

Fish.Log

IL MERCATO DEI PRODOTTI DELLA PESCA

PRESENTAZIONE DEL PROGETTO

A CURA DELLA REGIONE CAPOFILA FRIULI VENEZIA GIULIA

Introduzione:

La produzione ittica è caratterizzata da una estrema variabilità delle catture che si ripercuote nel corso della filiera commerciale.

Le condizioni meteo marine, la stagionalità che contraddistingue la pesca di alcune specie nonché le difficoltà stesse insite nei vari mestieri della pesca, determinano l'impossibilità di una puntuale programmazione della gestione del prodotto pescato.

Questa situazione causa una continua fluttuazione dei quantitativi di prodotto ittico sbarcato e pertanto genera una instabilità costante nella formazione del prezzo di vendita dei prodotti.

Tale contesto pone tutti gli attori della filiera, quali produttori, commercianti all'ingrosso, al dettaglio e consumatori finali, in una condizione di incertezza gestionale.

Questo fenomeno si acuisce dinanzi ad una condizione di produzione **polverizzata** cioè dinanzi ad una moltitudine di soggetti produttori che singolarmente provvedono al collocamento dei propri prodotti sul mercato, rischiando in molti casi di venderli a basso costo o addirittura eliminati a causa della loro rapida deperibilità.

La soluzione a questo *handicap* va ricercata nella **vendita attraverso i mercati ittici**, ove la concentrazione del prodotto garantisce un migliore incontro tra domanda ed offerta.

All'interno dei mercati si forma quindi il prezzo dei prodotti, con garanzie di trasparenza per gli acquirenti.

Nei mercati è possibile effettuare un'attività di controllo sulla qualità dei prodotti, sia in senso organolettico che igienico sanitario.

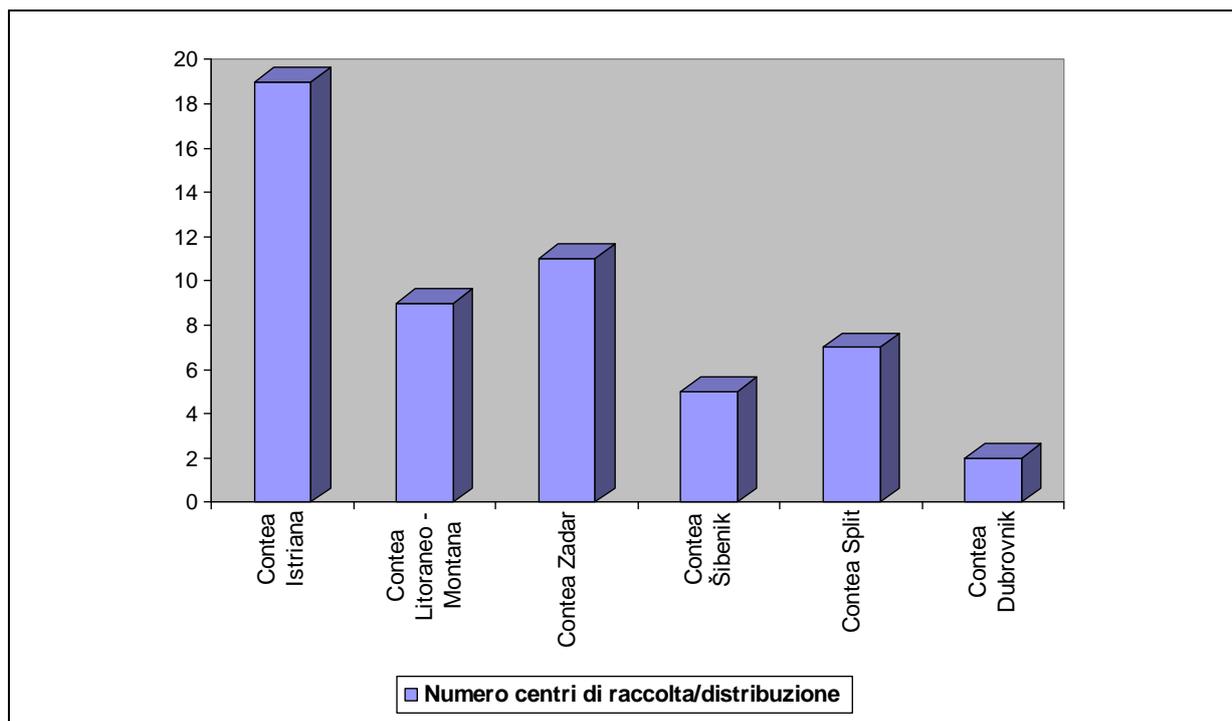
Il mercato è dunque un valido strumento per valorizzare la produzione e gli sforzi del pescatore.

Per quanto riguarda gli obiettivi del progetto FISH LOG, nell'ambito del quale questo volume è stato realizzato, è opportuno fornire un breve quadro circa la situazione attuale dei commerci in Croazia.

Con un consumo di 8 kg pro capite, la Croazia si trova attualmente in coda rispetto agli altri paesi Europei, e l'obiettivo strategico è di raddoppiare questo consumi intervenendo nella realizzazione di nuove strutture.

Attualmente in Croazia non esistono mercati ittici, le vendite avvengono per trattativa diretta tra il commerciante ed il pescatore in banchina

Esistono comunque 54 centri di raccolta/distribuzione, riconosciuti con numero CE nelle diverse regioni/contee sulla costa Croata, geograficamente collocati come illustrato nella tabella seguente.



Dati: Ministero Pesca Croazia

Oltre a questi soggetti imprenditoriali autorizzati, operano alcuni commercianti abusivi, che provocano una situazione sgradevole e dannosa con notevoli disagi soprattutto quando si devono fornire dati precisi sulla movimentazione delle merci.

Attualmente il giovane movimento cooperativo sta cercando di porsi come alternativa rispetto a questa situazione cercando di commercializzare il prodotto dei propri associati ma le difficoltà di realizzazione di questo processo sono ancora notevoli.

Indice:

Introduzione

La vendita dei prodotti ittici: dal produttore al consumatore

La legislazione e l'organizzazione dei mercati ittici in Italia.

L'ORGANIZZAZIONE COMUNE DEI MERCATI (O.C.M.)

- *Scambi con paesi terzi*
- *Gli obiettivi del nuovo regolamento*
- *Organizzazioni di produttori*
- *Organizzazioni interprofessionali*
- *Meccanismi di intervento*
- *Migliori condizioni di approvvigionamento per le industrie di trasformazione*

La vendita dei prodotti ittici: dal produttore al consumatore

I mercati ittici costituiscono il luogo ove si incontra la domanda e l'offerta di prodotti ittici.

Essi sono strutture di interesse pubblico che garantiscono, nella fase tra produzione e consumo, le seguenti condizioni:

- osservanza della vigente normativa sanitaria
- la puntuale distribuzione delle merci
- rispetto della legislazione nazionale in materia di commercializzazione

Dal punto di vista organizzativo possiamo distinguere i mercati ittici in¹:

- **mercati alla produzione** che si caratterizzano per il fatto che in essi confluiscono quasi esclusivamente prodotti della pesca e dell'acquacoltura direttamente dalla fase produttiva, essi sono solitamente localizzati in aree portuali ed in prossimità di punti di sbarco dei natanti di pesca professionale.

In Italia questi mercati sono sorti in località dove l'attività di pesca è tradizionalmente radicata nel tessuto economico e sociale della comunità, ad esempio nell'alto adriatico i più importanti mercati si trovano nelle seguenti località: Cattolica, Cesenatico, Rimini, Ravenna, Porto Garibaldi, Goro, Scardovari, Pila, Porto Viro, Chioggia, Venezia, Carole, Marano Lagunare, Grado, Monfalcone e Trieste.

L'ubicazione del mercato deve quindi tenere in considerazione le modalità per il passaggio del prodotto pescato dalla banchina alla struttura interna dove avvengono le seguenti operazioni di vendita o lo stoccaggio nelle celle di mantenimento.

Questa tipologia di mercato prevede che le aree di carico e scarico del prodotto siano poste sugli accessi secondari di servizio al mercato di modo che venga garantita la sicurezza di tali operazioni.

Nella zona di ingresso delle merci viene effettuato il controllo sanitario da parte del medico veterinario il quale accerta la freschezza del prodotto, le qualità organolettiche dello stesso nonché effettua la verifica delle misure minime di pezzatura stabilite dalla vigente normativa.

Per quanto possibile, gli ingressi al mercato degli acquirenti avviene in orari prestabiliti che solitamente coincidono con gli orari di sbarco dei pescherecci.

Il cuore del mercato è rappresentato da una sala d'asta fisicamente divisa in due aree, quella relativa al transito del prodotto e quella che ospita la tribuna per gli acquirenti.

¹ Dati ed informazioni raccolte da "Aspetti strutturali dei Mercati Ittici dell'Alto Adriatico – Un'analisi nelle regioni Emilia Romagna, Friuli Venezia Giulia e Veneto" a cura dell'Osservatorio Socio Economico della Pesca dell'Alto Adriatico, anno 2005 e "Studio di fattibilità finalizzato all'individuazione di punti critici nella logistica e nei servizi al settore pesca che caratterizzano l'area del nord adriatico" in "Esperienze di cooperazione nel setto ittico dell'Alto Adriatico", pubblicazione finale del progetto Adri.fish, anno 2005.



Sopra: Particolare ingresso sala d'asta mercato ittico di Grado - immissione delle cassette di pesca sul nastro trasportatore

- **mercati a funzione mista** per questa tipologia, fermo restando quanto precedentemente indicato per i mercati alla produzione, in particolare per gli aspetti di carattere igienico sanitario e per l'ubicazione, accanto al prodotto locale, vengono scambiati prodotti – anche trasformati – provenienti da altre realtà italiane o estere.

Il layout più idoneo a tali tipologie di commercializzazione del prodotto è quello costituito da alcuni box di vendita ognuno dei quali è fornito di uffici ed eventuali celle frigorifere ove i singoli concessionari possono esercitare contemporaneamente tra di loro le trattative di vendita e di acquisto.

Per quanto attiene agli orari, questa tipologia si differenzia da quella alla produzione in quanto oltre al concomitante orario di sbarco dei motopescherecci, deve tenere in considerazione le tempistiche relative ai trasporti per l'approvvigionamento degli operatori che acquistano i prodotti destinati ai punti vendita al dettaglio.
- **mercati terminali o al consumo** A questa categoria appartengono i mercati nei quali, ferme restando le procedure sanitarie di cui sopra, confluiscono prodotti – anche trasformati – che hanno provenienza nazionale o internazionale.

Questi mercati talvolta sorgono in località anche lontane dai porti, come ad esempio il mercato di Milano, e al loro interno vi operano soprattutto grossisti.

Attualmente la formazione dei prezzi di vendita del prodotto ittico all'interno dei mercati è sempre più supportata da sistemi informatici in grado di gestire in modo automatico e razionale tutte le fasi procedurali dell'intero processo. L'evoluzione tecnologica dovrebbe così consentire l'interazione con tutti gli operatori interessati alle transazioni fino al punto di permettere la partecipazione di acquirenti remoti mediante il cosiddetto "e-commerce". Questo permetterebbe un sicuro aumento dei soggetti acquirenti nonché una libera concorrenza durante la definizione del prezzo, consentendo inoltre una riduzione della filiera nel caso in cui i soggetti acquirenti siano fisicamente distanti dal mercato. Il servizio del mercato ittico non si esaurisce soltanto nell'incontro tra domanda ed offerta ma solitamente dispone anche di ulteriori servizi essenziali:

- **servizi del freddo**

questa tipologia di servizio è sempre presente all'interno dei mercati ed è finalizzata al mantenimento delle qualità del prodotto pescato nonché della sua perfetta conservazione.

Distinguiamo tra le macchine per la produzione del ghiaccio utilizzate per fornire ai motopescherecci questo prodotto necessario a garantire la freschezza del pesce dal momento della sua cattura allo sbarco presso il mercato.



Sopra: operazione di ghiacciatura del pesce azzurro presso la banchina del mercato ittico di Trieste;

All'interno delle strutture troviamo poi le **celle di mantenimento** che permettono la conservazione del prodotto sino alla vendita.

Il prodotto conservato nelle celle di mantenimento è solitamente venduto in poco tempo e quindi viene a tutti gli effetti considerato come prodotto fresco.

Da queste devono essere tenute distinte le **celle di congelamento** le quali invece sono utilizzate per congelare il prodotto e per conservarlo molto più a lungo. Tale operazione può eventualmente essere preceduta da possibili lavorazioni.

Ciò permette di considerare il prodotto conservato all'interno di queste ultime come **prodotto trasformato**.



Sopra: celle frigo e macchine per la produzione del ghiaccio presso il mercato ittico di Grado

- **servizi di regolazione economica delle transazioni commerciali**

il sistema di vendita nei mercati ittici è regolato attraverso contrattazioni ad asta pubblica.

Nel mercato assume così rilievo la figura dell'**astatore**, soggetto deputato a regolare le trattative all'interno del mercato e a sviluppare alcune importanti funzioni per lo svolgimento delle transazioni.

I principali sistemi d'asta sono tre: una è riservata alla vendita della produzione ittica di massa ed è la vendita effettuata in banchina con asta cosiddetta "**a orecchio**".

Ogni commerciante interessato all'acquisto dell'intera partita di pesce posta in vendita, sussurra la sua offerta all'orecchio dell'astatore il quale assegna la partita al miglior offerente.

Questo tipo di asta viene utilizzato nei mercati di Cesenatico, Goro, Trieste, Caorle, Chioggia e Scardovari.

L'altra tipologia di asta, definita "**elettronica**" è eseguita elettronicamente in mercato: le cassette contenenti le singole qualità di pesce scorrono sul nastro trasportatore, giungono a una bilancia e vengono pesate: l'astatore, manovrando elettricamente la lancetta di un grande quadrante costruito con un orologio, fissa il prezzo di base.



Sopra: sala d'asta del mercato ittico di Grado - particolare dell'asta elettronica

L'orologio comincia a girare in senso antiorario finché uno degli acquirenti spinge sul suo pulsante collegato elettronicamente con l'orologio.

La pressione del pulsante determina il prezzo di quella cassa e un altro operatore ritira un biglietto dove è riportato il tipo pesce comprato, il peso della cassa, il prezzo pagato, il nome dell'imbarcazione.



Sopra: sala d'asta del mercato ittico di Grado - acquirenti

Questo biglietto viene messo tra il pesce che riparte sul nastro, arrivando nell'area dove i facchini lo sistemano nel box di riferimento.

A quel punto l'acquirente, dopo aver preso la fattura, lo può ritirare per la distribuzione.

Il pagamento, infatti, viene materialmente eseguito dall'istituto bancario che ha in gestione il servizio cassa del mercato.

Ad ogni giro completo dell'orologio il prezzo si abbassa di un determinato prezzo al chilo.

Quando un compratore ritiene che la lancetta sia scesa indicando un prezzo per lui conveniente, premendo il pulsante ferma l'asta e la partita gli viene aggiudicata.

Il sistema di asta elettronica viene utilizzato nei mercati di Cattolica, Cesenatico, Porto Garibaldi, Ravenna, Rimini, Grado, Pila, Porto Tolle e Porto Viro.

Nella tipologia di asta cosiddetta "**a voce**" il pesce viene immesso all'asta e si sente la voce dell'astatore, il quale ne annuncia il prezzo, che man mano gli acquirenti aumentano, con un cenno delle mani o del capo.

Quando il pesce viene aggiudicato, l'astatore consegna all'acquirente un foglio d'asta in cui è segnato il prezzo d'acquisto.

Su questo prezzo d'acquisto egli può guadagnare una percentuale fissa della quale all'acquirente rilascia una ricevuta.

L'acquirente, dopo l'aggiudicazione del pesce, va a pagare e il pescatore riscuote la somma.

Questa tipologia viene utilizzata anche nei mercati di Cesenatico, Cattolica e Marano Lagunare.

L'asta a **trattativa diretta** viene effettuata tendenzialmente quando si contrattano grossi quantitativi di specie ittiche, di solito a prevalente diffusione stagionale, come per esempio le seppie o in alcuni casi il pesce azzurro. Si procede quindi alla stipula di specifici contratti dove viene concordato il prezzo di vendita ed il periodo a cui si fa riferimento, le quantità che l'acquirente si impegna ad acquistare in detto periodo nonché eventuali clausole che stabiliscano a carico delle parti una penale in caso di inadempimento.

Riveste particolare importanza il cd. **foglio d'asta**, un documento che riassume i seguenti dati essenziali della contrattazione:

1. nome e cognome del fornitore;
2. provenienza della merce;
3. numero di colli;
4. peso lordo;
5. elencazione di ogni singola vendita (precisando specie, qualità, peso e prezzo), l'importo totale lordo e netto.

Si ricorda che le vendite vengono effettuate a peso netto o a collo.

La merce deve essere posta ben in vista degli acquirenti in modo da non trarli in inganno.

A tal fine è fatto obbligo al venditore di consentire l'esame della merce ai compratori i quali devono comunque comportarsi usando le dovute accortezze.

- **servizi di controllo igienico sanitario e della qualità**

Al fine di salvaguardare i consumatori, presso il mercato ittico all'ingrosso è istituito un servizio di vigilanza sanitaria e di controllo sulle specie e qualità dei prodotti ittici immessi, al quale è preposto un Veterinario particolarmente esperto in materia.

Da mezz'ora prima dell'inizio delle contrattazioni fino al termine di esse, il Veterinario accerta la freschezza del prodotto, le qualità organolettiche dello stesso ed effettua la verifica delle misure minime di pezzatura stabilite dalla vigente normativa

L'Ente Gestore del mercato pone a disposizione del Veterinario i locali, le attrezzature ed il personale necessario per lo svolgimento delle sue funzioni. Il Direttore del Mercato è responsabile della esecuzione di tutte le disposizioni impartite dal Veterinario.

I prodotti ittici provenienti da altri mercati o da stabilimenti con riconoscimento CE sono sottoposti a visita ispettiva.

Il venditore è tenuto ad assicurare lo spostamento, il trasporto dei prodotti ittici e qualsiasi operazione richiesta dal Veterinario che si renda necessaria per l'esecuzione della visita di controllo. I prodotti ittici che il medico veterinario riconosce non licenziabili al libero consumo perché in stato di alterazione, sono sequestrati e distrutti

I prodotti ittici, come in genere tutti gli alimenti, possono essere esposti a varie forme di contaminazione che tendenzialmente possono essere di triplice natura: fisica, chimica e microbiologica.

I rischi fisici derivano dalla possibile caduta accidentale di corpi estranei all'interno delle cassette di pescato, quelli chimici sono da collegarsi all'esposizione acuta o cronica dei prodotti ittici agli agenti chimici, quali metalli pesanti o idrocarburi.

La contaminazione microbiologica si manifesta invece con intossicazioni, infezioni e tossinfezioni alimentari causate da organismi quali parassiti e batteri.

Per quanto attiene alla qualità dei prodotti ittici ricordiamo che, nei Paesi comunitari, a far data dal 01 gennaio 2005 è fatto obbligo alle aziende del settore primario, quindi anche alla pesca, di applicare il regolamento CE n.178/2002.

Il regolamento impone alle imprese di disporre di adeguati sistemi di controllo della salubrità degli alimenti sia di procedure tese a garantire la tracciabilità dei prodotti che assicurino, quando eventualmente se ne presenti la necessità, l'origine dei prodotti commercializzati.

"Queste norme in materia di igiene degli alimenti si basano su una strategia la quale ha affiancato al controllo normalmente effettuato dagli organi ufficiali di vigilanza sui prodotti, un controllo metodico e continuo dei punti critici dell'intero processo produttivo attuato dagli stessi operatori".²

Questi devono informarsi ad un livello elevato di tutela della vita e della salute umana, con riguardo anche alla tutela degli interessi dei consumatori, ad una scelta alimentare consapevole ed informata e possibilmente estranea a pratiche commerciali fallaci.

Tutto ciò deve avvenire considerando uno dei principi costitutivi della Unione Europea: la tutela della libertà di circolazione dei beni.

In questa materia ha trovato cittadinanza anche il **principio di precauzione**, che impone l'adozione di misure restrittive provvisorie di fronte alla possibilità di effetti dannosi alla salute, riscontrata a seguito della valutazione delle informazioni disponibili e di incertezza scientifica.

Oltre a ciò, al fine di raggiungere lo scopo di fornire un'adeguata informazione del consumatore, è stata prevista nei paesi comunitari l'etichettatura dei prodotti ittici. Ciò risponde al principio generale della tracciabilità ovvero rintracciabilità dei prodotti alimentari e consente la trasparenza del percorso compiuto dal prodotto ittico lungo la filiera produttiva: dallo sbarco al momento della vendita al consumatore finale.

Tre sono gli obiettivi della tracciabilità:

1. **assicurare la sicurezza alimentare** permettendo, in caso d'emergenze, di individuare ed intervenire sulle aziende responsabili della produzione e lavorazione del prodotto rischioso per la salute umana;
2. **garantire la tipicità dei prodotti** alimentari così permettendo al consumatore di sapere quali fasi della produzione e della trasformazione sono effettivamente realizzate in loco e con prodotti tradizionali;

² "Buone prassi igieniche nella pesca e nella maricoltura – linee guida per l'applicazione delle buone prassi di lavorazione nei settori della pesca e della maricoltura nell'Alto Adriatico reg. CE 178/2002 852/2004 e 853/2004" supplemento al n.5/2005 di Adrifish News, Notiziario trimestrale sull'economia e imprenditorialità ittica dell'Alto Adriatico.

3. **aumentare la fiducia dei consumatori** verso i prodotti agroalimentari ristabilendo una sorta di legame tra consumatore e produttore basato non più sulla conoscenza diretta ma sulla trasparenza del percorso dal campo alla tavola.

La normativa europea di cui al Regolamento CE 104/2000, entrata in vigore il 01 gennaio 2002, si applica ai prodotti costituiti da pesci, filetti di pesce, crostacei e molluschi vivi, freschi, refrigerati, congelati, secchi, salati o in salamoia, provenienti sia dall'attività di pesca sia dall'acquacoltura, commercializzati sul territorio comunitario a prescindere dalla loro origine (compresi quelli importati da paesi terzi).

Per quanto attiene alla vendita al dettaglio, tale normativa prevede che sull'etichetta debbano essere riportate le seguenti indicazioni:

1. denominazione commerciale della specie e quella scientifica (facoltativa tranne che nelle fasi precedenti alla vendita al dettaglio dove è obbligatorio indicarla);
2. sul metodo di produzione le diciture che possono essere utilizzate sono: pescato, pescato in acque dolci, allevato;
3. la zona di cattura del prodotto pescato o allevato: per i prodotti pescati in mare si fa riferimento alle zone di pesca definite dalla FAO mentre per quelli allevati va menzionata l'indicazione dello stato membro o del paese terzo in cui si è svolta la fase finale di sviluppo del prodotto ovvero la fase che intercorre tra lo stadio giovanile e la taglia commerciale.

A seconda dei casi tali informazioni sono contenute nell'etichetta che viene posta al singolo pesce o all'imballaggio del prodotto, oppure contenute in un qualsiasi documento commerciale relativo alla merce.

Le indicazioni sopra riportate non si applicano ai "piccoli quantitativi di prodotti venduti direttamente ai consumatori dai pescatori o dai produttori da acquacoltura".

Il legislatore europeo ha demandato agli stati membri il compito di definire tali quantitativi, a condizione che non si superi il valore, per singolo acquisto, di € 20,00.

Ancora più importante e completa, ai fini della tracciabilità, è tutta la legislazione riguardante l'etichettatura del prodotto alimentare confezionato (D.L. 109/92, modificato dai D.L. 68/2000 e 259/2000, nonché dalla direttiva 13/2000/CE), e quindi anche del prodotto ittico confezionato.

Sul bancone del supermercato o su quello del pescivendolo dovranno figurare sulle etichette dei prodotti confezionati o sugli appositi cartelli per i prodotti confezionati ma venduti sfusi, le seguenti indicazioni:

1. la denominazione di vendita, comprensiva dello stato fisico (fresco, congelato o surgelato);
2. l'elenco degli ingredienti in caso di prodotti misti;
3. la quantità netta (peso sgocciolato) o, nel caso di prodotti preconfezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale;
4. le modalità di conservazione e di consumo, completate dall'indicazione della temperatura di conservazione o della attrezzatura richiesta per la

conservazione, e l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere nuovamente congelato;

5. la data di scadenza;
6. il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del produttore o del confezionatore o del distributore;
7. una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto per rintracciare eventuali partite;
8. una etichetta nutrizionale volontaria, che, se presente, deve seguire le norme previste per l'elencazione degli altri ingredienti.

- **servizi di trasporto e facchinaggio;**

Le operazioni di facchinaggio e di trasporto all'interno del mercato possono essere svolte direttamente dall'Ente Gestore o date in concessione, con preferenza alle cooperative.

In quest'ultimo caso l'Ente Gestore stabilisce le modalità, le condizioni, i requisiti e le attrezzature minime che debbono essere posseduti dal concessionario per ottenere e conservare la concessione medesima, nonché l'entità dell'eventuale deposito cauzionale che il concessionario deve versare a garanzia dell'espletamento del servizio.

Gli operatori alle vendite possono svolgere le operazioni di facchinaggio personalmente o a mezzo di propri dipendenti dell'ambito dei rispettivi punti vendita, debbono però preventivamente comunicare per iscritto alla Direzione del mercato l'elenco del personale da essi adibito alle operazioni di facchinaggio.

- **Servizi di vigilanza**

Il servizio di polizia nel mercato è assicurato da personale solitamente appartenente al Comando dei Vigili Urbani del Comune ove si trova il mercato.

I vigili sono tenuti all'osservanza degli orari di servizio ed alla esecuzione delle disposizioni e delle incombenze stabilite dal Direttore del mercato.

In particolare essi:

- a) assicurano il mantenimento dell'ordine pubblico nella zona del mercato e nelle immediate adiacenze, nonché l'osservanza da parte degli operatori e dei frequentatori delle norme di legge e di regolamento attinenti al mercato stesso;
- b) disciplinano l'approdo dei natanti, la circolazione e la sosta dei veicoli all'interno e nelle immediate adiacenze del mercato;
- c) impediscono l'ingresso nella zona del mercato delle persone non regolarmente autorizzate, nonché di coloro che siano stati sospesi od esclusi dal mercato;
- d) impediscono e reprimono qualsiasi atto che possa comunque ostacolare il regolare andamento del mercato, anche sotto il profilo igienico-sanitario.

I Vigili Urbani addetti al mercato debbono riferire direttamente al Direttore o a chi ne fa le veci, per i provvedimenti del caso, tutte le irregolarità riscontrate, le contravvenzioni accertate, i reclami ricevuti ed ogni altro fatto che possa influire sul normale funzionamento dei servizi del mercato.

Qualora per il mantenimento dell'ordine pubblico nell'interno del mercato l'azione dei Vigili Urbani risultasse insufficiente, il Direttore può chiedere l'intervento dei competenti organi di polizia.



Sopra: magazzini del mercato ittico di Grado - operazioni di facchinaggio

- **servizi gestionali**

all'interno del mercato vengono svolte tutte le necessarie operazioni amministrative relative alle transazioni commerciali.

In particolare il documento principale redatto all'interno degli uffici amministrativi, è il foglio d'asta.

Vengono inoltre redatte le fatture di vendita, i documenti di trasporto e i documenti relativi alle transazioni bancarie.

Elemento ormai necessario al fine di rendere più celeri le procedure sopra descritte è il sistema di informatizzazione presente nei moderni mercati.

Numerosi mercati alla produzione o misti vengono gestiti, nella tradizione di alcune marinerie italiane, da istituzioni comunali o direttamente da cooperative di pescatori.



Sopra: parcheggio esterno mercato ittico di Grado

Il sistema cooperativo abbatte sicuramente i costi di gestione del mercato stesso oltre a creare sinergie nella fornitura di servizi alle imprese di pesca oltre assicurare i normali servizi di mercato.

Il sistema di cui sopra prevede la:

1. gestione amministrativa e previdenziale ed elaborazioni paghe dei soci lavoratori;
2. gestione di impianti di rifornimento ai motopescherecci;
3. gestione magazzino e spaccio filati ed attrezzature per la pesca;
4. gestione del cassetame



Sopra: banchina adiacente al mercato ittico di Grado - particolare impianto di fornitura gasolio

- **servizi di cassa**

Nel Mercato è istituita una Cassa per il servizio di tesoreria e le altre operazioni bancarie connesse con le contrattazioni commerciali.

La gestione è affidata ad un Istituto di Credito con le modalità previste dall'apposita convenzione stipulata tra l'Ente Gestore e l'Istituto di Credito medesimo.

Un Regolamento di Cassa, che costituisce parte integrante della convenzione con l'Istituto bancario medesimo, determinerà le modalità, i meccanismi e le garanzie secondo le quali debbono svolgersi le operazioni di Tesoreria e di Cassa connesse con le attività di Mercato.

I commercianti devono costituire presso la Cassa un deposito in contanti di entità minima eventualmente fissata dai singoli mercati. Essi dovranno ottenere, altresì, un fido della Cassa in considerazione delle operazioni che intendono effettuare.

Possono effettuare acquisti nel Mercato all'Ingrosso soltanto i compratori ammessi dalla Direzione del Mercato e che abbiano ottenuto il fido concesso dalla Cassa.

I compratori accreditati, qualora dopo essere stati sospesi per "morosità" non adempiano ai loro obblighi verso la Cassa nel termine da questa stabilito e partecipato alla Direzione di Mercato, saranno cancellati dall'accREDITAMENTO ed esclusi dal Mercato.

La legislazione e l'organizzazione dei mercati ittici in Italia.

La Legge 1487/1938 ha sancito l'obbligo di costituire un mercato ittico in tutti i centri la cui produzione fosse almeno pari a duecento tonnellate all'anno o il cui consumo fosse almeno pari a cinquanta tonnellate annue.

In questo modo è sorta la rete di distribuzione pubblica all'ingrosso, volta a garantire una maggiore organizzazione nelle catture, non più lasciata all'iniziativa dei produttori e oggetto di controlli igienici e di qualità a favore del consumatore.

Risale all'anno 1959 la legge n.125 che dispone le norme sul commercio di prodotti ittici all'ingrosso che ancor'oggi è riferimento per la regolamentazione di questi mercati.

Con tale normativa si è optato per la liberalizzazione del commercio all'ingrosso, che ha portato alla creazione di una rete di distribuzione privata³

Le direttive 91/493/CEE "sulle norme sanitarie e produzione dei prodotti della pesca" e la direttiva 2000/13/CEE concernente "etichettatura dei prodotti alimentari" hanno sancito il fondamentale ruolo dei mercati ittici all'ingrosso.

La vigilanza sull'esercizio del commercio all'ingrosso nonché sulla gestione e sui servizi ausiliari degli impianti di mercato è svolta da una apposita commissione ove sono rappresentati le varie categorie di operatori ed è presieduta dal presidente della Camera di Commercio (CCIAA).

Contenuti del Regolamento del Mercato

Riassumendo, in ogni mercato ittico esiste un regolamento ove sono stabilite le norme relative:

1. all'organizzazione dei sevizi di facchinaggio, di sosta nonché di conservazione delle merci;
2. alle modalità per la concessione dei magazzini e dei posteggi;
3. alla percentuale massima delle provvigioni che possono essere corrisposte ai concessionari ed ai mandatari;
4. all'igiene interna del mercato e dalla utilizzazione di residui;
5. all'orario di funzionamento del mercato;
6. ai compiti specifici del direttore di mercato;
7. alla misura della cauzione da versare dai commissionari e dai mandatari;
8. alle modalità per la rilevazione dei prezzi e la compilazione delle statistiche;
9. servizio di vigilanza sanitaria;
10. servizi di cassa

³ Art.1 comma 1 legge 25 marzo 1959 n. 125 "il commercio all'ingrosso dei prodotti ortofrutticoli, delle carni e dei **prodotti ittici** è libero e può svolgersi sia nei rispettivi mercati all'ingrosso sia fuori dai mercati stessi, salvo l'osservanza delle disposizioni sanitarie vigenti in materia di vigilanza e controllo delle sostanze alimentari"

L'ORGANIZZAZIONE COMUNE DEI MERCATI (O.C.M.)⁴

L'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura costituisce parte integrante della Politica Comune della pesca sin dal 1970 e persegue i seguenti obiettivi:

- applicare norme comuni di commercializzazione;
- creare le organizzazioni di produttori (OP);
- istituire un sistema di sostegno dei prezzi basato su meccanismi d'intervento (prezzi di ritiro, aiuto al riporto e aiuto al magazzinaggio privato) o su meccanismi di compensazione (tonno per la trasformazione);
- creare un regime di scambi con i paesi terzi.

Viste le caratteristiche dell'attività di pesca e l'andamento spesso imprevedibile e fluttuante della produzione, è inevitabile che si verifichino scarti tra l'offerta e la domanda, soprattutto per le specie stagionali.

La Comunità ha introdotto meccanismi intesi ad ovviare agli effetti più negativi di queste fluttuazioni: essi prevedono aiuti comunitari per ritirare dal mercato i prodotti invenduti e per le misure di riporto, ossia il magazzinaggio o la trasformazione dei prodotti della pesca che vengono poi rimessi sul mercato quando la domanda aumenta. Questi meccanismi si applicano a determinati prodotti considerati rappresentativi della produzione comunitaria.

I meccanismi di intervento sul mercato scattano ogni qualvolta i prezzi dei prodotti immessi sul mercato scendono al di sotto dei prezzi di ritiro, i quali si basano sui prezzi di riferimento che il Consiglio stabilisce annualmente per ogni prodotto sulla scorta dei prezzi medi registrati nei porti rappresentativi durante i tre anni precedenti.

I meccanismi di mercato vengono gestiti da organizzazioni di produttori riconosciute, che ricevono l'assistenza necessaria per il loro funzionamento.

Tali organizzazioni possono anche beneficiare di sostegni finanziari se introducono programmi intesi a migliorare la qualità dei loro prodotti.

Scambi con paesi terzi

L'obiettivo dell'organizzazione comune dei mercati è quello di promuovere la competitività dell'industria della pesca, privilegiando la produzione comunitaria. La tariffa doganale comune costituisce lo strumento principale nell'applicare il principio della preferenza comunitaria. Nella Comunità la domanda di prodotti della pesca e dell'acquacoltura supera però l'offerta e, per soddisfarla, l'Unione deve importare quasi il 60% di questi prodotti. Il deficit è particolarmente significativo per i prodotti utilizzati come materia prima dall'industria di trasformazione, che per rimanere competitiva deve poter importare il pesce a dazio ridotto.

La tariffa doganale comune contiene numerose eccezioni cosicché quasi due terzi delle importazioni comunitarie sono disciplinate da norme specifiche. È questa la conseguenza di accordi bilaterali o delle disposizioni della IV Convenzione di Lomé e dello spazio economico europeo (SEE), ma vi sono anche riduzioni unilaterali come ad esempio il sistema di preferenze generalizzate (SPG).

⁴ Articolo tratto da http://europa.eu.int/comm/fisheries/news_corner/doss_inf/info76_it.htm

Oltre alle eccezioni, vi è un sistema di contingenti tariffari autonomi e di sospensioni dei dazi doganali. Nel primo caso è possibile importare nella Comunità, a dazio ridotto, un quantitativo limitato di un certo prodotto, ripristinando il dazio intero una volta esaurito il contingente. La sospensione dei dazi doganali consente di importare nella Comunità, a dazio ridotto, un quantitativo illimitato di un determinato prodotto.

Gli obiettivi del nuovo regolamento

Il nuovo regolamento intende rafforzare altri elementi della Politica comune della pesca, nel tentativo di trovare un equilibrio duraturo tra capacità di pesca e risorse disponibili.

Le finalità del nuovo regolamento sono le seguenti:

- incoraggiare i pescatori a pescare solamente quanto può essere venduto, evitando gli sprechi;
- rafforzare le organizzazioni del settore, in particolare le organizzazioni di produttori, rendendole più competitive;
- permettere ai consumatori di sapere esattamente che cosa acquistano;
- garantire un migliore equilibrio tra offerta e domanda;
- tutelare l'occupazione nel settore della pesca e nell'industria di trasformazione.

Per conseguire questi obiettivi è necessario introdurre numerosi cambiamenti. Fra gli elementi di novità principali figurano:

- l'obbligo, per le organizzazioni dei produttori, di definire programmi di pesca nell'intento di adeguare l'offerta alla domanda;
- il sostegno a favore della creazione di organizzazioni interprofessionali;
- l'aggiornamento dei meccanismi di intervento;
- l'obbligo, per i dettaglianti, di informare meglio i consumatori;
- migliori condizioni di approvvigionamento dell'industria di trasformazione.

Organizzazioni di produttori

Le organizzazioni di produttori sono associazioni costituite su base volontaria da pescatori o acquacoltori per garantire ai propri prodotti le migliori condizioni di commercializzazione.

Esse occupano una posizione strategica tra i produttori ed il mercato e, grazie a tale posizione, sono in grado di attuare misure di gestione razionale delle risorse, di conferire valore aggiunto ai prodotti della pesca e di contribuire alla stabilità dei mercati.

Responsabilizzando maggiormente le organizzazioni di produttori nel senso di un'autodisciplina nella gestione delle risorse disponibili sarà più facile venir incontro alle esigenze del mercato e alleggerire la pressione della pesca sugli stock.

Il nuovo regolamento stabilisce che le organizzazioni di produttori elaborino ed attuino annualmente programmi operativi di pesca contenenti le misure

necessarie per adeguare le catture al fabbisogno del mercato.

Tali misure saranno applicabili non solo al pesce catturato in mare, ma anche ai prodotti dell'acquacoltura.

Le organizzazioni di produttori possono decidere, di concerto con i propri membri, di ripartire nel tempo le attività di pesca delle proprie navi, per evitare la corsa all'accaparramento dei contingenti e consentire ai pescatori di scaglionare gli sbarchi nel corso dell'anno, evitando brusche diminuzioni dei prezzi e garantendo un approvvigionamento più stabile del mercato.

Sbarchi più regolari e di qualità comporteranno vantaggi per i produttori in termini di prezzi, per i commercianti in termini di approvvigionamento e per i consumatori in termini di rapporto qualità/prezzo.

Gli Stati membri debbono garantire che le organizzazioni di produttori operanti nel loro territorio si conformino alle norme; quelle che non adempiono ai propri compiti possono perdere il diritto al sostegno finanziario. Non si prevedono comunque problemi, dato che questi provvedimenti sono volti a rafforzare il ruolo delle organizzazioni di produttori ed i mezzi a loro disposizione e dalle consultazioni è emerso che alcune delle misure previste dalla riforma sono già state adottate da numerose organizzazioni di produttori comunitarie.

Organizzazioni interprofessionali

Le divisioni tra i vari comparti del settore della pesca hanno in passato indebolito tale industria, ma comincia a delinearsi un cambiamento di atteggiamenti.

La Comunità ritiene che per la pesca, come in altri settori, sia necessario creare organizzazioni interprofessionali riconosciute, con l'obiettivo di promuovere la cooperazione per progetti di interesse comune.

Il nuovo regolamento prevede quindi un'eccezione alle regole di concorrenza stabilite dal trattato CE in modo da permettere accordi, decisioni e pratiche concordate tra le organizzazioni interprofessionali riconosciute nel settore della pesca (entro certi limiti e previo controllo della Commissione).

I rappresentanti delle attività di produzione, commercio al dettaglio o trasformazione di varie regioni potrebbero associarsi per attuare, a vantaggio dell'intero settore, misure finalizzate tra l'altro a:

- migliorare la conoscenza e la trasparenza della produzione e del mercato;
- contribuire ad un miglior coordinamento dell'immissione sul mercato dei prodotti della pesca, in particolare attraverso ricerche o studi di mercato;
- elaborare contratti-tipo compatibili con la normativa comunitaria;
- contribuire a valorizzare i prodotti della pesca;
- fornire le informazioni e svolgere le ricerche necessarie per adeguare maggiormente la produzione alle richieste del mercato nonché ai gusti e alle aspirazioni dei consumatori, soprattutto per quanto riguarda gli aspetti qualitativi e la salvaguardia dell'ambiente;
- mettere a punto metodi e strumenti intesi a migliorare la qualità dei prodotti;
- valorizzare e tutelare i marchi di qualità e le indicazioni geografiche;
- promuovere metodi di produzione rispettosi dell'ambiente;
- definire, per la produzione e la commercializzazione, regole più restrittive

delle normative comunitarie e nazionali.

Meccanismi di intervento

Per garantire un reddito minimo ai pescatori, l'organizzazione di produttori può ritirare dal mercato il pesce e i molluschi qualora i prezzi scendano al di sotto dei prezzi di ritiro. A seconda dei prodotti, gli aderenti ricevono una compensazione dalla propria organizzazioni di produttori che, dal canto suo, chiede l'aiuto comunitario.

Per poter beneficiare della compensazione finanziaria, i ritiri devono riguardare prodotti conformi a criteri ufficiali di qualità e limitarsi a situazioni occasionali di sovrapproduzione. Il livello della compensazione è direttamente correlato ai quantitativi di pesce ritirato: più aumentano i quantitativi ritirati dal mercato, più diminuisce la compensazione. I prodotti ritirati vengono generalmente distrutti, ma non necessariamente; le organizzazioni di produttori possono adottare altre misure per evitare tale spreco, vendendo ad esempio il pesce per la produzione di mangimi.

Migliori condizioni di approvvigionamento per le industrie di trasformazione

L'industria di trasformazione dell'Unione deve poter contare sulla continuità e sulla regolarità degli sbarchi per poter essere competitiva e garantire i posti di lavoro sulla terraferma.

Gli sbarchi comunitari di prodotti della pesca non bastano però a soddisfare la domanda e pertanto l'industria di trasformazione ha quindi bisogno di poter importare, a prezzi concorrenziali, il prodotto da paesi terzi.

Il nuovo regolamento ha quindi previsto un nuovo regime tariffario che, pur rispondendo alle esigenze del mercato, non penalizzi i produttori comunitari.

Per alcuni prodotti destinati all'industria di trasformazione, questo ha significato la sospensione (riduzione parziale o totale) dei dazi della tariffa doganale comune per quantitativi illimitati.

Per evitare tuttavia che le importazioni in esenzione di dazio possano danneggiare l'occupazione nel settore della produzione, è stato concordato per altre specie un contingente tariffario; ciò significa che la riduzione del dazio si applicherà solamente ad un certo quantitativo delle importazioni di una determinata specie.