



Pesca e commercio di squali in Europa:

I dati relativi all'Italia

- L'Italia è stata fino al 2000, secondo le statistiche della FAO, il maggior importatore del mondo di squali (seguita da Francia e Spagna). Le sue importazioni sono aumentate considerevolmente da 8.750 tonnellate nel 1976 a un massimo di 14.400 tonnellate nel 2000.
- Nel 2005 l'Italia è la quinta nazione al mondo per importazione di squali e prodotti di squali, dietro a Spagna (17.503 t.), Corea del Sud (13.601 t.), Cina (11.045 t.) e Messico.
- L'Italia importa soprattutto squali congelati, seguiti da importazioni di spinarolo, fresco o congelato, squali freschi o refrigerati, filetti di squali congelati.
- L'Italia esporta solo 237 tonnellate di squali.
- L'Italia importa squali sviscerati che vengono lavorati nel paese e venduti sotto forma di tranci o filetti congelati. Le specie importate più frequentemente sono lo smeriglio (*Lamna cornubica*), varie specie di palombo, gattuccio (*Scyliorhinus canicula*), spinarolo e il mako considerato una delle specie preferite e venduto come "smeriglio".
- Gli squali sono consumati più frequentemente nell'Italia settentrionale. In generale si preferiscono le specie di dimensioni minori rispetto a quelle più grandi. L'Italia rappresenta il maggior mercato europeo per i palombi (*Mustelus* spp.), soprattutto *M. mustelus* ma anche *M. canis*.
- Le diverse specie di palombi vengono vendute sotto il nome generico di "palombo", anche se il nome varia da regione a regione: in Friuli Venezia Giulia viene chiamato "can bianco", "cagneto" in Veneto, "missola" o "pallouna" in Liguria, "nizza" o "stera" nelle Marche e "cagnolo" o "penna" in Puglia. A Venezia, tranci di palombo vengono vendute con il nome di "vitello di mare". Gli squali sono venduti anche con il nome generico di "smeriglio", "gattucci", "spinaroli" e "cani spellati".
- Esistono segnalazioni di verdesche vendute con il nome del più pregiato palombo, e di smeriglio e mako spacciati per il più costoso pesc spada¹².
- Nel 2004 in Italia le catture rilevate di squali sono state di 1.061 t. –un brusco calo rispetto al 1997, quando il pescato complessivo di *Elasmobranchii* (squali e razze) raggiunse le 5.950 tonnellate. Gli squali rappresentavano più del 10.4% delle catture totali del 1997.
- Tra il 1950 e il 1982 le catture rilevate di elasmobranchi si aggiravano su una media di 4000 t. l'anno, mentre il 1994 ha registrato un record di 16.500 t. Nei dieci anni successivi le catture sono diminuite considerevolmente, scendendo a 5.000 t. nel 1996 e a poco più di 1.000 t. nel 2004⁴.

- Nel 2004 l'Italia ha pescato 578 t. di razze ma una sola specie di squalo, identificato genericamente come palombo, di cui ne sono state sbarcate 438 t. Eppure fino al 1995 si pescavano diverse specie di squali, fra cui il gattuccio, gattuccio boccanera e spinarolo.

- Anche se in Mediterraneo i paesi maggiormente dediti alla pesca di squali e razze sono i paesi africani, fra cui Tunisia (2.053 t.) ed Egitto (1.251 t.), l'Italia è il paese europeo con maggiore attività di pesca in Mediterraneo, seguito da Turchia (1.018 t.), Grecia (911 t.) e Spagna (837 t.)⁵.

- Nel Mediterraneo gli squali vengono pescati con le reti a strascico o sono catturati accidentalmente dai palangari e dalle reti derivanti illegali (tuttora abbondanti nonostante il bando di queste reti decretato dall'UE e dal Consiglio Generale sulla Pesca per il Mediterraneo, CGPM).

- Esiste ancora un numero elevato di reti derivanti illegali in Mediterraneo. Fra il 2005 e il 2006 la Guardia Costiera italiana ha sequestrato 1400 km di reti derivanti.

- Gli squali rappresentano spesso una cattura accessoria dell'attività di pesca stagionale con i palangari derivanti d'altura del pescespada (aprile-maggio) e del tonno alalunga (settembre-novembre), soprattutto nel Golfo di Taranto e nell'Adriatico settentrionale. Le specie di squalo maggiormente coinvolte sono verdesca, squalo volpe e smeriglio.

- Da ricerche condotte nell'Adriatico meridionale risulta che le verdesche rappresentano il 74.4 % in peso e il 61.2% in numero del totale delle catture accessorie. Oltre a verdesca e squalo volpe, altri squali catturati accidentalmente sono: palombo, palombo stellato, gattopardo, gattuccio, gattuccio boccanera e moretto.

- Nell'Italia meridionale e al largo della Sicilia si segnalano catture commerciali di mako e di notidano grigio, notidano cinereo ed echinorino. Nella regioni meridionali del Mediterraneo, nelle piccole reti derivanti per il pescespada di diversi paesi fra cui Italia, Malta, Marocco e Tunisia si registrano significative catture accidentali soprattutto di squalo volpe e verdesca.

- Le attività di pesca mirate alle diverse specie di elasmobranchi possono essere considerate minime e geograficamente isolate. Tradizionalmente nel Mar Ligure e anche lungo le coste meridionali italiane il notidano grigio viene catturato con i palangari di fondo.

- D'inverno e in primavera in Adriatico settentrionale si pesca con le reti il palombo, il palombo punteggiato, lo spinarolo, il gattopardo e il galeo, e in estate verdesca e squalo volpe⁶.

Sono 84 le specie di squali e razze segnalate attualmente nel bacino Mediterraneo. L'International Union for Conservation of Nature (IUCN) ha dichiarato che sul 30% di esse non esistono dati sufficienti e che circa il 70% necessita di un monitoraggio più approfondito. Secondo analisi precedenti, nel Golfo del Leone e nel Mar Adriatico la diversità delle specie di squalo si è quasi dimezzata nel giro di 50 anni a causa della pressione di pesca⁷.

- Lo spinnamento ("finning") è la pratica di prelevare le pinne dal corpo di uno squalo per poi gettare in mare la carcassa, una consuetudine di grande spreco. Si stima che il reddito mercato mondiale delle pinne di squalo, utilizzate nella preparazione della

“zuppa di pinna di pescecane”, una specialità asiatica, subirà un ulteriore incremento con lo sviluppo dell’economia cinese.

Nel 2003, nel tentativo di arrestare il finning, l’UE ha vietato la pratica di rimuovere le pinne di squalo a bordo dei pescherecci (Regolamento (CE) 1185/2003)

Deroghe a questo divieto sono consentite con uno speciale permesso di pesca, che però impone di conservare a bordo il corpo dell’animale e stabilisce che le pinne non possano superare il 5% del peso delle carcasse eviscerate e decapitate presenti a bordo.

- L’Italia non ha accordato permessi di pesca speciali.

- Finora non vi sono stati casi ufficialmente sanzionati di finning in Mediterraneo, ma la mortalità provocata dalla cattura di squali come prede accidentali nelle reti a strascico, reti da posta, ciancioli e palangari è rilevante⁸.

Pesca di squali in Europa

- L’Europa annovera alcune fra le nazioni più coinvolte al mondo nella pesca degli squali¹. Tra il 1990 e il 2003 le catture globali rilevate di squali sono aumentate del 22%, di cui l’80% è dovuto a 20 paesi fra cui Spagna, Portogallo, Regno Unito e Francia².

- Secondo i dati della FAO (l’Organizzazione delle Nazioni Unite per l’Alimentazione e l’Agricoltura), nel 2004 i paesi dell’Unione Europea hanno registrato catture di squali (comprese razze e chimere) per 109.121 tonnellate metriche (t.). Di queste, la quota maggiore è da attribuire alla Spagna con 51.000 t. (46% del totale UE), seguito da Francia con 21.300 t. (19.5%), Regno Unito con 16.000 t. (14.6%) e Portogallo con 7.200 t. (6.5%³).

Negli ultimi decenni le catture di squali sono drasticamente diminuite in tutti i paesi europei – di una media di circa il 66%. Il calo annuale in Europa è del 3%.

Consumo e commercio di squali in Europa

- Nell’UE vi è un notevole consumo e commercio di carne di squalo, soprattutto di spinaroli, palombi, gattucci, mako, smeriglio e razze.

- Tra il 1990 e il 2003, le esportazioni globali dei prodotti di squalo sono raddoppiate raggiungendo le 86.500 t., per un valore di circa 250 milioni di dollari USA. Nel 2003 Panama, Costa Rica e Spagna hanno sostituito Danimarca, Germania e Norvegia nelle prime dieci nazioni per esportazione di squali⁹.

- Ciò nonostante, i paesi dell’UE esercitano ancora un peso notevole nel commercio mondiale di squalo. Nel 2004, le nazioni UE hanno esportato più di 40.000 t. di carne e prodotti di squalo - cioè poco meno del 40% delle esportazioni mondiali di squali¹⁰. Nello stesso anno l’Europa ha importato più di 26.000 t. di carne di squalo, che rappresentano circa il 30% delle importazioni mondiali di questo prodotto.

- Circa la metà dei prodotti di squali importati dalle nazioni UE nel 2004 è rappresentato da squali congelati, cui si aggiungono anche le importazioni di spinaroli freschi o refrigerati, spinaroli congelati, e anche filetti congelati di squalo e spinaroli¹¹.

La situazione italiana

- L'Italia è stata fino al 2000, secondo le statistiche della FAO, il maggior importatore del mondo di squali (seguita da Francia e Spagna). Le sue importazioni sono aumentate considerevolmente da 8.750 tonnellate nel 1976 a un massimo di 14.400 tonnellate nel 2000.

- Nel 2005 l'Italia è la quinta nazione al mondo per importazione di squali e prodotti di squali, dietro a Spagna (17.503 t.), Corea del Sud (13.601 t.), Cina (11.045 t.) e Messico.

- L'Italia importa soprattutto squali congelati, seguiti da importazioni di spinarolo, fresco o congelato, squali freschi o refrigerati, filetti di squali congelati.

- L'Italia esporta solo 237 tonnellate di squali.

- L'Italia importa squali sviscerati che vengono lavorati nel paese e venduti sotto forma di tranci o filetti congelati. Le specie importate più frequentemente sono lo smeriglio (*Lamna cornubica*), varie specie di palombo, gattuccio (*Scyliorhinus canicula*), spinarolo e il mako considerato una delle specie preferite e venduto come "smeriglio".

- Gli squali sono consumati più frequentemente nell'Italia settentrionale. In generale si preferiscono le specie di dimensioni minori rispetto a quelle più grandi. L'Italia rappresenta il maggior mercato europeo per i palombi (*Mustelus* spp.), soprattutto *M. mustelus* ma anche *M. canis*.

- Le diverse specie di palombi vengono vendute sotto il nome generico di "palombo", anche se il nome varia da regione a regione: in Friuli Venezia Giulia viene chiamato "can bianco", "cagneto" in Veneto, "missola" o "pallouna" in Liguria, "nizza" o "stera" nelle Marche e "cagnolo" o "penna" in Puglia. A Venezia, tranci di palombo vengono vendute con il nome di "vitello di mare". Gli squali sono venduti anche con il nome generico di "smeriglio", "gattucci", "spinaroli" e "cani spellati".

- Esistono segnalazioni di verdesche vendute con il nome del più pregiato palombo, e di smeriglio e mako spacciati per il più costoso pescespada¹².

¹ IUCN (2003). Shark Finning. Information Paper. IUCN (World Conservation Union). Disponibile sul sito: <http://www.flmnh.ufl.edu/fish/organizations/ssg/finning.htm>

² Lack, M. and G. Sant (2006). World Shark Catch, Production and Trade 1990–2003. Australian Government, Department of the Environment and Heritage, e TRAFFIC Oceania.

³ FAO Fisheries Department, Fishery Information, Data and Statistics Unit, Fishstat plus. Universal software for fishery statistical time series. Catches and landings 2004.

⁴ Ibid.

⁵ Ibid.

⁶ F. Serena. Field identification guide to the sharks and rays of the Mediterranean and Black Sea. 2005.

⁷ Long Term Dynamics of the Chondrichthyan Fish Community in the Upper Tyrrhenian Sea, Francesco Ferretti, Ransom A. Myers, Paolo Sartor e Fabrizio Serena

⁸ (De Metrio *et al.*, 1984)

⁹ Lack, M. and G. Sant (2006). World Shark Catch, Production and Trade, 1990–2003. Australian Government, Department of the Environment and Heritage, e TRAFFIC Oceania.

¹⁰ FAO Fisheries Department, Fishery Information, Data and Statistics Unit, Fishstat plus. Universal software for fishery statistical time series. Commodities and trade 2004.

¹¹ Eurostat. Comext database, external trade.

¹² Stefania Vannuccini, Shark Utilization, Marketing and Trade, FAO FISHERIES TECHNICAL PAPER 389 Rome, 1999.