata aggiungere il burro per mentecare il riso ed impiattare.

Marchio ecologico per la pesca

La tendenza per i prodotti alimentari è quella di istituire sempre più numerosi marchi di garanzia per il consumatore ad attestare la genuinità del prodotto e il rispetto dell'ambiente nelle procedure di produzione, specie per quel che riguarda i prodotti biologici, e la pesca non fa eccezione.

Proprio in questi giorni, nell'ambito della **Commissione Europea**, si è discusso della prossima realizzazione di un marchio di qualità ecologica per i prodotti della pesca che abbia come obiettivo principale la promozione della pesca sostenibile e la difesa degli ecosistemi marini.

Per definire al meglio i criteri che saranno alla base di questo marchio verrà coinvolta la **Fao**, che già possiede un codice di condotta per una pesca responsabile, e l'**Agenzia comunitaria di controllo della pesca**.

Spetterà poi alla Commissione presentare una proposta al Consiglio ed al Parlamento Europeo che metta in luce i requisiti minimi e le linee direttrici della certificazione ecologica per i prodotti ittici. Si tratterà di un marchio di carattere volontario, efficace nella protezione dell'ambiente e trasparente in tutti i suoi aspetti. Per quanto riguarda i criteri di sostenibilità ci si aspetta un rigore maggiore rispetto a quelli che attualmente si usano per sostenere il sistema comunitario di gestione delle risorse, criteri che dovranno scaturire da valide ricerche scientifiche. La concessione del marchio verrà chiaramente subordinata a procedure di controllo indipendenti.





Indirizzo: Viale Magna Grecia, 468
74100 Taranto (TA)

Tel.: + 39 099 7723596

Fax: + 39 099 7728371

E-mail: taranto@confcooperative.it

L'associazione denominata "Confcooperative - Unione provinciale di Taranto" è costituita nel 1950 ai sensi e per gli effetti (art. 5 e 6) dello Statuto della Confederazione Cooperative Italiane, associazione nazionale autonoma di rappresentanza, assistenza, tutela e revisione del movimento cooperativo, riconosciuta giuridicamente ai sensi dell'art. 5 del D.L.C.P.S. 14 dicembre 1947, n. 1577, fra gli enti cooperativi e mutualistici aderenti alla Confederazione medesima ed aventi sede legale nell'ambito provinciale.

L'associazione "Confcooperative - Unione provinciale di Taranto" è struttura territoriale della Confederazione Cooperative Italiane e la rappresenta nell'ambito della provincia, nel rispetto degli indirizzi generali deliberati dagli organi della Confederazione medesima.

Sono rappresentati i seguenti servizi:

1. Agricolo e agroalimentare
2. Pesca
3. Consumo
4. Cultura, turismo e sport
5. Edile di abitazione
6. Produzione lavoro e servizi

