

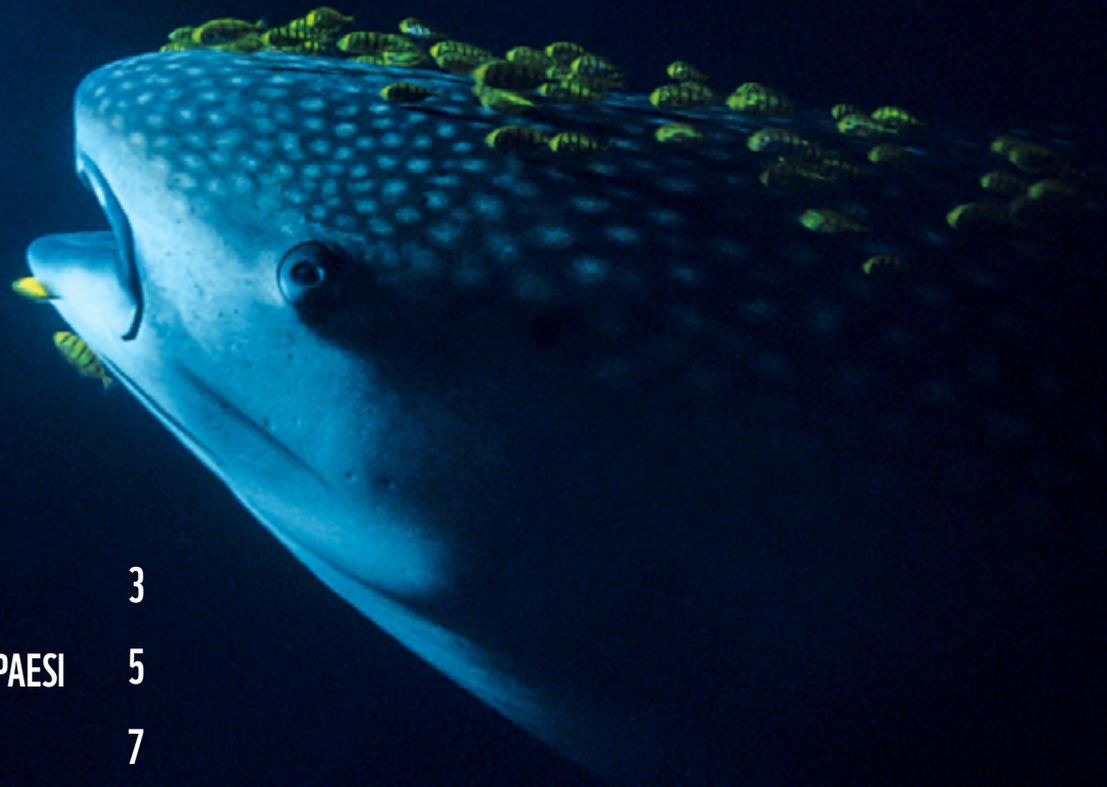


DAL MARE AL BANCO DEL PESCE

IL MERCATO DELLA CARNE DI SQUALO IN ITALIA

INDICE

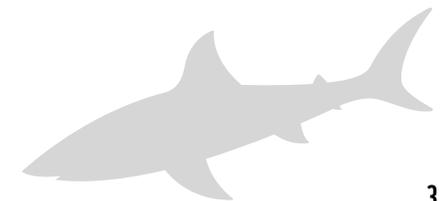
IMPORTAZIONI DI CARNE DI SQUALO IN ITALIA	3
L'ITALIA COME SNODO PRINCIPALE DEI FLUSSI DA E VERSO ALTRI PAESI	5
ESPORTAZIONE DI CARNE DI SQUALO IN ITALIA	7
LE SPECIE DI SQUALO PESCATE NEI MARI ITALIANI	7
LE FRODI ALIMENTARI NELLA VENDITA DI CARNE DI SQUALO	9
RACCOMANDAZIONI PER I CONSUMATORI	10



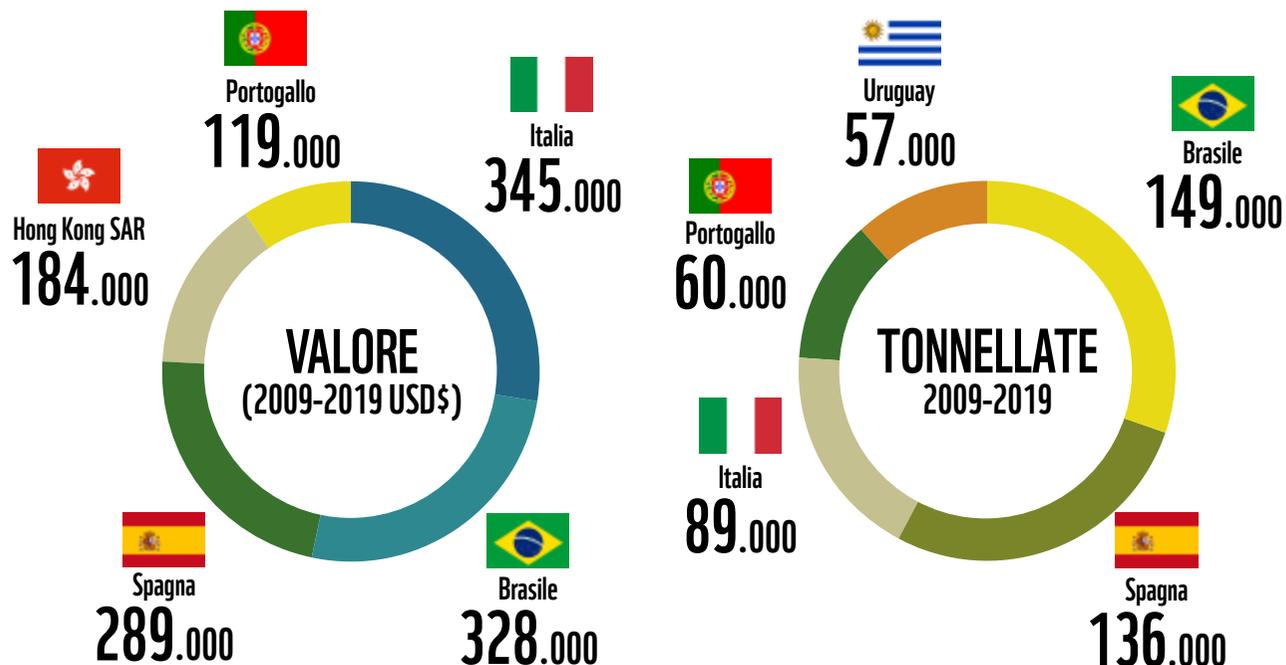


IMPORTAZIONI DI CARNE DI SQUALO IN ITALIA

L'Italia è tradizionalmente uno dei più importanti importatori globali di prodotti di carne di squalo, soprattutto di filetti di spinarolo e altre specie pelagiche importate dalla Spagna. Nell'ultimo decennio, i commerci di carne di squalo dalla Spagna all'Italia si sono classificati come tra i più alti al mondo in volume. Nel periodo compreso tra il 2009 e il 2019, l'Italia è risultata 1° nella lista globale dei Paesi importatori di carne di squalo relativamente al valore complessivo (USD \$) dei prodotti importati.



Nel periodo 2009-2019 a livello globale le importazioni totali in valore e volume sono state:



Nel periodo 2012-2019, le importazioni hanno rappresentato il 98% della quantità e il 97% del valore di tutti i prodotti di squalo e razza commerciati dall'Italia (Comtrade). Osservando i dati sulle importazioni complessive di prodotti di squalo e razza, con l'inclusione delle pinne di squalo, si vede che nel 2017, l'Italia ha importato 91% (8.846 tonnellate) di prodotti di squalo, 4% di mante e razze (406 tonnellate) e 5% di pinne di squalo (445 tonnellate). I prodotti di squalo erano costituiti per il 41% (3.995 tonnellate) da spinaroli (*Squalidae* spp.) e dal 26% (2.579 tonnellate) di squali pelagici (FAO). La maggior parte dei prodotti di squalo e razza è importata congelata, in filetti o in altre

preparazioni non definite, mentre la restante percentuale è importata sotto forma di prodotto fresco o refrigerato. I filetti freschi o refrigerati di spinarolo sono i prodotti più costosi (11.3 USD/kg), seguiti dai filetti congelati di mante e razze (9.3 USD/kg). I filetti congelati di smeriglio, invece, sono risultati avere il valore minore (circa 0,15 USD/kg) (FAO). Nel 2019, tuttavia, il prodotto più costoso importato dall'Italia è risultato essere le pinne di squalo, fresche e refrigerate (circa 13.3 USD/kg) (Comtrade). L'Italia, paga il prezzo più alto per i prodotti di carne di squalo importati 4 USD/kg.





L'ITALIA COME SNODO PRINCIPALE DEI FLUSSI DA E VERSO ALTRI PAESI

All'interno dell'Unione Europea, a seguito della creazione di un mercato singolo, non ci sono controlli ai confini interni e le merci possono essere mosse e commerciate liberamente all'interno dell'Unione. Dei 36 Paesi che hanno esportato prodotti di squalo e razza in Italia dal 2012 al 2019, la maggior parte risultano quindi Europei. Spagna e Francia sono sempre i partner commerciali principali, seguiti dai Paesi Bassi e dal Portogallo. Negli ultimi anni, l'importazione da Vietnam e Sud Africa è diminuita, ma è aumentata quella proveniente dalla Croazia.

Nel periodo compreso tra il 2009 e il 2019 i nodi principali del commercio di carne di squalo, in valore e in tonnellate sono, rispettivamente:

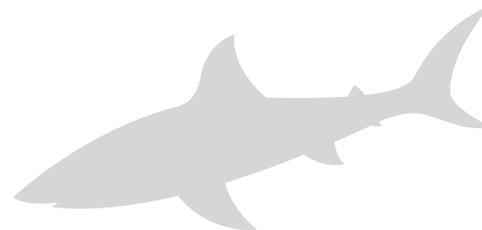
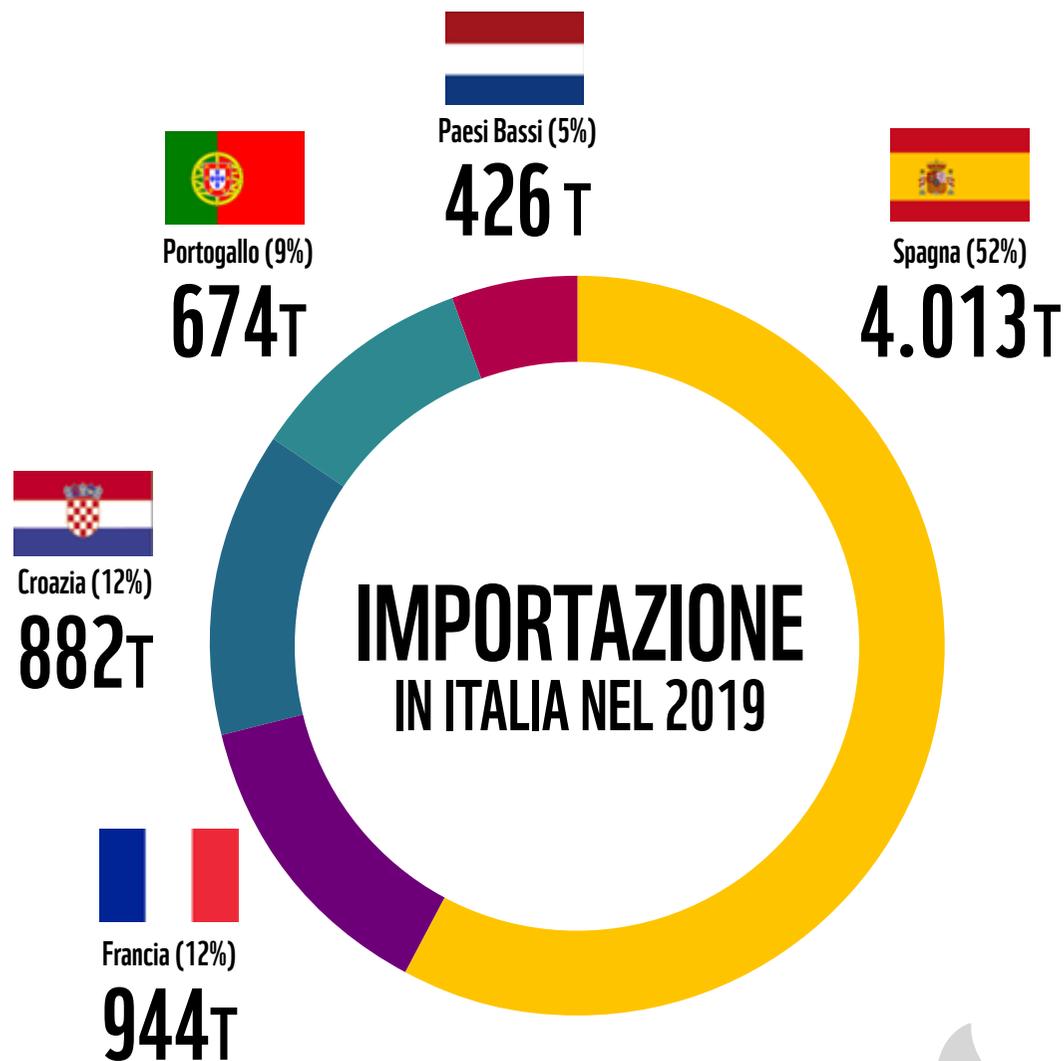
VALORE



TONNELLATE



Nel 2019, i principali partner per l'importazione in Italia di prodotti di squali e razze, incluse le pinne, sono stati:



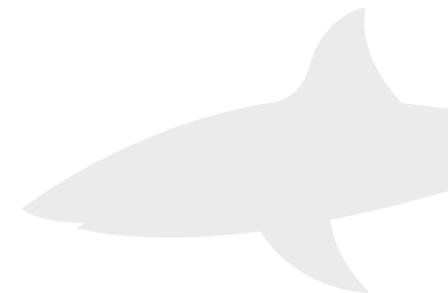
© Nuno Queirós (APECE) / WWF

Il consumo di carne di squalo in Italia

Il Food Balance Sheet della FAO è stato usato per calcolare il consumo apparente per capita di prodotti di squalo e razza. Per il 2017, questo valore è risultato essere 0,18 kg/anno, ovvero circa il 2,6% del consumo totale per capita di prodotti di pesca e acquacoltura (30,2 kg/anno secondo la stima di EUMOFA per il 2017)



ESPORTAZIONI DI CARNE DI SQUALO DALL'ITALIA



L'esportazione di prodotti di squalo e razza dall'Italia è nettamente inferiore rispetto all'importazione: circa il 3% del valore totale del mercato italiano dei prodotti di elasmobranchi (secondo FAO e Comtrade). Secondo Comtrade, negli ultimi tre anni l'Italia ha esportato soprattutto spinaroli (*Squalidae* spp.) e altri squali congelati (67 tonnellate) e pinne di squalo (64 tonnellate). Il prodotto più costoso sono i filetti di spinarolo freschi e refrigerati (circa 5,86-7,37 euro/kg) e filetti congelati di verdesca (circa 6,70-7,54 euro/kg) e le pinne di squalo fresche e refrigerate (circa 9,13 euro/kg).

LE SPECIE DI SQUALO PESCATE NEI MARI ITALIANI

In Italia, squali e razze in genere non sono target specifici della pesca, ma gli elasmobranchi sono spesso catturati accidentalmente in diversi attrezzi da pesca.

La pesca a strascico incide maggiormente sullo sbarco di tutte le specie commerciali italiane di squalo e batoidei (78,6%), seguita da tramagli e reti da posta impiglianti (17,5%) e ami e palangari (3,8%)

Nelle attività di pesca italiane, secondo i dati di FAO FishStat, le catture di elasmobranchi rappresentano l'1% delle catture totali (2.232 tonnellate/anno su 206.936 tonnellate/anno) e sono costituite principalmente da razze (56%), palombi (26%) e gattucci (12%).



SBARCHI IN ITALIA

ADRIATICO SETTENTRIONALE (2018)

-  Palombi (*Mustelus* spp) - 410 tonnellate
-  Razza (*Raja* spp) - 315 tonnellate
-  Gattucci (*Scyliorhinus* spp) - 37 tonnellate
-  Spinaroli (*Squalus* spp) - 33 tonnellate
-  Verdesca (*Prionace glauca*) - 20 tonnellate

SICILIA MERIDIONALE (2018)

-  Razza (*Raja* spp) - 400 tonnellate
-  Palombi (*Mustelus* spp) - 130 tonnellate
-  Gattucci (*Scyliorhinus* spp) - 62 tonnellate
-  Spinaroli (*Squalus* spp) - 58 tonnellate

MAR LIGURE E MAR TIRRENO SETTENTRIONALE (2018)

-  Razza (*Raja* spp) - 170 tonnellate
-  Palombi (*Mustelus* spp) - 82 tonnellate
-  Gattucci (*Scyliorhinus* spp) - 5 tonnellate
-  Spinaroli (*Squalus* spp) - 4 tonnellate





LE RACCOMANDAZIONI DEL WWF

LE FRODI ALIMENTARI NELLA VENDITA DI CARNE DI SQUALO

Una volta sbarcati, agli squali pescati viene rimossa la pelle per non renderli riconoscibili e farli assomigliare ad altre specie di maggior valore economico. Questo accade molto spesso per il boccanera (*Galeus melastomus*) che può essere venduto come “gattuccio” (*Scyliorhinus canicula*) o spinarolo (*Squalus* spp.) a seconda della regione, oppure per la verdesca (*Prionace glauca*) che viene a volte venduta come pesce spada.

RACCOMANDAZIONI PER LE AUTORITÀ E GLI ATTORI CHIAVE DEL COMMERCIO DI CARNE DI SQUALO

Questa analisi sul commercio globale di prodotti di squali e razze ha rivelato il ruolo centrale dell'Italia quale importatore di carne di squalo e quale importante snodo commerciale per il commercio di prodotti di squali e razze. Sulla base di queste rivelazioni, il WWF fornisce una serie di raccomandazioni affinché autorità, aziende e tutti gli attori coinvolti nel commercio di carne di squalo in Italia supportino la conservazione di squali e razze e una gestione sostenibile delle attività di pesca inerenti e del commercio associato.

- Dato il ruolo centrale dell'Italia nel commercio di carne di squalo, è fondamentale che il nostro Paese assuma un ruolo centrale nello sviluppo della sostenibilità delle attività di pesca, producendo un Piano d'Azione Nazionale per gli Elasmobranchi. In linea con il Sharks International Plan

of Action della FAO, che includa anche regole precise sul commercio dei prodotti di squali e razze

- La qualità della raccolta dati specie-specifica deve essere migliorata a livello globale e a livello nazionale con particolare attenzione alle specie minacciate di estinzione. Segnalazioni accurate sono infatti alla base non solo del calcolo dei dati commerciali, ma anche della prevenzione degli sbarchi illegali. Ad oggi, squali e razze pescati vengono talvolta classificati solo come “cattura accidentale” (“bycatch”).
- Tutte e tre le specie di palombo (*Mustelus* spp.) dovrebbero essere inserite come priorità nella raccolta di dati biologici richiesta dall'EU (DCF) nel rispetto dell'Appendice A della GFCM Data Collection Reference Framework per le specie ad alta priorità, per cui è necessaria la raccolta di informazioni minime per la valutazione dello stato delle attività di pesca e dello stock. Queste specie, a seguito del loro stato di conservazione, sono incluse nell'Annesso III del Protocollo della Convenzione di Barcellona - ma la legislazione corrente non ne vieta lo sbarco e il commercio.
- È necessario predisporre una legislazione che garantisca la tracciabilità dei prodotti, dallo sbarco alla vendita. Per esempio, si dovrebbero rivedere le definizioni della Raccomandazione GFCM/36/2012/3 - Paragrafo 3. “Squali”, infatti, include tutti i pesci del taxon Elasmobranchi. Questa definizione non richiama il Regolamento (EU) 2015-2102, e può essere male interpretata poiché attualmente non include chiaramente le razze.
- Trasparenza e tracciabilità sono critici nelle aziende per assicurare che il commercio di squali e razze rimanga legale e gestibile, evitando che le specie protette finiscano sul mercato.
- È necessario introdurre una taglia minima per le specie commerciali di squali e razze.

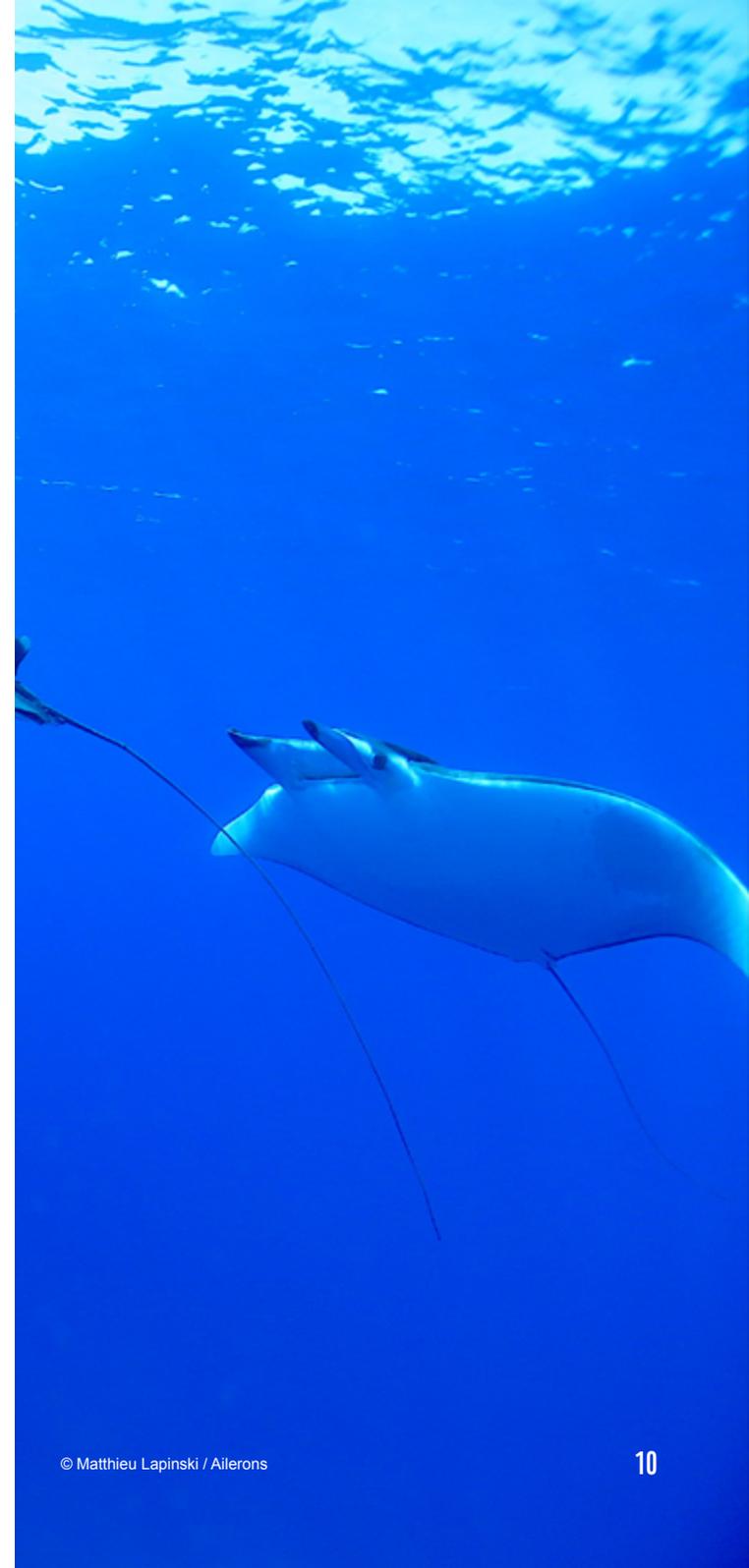
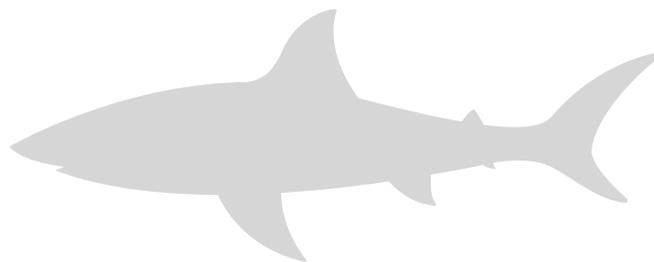
- È necessario supportare e facilitare la collaborazione tra i pescatori e gli organismi ambientali per assicurare l'implementazione dei diversi accordi e convenzioni, come la CITES. In aggiunta, devono essere assicurate risorse sufficienti per le operazioni di controllo, monitoraggio e sorveglianza delle attività di pesca e dei mercati di squali e razze.
- Le liste delle specie commerciali (Decreto Ministeriale n°19105 del 22 settembre 2017 - Denominazioni in lingua italiana delle specie ittiche di interesse commerciale) devono essere migliorate ed aggiornate, inserendo tutte le specie di squalo e razza nel controllo della pesca e del commercio dei prodotti ittici, distinguendo tra specie importate e specie locali, risolvendo le discrepanze tra nomi commerciali, tradizionali e scientifici e indicando per quali specie è permessa la cattura, lo sbarco e/o commercializzazione. Tutti gli aggiornamenti devono essere comunicati regolarmente agli stakeholder.
- Pescatori e autorità devono essere formati per la corretta identificazione delle specie, fondamentale anche per la tracciabilità dei prodotti. In particolare, è necessario migliorare la segnalazione e riconoscimento delle razze appartenenti al genere *Raja* spp, fornendo strumenti di identificazione nei mercati, formando gli incaricati della raccolta dati, ed effettuando una revisione delle statistiche ufficiali.

RACCOMANDAZIONI PER I CONSUMATORI

È fondamentale che i consumatori di prodotti ittici siano ben informati e a conoscenza di ciò che comporta la scelta di certi prodotti per la loro salute, per il Pianeta e nei confronti della legge. Il WWF si impegna a promuovere attività di informazione e sensibilizzazione dei consumatori anche in merito al loro diritto ad acquistare prodotti regolarmente tracciati e etichettati.

- Qualora la sicurezza alimentare non dipenda dalla carne di squalo e razza, evitare di comprare e consumare tale prodotto se non proveniente da fonti sostenibili e certificate. Attualmente, pochi prodotti disponibili sul mercato soddisfano tali requisiti.

- Porre attenzione alla carne di squalo in vendita, a partire dalla nomenclatura delle diverse specie. Molti consumatori, infatti, non sono consapevoli che la verdesca, il gattuccio e il palombo, per esempio, sono specie di squalo.
- Controllare sempre le etichette dei prodotti ed evitare quelli privi di etichetta. In filetti e senza pelle, sia freschi che congelati, gli elasmobranchi sono difficili da distinguere da altre specie commerciali come, per esempio, il pesce spada. Un'etichettatura scorretta o incompleta, un problema persistente soprattutto nei piccoli mercati, aumenta ulteriormente le possibilità di acquisto "inconsapevole" di prodotti di squalo. Qualora l'etichettatura sia mancante o incompleta, chiedere da dove proviene il pesce, come è stato pescato e che specie è; in caso di risposta incompleta, evitare l'acquisto dei prodotti ittici.
- Come per prodotti privi di etichettatura, nei ristoranti è bene chiedere la provenienza e la specie del pescato, evitando l'acquisto in caso di risposta imprecisa.
- Essere consapevoli dei rischi causati da un consumo regolare di carne di squalo. Alcune specie di squalo come la verdesca contengono sostanze organiche persistenti e metalli pesanti, tra cui il mercurio, al di sopra dei livelli raccomandati dall'UE per il consumo.





WWF Italia
Sede Nazionale
Via Po, 25/c
00198 Roma

Tel: 06844971
Fax: 0684497352
e-mail: wwf@wwf.it
sito: www.wwf.it