

SENATO DELLA REPUBBLICA

— XI LEGISLATURA —

N. 781

DISEGNO DI LEGGE

d'iniziativa del senatore FLORINO

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 18 NOVEMBRE 1992

Norme per il riconoscimento dei prodotti ittici
di allevamento immessi sul mercato

ONOREVOLI SENATORI. - La grande diffusione di laboratori ed allevamenti di acquacoltura in tutto il territorio nazionale ha portato, a nostro avviso, ad una gran confusione nell'ambito del mercato ittico, già differenziato fra prodotti freschi, congelati e surgelati. Si impone pertanto la necessità di nuove norme volte ad individuare questa nuova categoria di «pesci di allevamento» che fino ad oggi non trovava collocazione specifica.

L'esigenza che vogliamo sottolineare - presentando oggi questo disegno di legge - è quella della necessità di tutela per il consumatore, e per quegli operatori del settore che nonostante le più incredibili avversità, ancora si dedicano alla pesca: i veri pescatori, per i quali si fanno sempre più numerosi gli aspetti aleatori della loro professione.

Ma torniamo ad analizzare brevemente questo nuovo fenomeno dell'acquacoltura. Nel Gargano, in riva alla laguna di Lesina, vi è il grosso laboratorio di acquacoltura del Consiglio nazionale delle ricerche, un grosso sistema sperimentale volto ad espandere una nuova industria. C'è di che essere fieri, dato che l'Italia è all'avanguardia in questo tipo di ricerca, essendo secondo solo al Giappone. Oltre a ciò, su tutto il territorio nazionale sono sparsi già molti allevamenti che producono pesce destinato poi ad arrivare sulle nostre tavole, oltre a quello che esportiamo negli altri Paesi europei.

Si producono trote, anguille, orate e saraghi, ma anche gamberi (e gamberoni) arselle e cozze, insomma gran parte dei prodotti ittici più comunemente consumati. Certo, tutti prodotti «sani», igienicamente protetti, nel senso che possono essere mangiati senza dubbi circa la loro salubrità; ma sani come può esserlo un pollo di

allevamento, non certo come una cernia pescata in alto mare! Ma quali sono queste differenze? Il pesce di allevamento ha sempre la stessa pezzatura, infatti viene «pescato» quando ha 185 giorni di vita e raggiunge il peso di 300/350 grammi ciascuno: in pratica ha la tipica dimensione adatta alla porzione da ristorante. Questi pesci sono freschissimi e si prestano ad essere proposti nelle ricette più elaborate, ma - dichiarano gli stessi operatori del settore - se cucinati in modo semplice non si può certo nascondere la differenza con il pesce catturato in mare. La consistenza della carne è assai inferiore e risultano più grassi: infatti una volta messi in vasche di cemento o vetroresina, sono alimentati con grasso animale, olio di fegato di merluzzo, farina di aringhe ed altro, cui è aggiunta una bella dose di antibiotici proprio ad evitare che il pesce «in batteria» si ammali prima di aver raggiunto il peso *standard*.

Ebbene, in tutto ciò non esiste alcuno strumento per proteggere il consumatore, non vi è modo per sapere se la spigola che si serve a Napoli o a Genova sia stata fecondata artificialmente a Vicenza o a Verona.

Col nostro disegno di legge non intendiamo inibire lo sviluppo della produzione in vasca, che sembra anzi avere importanti sbocchi commerciali nel nostro Paese, peraltro si deve correttamente ricordare che gli allevamenti italiani sono privilegiati rispetto a quelli degli altri Paesi europei in quanto, disponendo di moltissime zone costiere, l'Italia ha puntato sullo sfruttamento delle lagune e sulla conseguente valorizzazione di alcune specie marine; ecco che le spigole allevate nelle acquacolture della Sardegna o nelle saline trapanesi hanno caratteristiche - anche gustative - migliori, in quanto allevati in ambiente

XI LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

naturale con mangimi il più possibile simili all'alimentazione tipica della laguna costiera: certamente sempre molto lontano dal prodotto autentico, pescato in alto mare.

Ecco perchè è importante che una volta terminato il ciclo di «allevamento» questi prodotti debbano obbligatoriamente indicare le loro caratteristiche, che esistono anche fra allevamento e allevamento; il consumatore deve sapere se ciò che consuma è frutto di una fecondazione artificiale o dell'arduo lavoro di pescatori che ancora affrontano il mare così come facevano i

loro padri, i loro nonni. In termini commerciali riteniamo fin troppo evidente la differenza dei costi di produzione, basti pensare ai vari rischi che quotidianamente i pescatori affrontano, a tal fine abbiano ritenuto di indicare anche dei precisi parametri di prezzo (articolo 2) volti a tutelare questa categoria che - non nascondiamolo - va un po' scomparendo.

Affidiamo pertanto alla sensibilità di questa Assemblea la rapida approvazione del nostro disegno di legge che ben si integra con la legislazione vigente volta alla tutela del consumatore.

DISEGNO DI LEGGE**Art. 1.**

1. Il pesce e gli altri prodotti ittici, allevati artificialmente in acquacoltura e destinati al consumo, possono essere immessi nel mercato solo se muniti di scheda di riconoscimento.

2. Il consumatore deve essere messo in condizione di riconoscere i prodotti di allevamento anche quando sono serviti in ristoranti, mense ed ogni altro esercizio di consumo al pubblico.

Art. 2.

1. La scheda di cui all'articolo 1 deve indicare il tipo di prodotto precisandone la denominazione, l'allevamento di provenienza, nonché i più importanti elementi nutritivi utilizzati per la crescita degli stessi prodotti ittici.

2. Il prezzo dei prodotti ittici di allevamento non può mai essere superiore al 50 per cento di quello fresco.

Art. 3.

1. La vigilanza per l'applicazione della presente legge è svolta dai Ministeri della sanità, dell'agricoltura e delle foreste e dell'industria, del commercio e dell'artigianato per quanto di loro competenza.

2. Le funzioni di polizia giudiziaria sono riservate agli organi dello Stato.

3. Le sanzioni applicabili nei casi in cui non venga rispettato il disposto della presente legge sono raddoppiate.

Art. 4.

1. La presente legge entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione sulla *Gazzetta Ufficiale*.