

CUM SE DISTINGE CAVIARUL LEGAL DE CEL ILEGAL

Pentru a ajuta consumatorii, comercianții și autoritățile să diferențieze caviarul legal de cel ilegal a fost instituit un sistem obligatoriu de etichetare. Scopul acestuia este să ofere siguranța că tot caviarul care pătrunde pe piață provine din surse legale. Eticheta permite autorităților să verifice originea caviarului și reprezintă o cerință legală pentru industria caviarului și a furnizorilor de produse culinare.

Toate containerele primare (containerele aflate în contact direct cu caviarul, precum cutiile, borcanele), indiferent de dimensiune, trebuie să aibă eticheta CITES cu detalii despre sursa caviarului. Aceasta este obligatorie pentru caviarul tuturor speciilor

de sturioni (inclusiv hibrizi), indiferent dacă provin din sălbăticie sau din captivitate, dacă este produs în scop comercial sau nu, și atât pentru comerțul național, cât și pentru cel internațional. Eticheta de unică folosință trebuie să fie aplicată de unitatea de procesare sau (re)ambalare și trebuie să sigileze cutia sau caviarul astfel încât să permită evidențierea oricărei deschideri a ambalajului și să nu poată fi transferată pe o altă cutie sau îndepărtată fără să se distrugă. Nu există cerințe în ceea ce privește modul în care etichetele ar trebui să arate, dar acestea trebuie să conțină toate informațiile exemplificate mai jos (în imagine avem un exemplu de etichetă corectă).



ETCIHETA PENTRU CAVIAR TREBUIE SĂ CONȚINĂ URMĂTOARELE INFORMAȚII:

- 1 CODUL STANDARD AL SPECIEI (FORMAT DIN GRUPURI DE TREI LITERE PENTRU IDENTIFICAREA SPECIEI DE STURION, HIBRID SAU SPECIE MIXTĂ);
- 2 CODUL SURSEI PENTRU CAVIAR SAU SPECIMEN („W” PENTRU CAVIAR OBTINUT DE LA STURIONI SĂLBATICI; „C” PENTRU STURIONI CAPTIVI; „F” PENTRU CAVIAR OBTINUT DE LA O FEMEĂ CRESCUTĂ ÎN CAPTIVITATE ȘI UNDE CEL PUȚIN UN INDIVID PROVINE DIN SĂLBĂTICIE);
- 3 CODUL OFICIAL PENTRU ȚARA DE ORIGINE (COD ISO FORMAT DIN DOUĂ LITERE);
- 4 ANUL DE RECOLTARE SAU REAMBALARE;
- 5 CODUL OFICIAL DE ÎNREGISTRARE AL UNITĂȚII DE PROCESARE SAU REAMBALARE (ELIBERAT DE AUTORITATEA NAȚIONALĂ DE MANAGEMENT CITES; PENTRU REAMBALARE, ACEST COD ÎNCORPOREAZĂ CELE DOUĂ LITERE ISO ALE ȚĂRII DE REAMBALARE DACĂ ESTE DIFERITĂ DE ȚARA DE ORIGINE);
- 6 NUMĂRUL DE IDENTIFICARE AL LOTULUI (SISTEMUL DE URMĂRIRE A CAVIARULUI UTILIZAT DE UNITATEA DE PROCESARE SAU REAMBALARE) SAU PERMISUL DE EXPORT CITES, RESPECTIV NUMĂRUL CERTIFICATULUI DE REEXPORT).

În cazul în care containerul primar cu caviar nu conține eticheta CITES sau dacă aceasta nu conține toate informațiile, caviarul poate fi confiscat de către autorități.

Există dovezi că nu întotdeauna cerințele de etichetare (de unică folosință, care sigilează containerul sau se

deteriorează la deschiderea ambalajului) sunt respectate, fiind raportate multe cazuri de etichete falsificate. Folosirea analizelor ADN a arătat că au fost oferite spre vânzare cantități considerabile de caviar etichetat greșit sau chiar caviar mixt.

CODURILE CITES PENTRU TOATE SPECIILE DE STURIONI

COD CITES PENTRU FIECARE SPECIE	DENUMIRE ȘTIINȚIFICĂ	DENUMIRE POPULARĂ
BAE	Acipenser baerii	Sturion siberian
BAI	Acipenser baerii baicalensis	Sturion de Baikal
BVI	Acipenser brevirostrum	Sturion cu bot scurt
DAB	Acipenser dabryanus	Sturion de Yangtze
FUL	Acipenser fulvescens	Sturion de lac
GUE	Acipenser gueldenstaedtii	Nisetru
MED	Acipenser medirostris	Sturionul verde
MIK	Acipenser mikadoi	Sturionul de Sakhalin
NAC	Acipenser naccarii	Sturionul adriatic
NUD	Acipenser nudiventris	Viză
OXY	Acipenser oxyrhynchus	Sturion de Atlantic
DES	Acipenser oxyrhynchus desotoi	Sturion de golf
PER	Acipenser persicus	Sturion persan
RUT	Acipenser ruthenus	Cega
SCH	Acipenser schrenckii	Sturion de Amur
SIN	Acipenser sinensis	Sturion chinezesc
STE	Acipenser stellatus	Păstrugă
STU	Acipenser sturio	Șip
TRA	Acipenser transmontanus	Sturion alb
DAU	Huso dauricus	Kaluga
HUS	Huso huso	Morun
SPA	Polyodon spathula	Pește cu padelă american
GLA	Psephurus gladius	Pește cu padelă chinezesc
FED	Pseudoscaphirhynchus fedtschenkoi	Sturion de Syr-Darya
HER	Pseudoscaphirhynchus hermanni	Sturion mic de Amu-Darya
KAU	Pseudoscaphirhynchus kaufmanni	Sturion mare de Amu-Darya
ALB	Scaphirhynchus albus	Sturion palid
PLA	Scaphirhynchus platyrhynchus	Sturion cu bot plat
SUS	Scaphirhynchus suttkusi	Sturion de Alabama
MIX	Specii mixte (exclusiv pentru „caviar presat”)	
YYYxxxx	Specimene hibride: cod pentru specia masculului x cod pentru specia femelei	



De ce existăm

Pentru a stopa degradarea mediului înconjurător și pentru a construi un viitor în care oamenii trăiesc în armonie cu natura.

sturioni.wwf.ro

ACEASTĂ BROȘURĂ NU REPREZINTĂ UN DOCUMENT LEGISLATIV OFICIAL ȘI ARE SCOP STRICT INFORMATIV. LA REDACTAREA MATERIALULUI S-A AVUT ÎN VEDERE LEGISLAȚIA ÎN VIGOARE PÂNĂ ÎN MARTIE 2014. BROȘURA A FOST REALIZATĂ ÎN CADRUL PROIECTULUI LIFE+ „ACȚIUNI COMUNE PENTRU CREȘTEREA GRADULUI DE CONȘTIENȚIZARE PRIVIND SUPRAEXPLOATAREA STURIONILOR DIN DUNĂRE ÎN ROMÂNIA ȘI BULGARIA” CE ARE DREPT SCOP STOPAREA PESCUITULUI EXCESIV, CÂNDVA LEGAL, DAR ÎN PREZENT ILEGAL, AMENINȚAREA PRINCIPALĂ LA ADRESA SUPRAVIEȚUIRII STURIONILOR DIN DUNĂRE. PROIECTUL DOREȘTE SĂ REDUCĂ EXPLOATAREA STURIONILOR DIN DUNĂRE, CRITIC AMENINȚAȚI CU DISPARIȚIA ÎN ROMÂNIA ȘI BULGARIA, ȘI SĂ ASIGURE SUPRAVIEȚUIREA, PE TERMEN LUNG, A ACESTOR SPECII CU VALOARE NATURALĂ ȘI ECONOMICĂ RIDICATĂ. PENTRU MAI MULTE INFORMAȚII VIZITAȚI STURIONI.WWF.RO.





ACEST PROIECT ESTE FINANȚAT PRIN PROGRAMUL LIFE AL UNIUNII EUROPENE



PROTEJAȚI STURIONII, CEL MAI VALIOS DAR AL DUNĂRII



Life

STURIONII ȘI CAVIARUL

Ghid practic despre comerțul legal cu caviar



STURIONII SĂLBATICI ȘI CAVIARUL - COMORI AMENINȚATE

Până de curând, sturionii erau numeroși și reprezentau o sursă de venit importantă pentru comunitățile de pescari. În ziua de azi însă, din cauza pescuitului excesiv dinainte de prohibiție și din cauza celui ilegal, sturionii se află în pragul extincției.

Principalul motiv pentru pescuitul excesiv al acestei specii, odată numeroasă, o reprezintă cererea pentru caviar – celebrele icre negre, care a devenit alimentul preferat al gurmanzilor din toată lumea și sinonimul luxului culinar. Beluga, Oscietra, Sevruga și alte tipuri de caviar se află printre cele mai scumpe produse provenite de la animale sălbatice. În anul 2011 a fost importat în Uniunea Europeană caviar în valoare de 28 de milioane de euro.

Confiscările de caviar din ultimii ani arată faptul că există o piață neagră care prosperă, în ciuda eforturilor autorităților de a o suprima.

Este în interesul tuturor crescătorilor de sturioni, producătorilor de caviar, procesatorilor, comercianților, precum și al consumatorilor, să verifice eticheta caviarului și să se asigure că acesta provine din surse legale și este comercializat legal, în acest fel asigurându-se că sturionii sălbatici nu au de suferit.

DE CE SUNT SPECIALI STURIONII

- STURIONII AU APĂRUT ACUM APROXIMATIV 200 DE MILIOANE DE ANI, FIIND CONTEMPORANI CU DINOZAU​RII.
- STURIONII POT TRĂI PÂNĂ LA 100 DE ANI ȘI POT AJUNGE PÂNĂ LA 6 METRI LUNGIME.
- STURIONII AJUNG LA VÂRSTA REPRODUCERII LA 5-15 ANI, IAR MAJORITATEA SPECIILOR NU SE REPRODUC ANUAL. ACEST LUCRU ÎI FACE FOARTE VULNERABILI, POPULAȚIILE DE STURIONI AVÂND NEVOIE DE MULȚI ANI PENTRU A SE REFACE.
- ÎN UE, ULTIMELE POPULAȚII VIABILE DE STURIONI SĂLBATICI SE GĂDESC ÎN ROMÂNIA ȘI BULGARIA. LA NIVEL MONDIAL, DUNĂREA INFERIOARĂ ȘI MAREA NEAGRĂ SUNT PRINTRE ULTIMELE LOCURI DE REPRODUCERE PENTRU ACESTE SPECII.
- ÎN CIUDA REGLEMENTĂRIILOR INTERNAȚIONALE ȘI NAȚIONALE, PESCUITUL EXCESIV - LEGAL SAU ILEGAL - ȘI COMERȚUL NESUSTENABIL CU CAVIAR PROVENIT DE LA STURIONI DIN STOCURILE SĂLBATICE SUNT ÎN CONTINUARE PRINCIPALELE AMENINȚĂRI DIRECTE LA ADRESA SUPRAVIEȚUIRII STURIONILOR.

COMERȚUL SUSTENABIL CU CAVIAR

O măsură prin care se dorește asigurarea comerțului sustenabil cu caviar a reprezentat-o includerea tuturor speciilor de sturioni și a speciilor înrudite de pește cu padelă pe lista CITES (Convenția privind Comerțul cu Specii de Floră și Faună pe Cale de Dispariție), precum și protejarea lor prin Regulamentele UE privind comerțul cu specii

CITES

Orice transport internațional de sturioni sau produse provenite de la sturioni trebuie să fie întotdeauna însoțit de permise sau certificate CITES, emise de Autoritățile de Management CITES relevante. În general, importul sau (re)exportul de caviar fără un permis CITES valid reprezintă o contravenție.

CONSUMUL PERSONAL

Orice persoană poate importa până la 125 grame de caviar fără a avea nevoie de permise CITES. Cu toate acestea, caviarul trebuie să fie:

- ACHIZIȚIONAT LEGAL ȘI SĂ AIBĂ ETICHETA OBLIGATORIE CITES.
- TRANSPORTAT ÎN BAGAUL PERSONAL.
- ACHIZIȚIONAT ÎN SCOP PERSONAL, NEFIIND UTILIZAT ÎN SCOP COMERCIAL.

COMERȚUL CU CAVIAR ÎN UE

Transportul caviarului produs în Uniunea Europeană nu necesită permise CITES deoarece aceasta reprezintă o piață comună astfel încât comerțul este considerat intern. Cu toate acestea, caviarul trebuie să aibă eticheta CITES, iar comercianții trebuie să poată distinge între caviarul legal și cel ilegal.

PRODUCEREA, PROCESAREA (RE)AMBALAREA ȘI EXPORTUL

Orice firmă care are ca obiect de activitate procesarea sau (re)ambalarea caviarului, inclusiv operațiunile de producere de caviar în acvacultură, precum și exportatorii, trebuie să fie autorizați de către Autoritatea de Management CITES din țara de origine pentru a putea procesa, reambala sau exporta caviarul. Un cod unic de înregistrare trebuie să fie atribuit fiecărei unități de procesare, (re)ambalare de către

sălbatic. Indiferent dacă sturionii provin din sălbăticiie sau din crescătorii, comerțul internațional se bazează pe un sistem obligatoriu de documente CITES. Acestea se aplică pentru speciimenele vii, cât și moarte, precum și pentru părți sau produse, inclusiv caviar, carne, puieți, ouă fertilizate etc.

Autoritatea de Management. Codul de înregistrare este o parte obligatorie a etichetei CITES. Companiile licențiate sunt obligate să păstreze informații adecvate despre cantitățile de caviar importate, exportate, produse, depozitate etc.

Registrul exportatorilor autorizați precum și al companiilor care se ocupă de procesarea și (re)ambalarea pentru speciimenele de sturioni și pești cu padelă se găsește pe site-ul dedicat Convenției CITES:

www.cites.org -> Resources -> CITES registers -> Register of caviar exporters (pentru fiecare țară, în ordine alfabetică).

COTELE DE COMERCIALIZARE A CAVIARULUI PROVENIT DE LA STURIONI SĂLBATICI

Pentru speciile de sturioni proveniți din stocurile comune - cum ar fi Marea Caspică - trebuie stabilite anual cote de export. Începând cu anul 2011 s-a stabilit cota de export zero pentru caviar și carne provenite de la sturioni sălbatici. O cotă de export zero înseamnă că nu este permis comerțul internațional cu caviar sau carne provenită de la sturioni din stocurile comune.

Aplicarea cotelor anuale începe la 1 martie a unui an și se termină în ultima zi a lunii februarie a anului următor. Orice cantitate de caviar care este supusă cotelor trebuie exportată înainte ca anul în care a fost recoltat și procesat să se încheie. Statele nu ar trebui să importe caviar recoltat sau procesat în anul anterior.

Cotele trebuie să fie stabilite doar pentru caviar și carne. Comerțul internațional cu speciimene născute sau crescute în captivitate nu face obiectul sistemului cotelor impuse de Convenția CITES, acestea fiind voluntare. Același lucru este valabil și pentru cotele pentru puieți, ouă fertilizate etc.

Mai multe informații despre CITES: www.cites.org/eng/prog/sturgeon/index.shtml
Regulamentele UE privind Comerțul cu Specii Sălbatic: http://ec.europa.eu/environment/cites/legislation_ro.htm

COMERȚUL CU STURIONI ȘI PRODUSE DERIVATE

CAVIARUL

Caviarul reprezintă ouăle nefertilizate de sturioni. De obicei, acestea sunt recoltate de la femele de sturioni ucise înainte ca ouăle să se matureze (ouăle maturate se pot sparge foarte ușor formând o masă lipicioasă). Este foarte greu de determinat vizual specia de origine, având în vedere că dimensiunile și culorile variază în funcție de vârstă și specie. Pentru determinare – cel puțin a speciei matene – cea mai bună metodă o reprezintă analiza ADN.

Amestecul de caviar provenit de la diferite specii

Caviarul provenit de la diferite specii de sturioni nu poate fi amestecat în containerul primar, exceptând cazul „caviarului presat”(o pastă sărată compusă din icrele deteriorate de la sturioni).

Substituenții caviarului și caviarul contrafăcut

Ouăle altor specii de pești (somon, hering etc) sunt deseori vândute ca fiind „caviar”. Având în vedere că icrele provin de la specii ce nu sunt protejate de CITES, acestea nu se supun regulilor de comercializare a speciilor sălbatic pe cale de dispariție. Cu toate acestea, substituenții caviarului sunt adesea vânduți

ca provenind de la sturioni, păcălind consumatorii. Caviarul contrafăcut este de obicei colorat, ceea ce înseamnă că își pierde culoarea (spre exemplu, când este frecat între degete) și poate fi făcut din orice – de la resturi de produse provenite de la sturioni, până la alge.

ALTE PRODUSE PROVENITE DE LA STURIONI

Carnea de sturion este comercializată proaspătă, afumată, congelată sau uscată, pe bucăți sau sturionul întreg, sub formă de fileuri, terină, conservă etc. Printre produsele alternative provenite de la sturioni care pot fi comercializate se numără pielea și produsele lucrate manual din piele, clei realizat din vezica gazoasă, speciimene împăiate, extract de caviar pentru creme faciale de lux (cu o creștere puternică a importurilor în UE, în valoare de 2,7 miliarde de euro în 2011).

De asemenea sunt comercializate și exemplare vii, atât pentru acvacultură (în special puiet sau ouă fertilizate), cât și în scopuri ornamentale.

Toate aceste produse fac obiectul Convenției CITES și a Regulamentelor UE privind Comerțul cu Specii Sălbatic.

STURIONII DIN ACVACULTURĂ

Deoarece caviarul sălbatic a devenit din ce în ce mai rar comerțul internațional cu acesta fiind suspendat încă din anul 2011, cererea pentru acest produs este satisfăcută din ce în ce mai mult de caviarul provenit din ferme.

Crescătoriile de sturioni reprezintă un sector cu o creștere rapidă în acvacultura mondială. Astfel, în anul 2011, se estimează că la nivel mondial, în fermele de sturioni, s-au produs 142 de tone de caviar - un volum anual care cu siguranță a crescut de atunci - iar aproximativ 97% din valoarea caviarului importat în UE provine de la speciimenele din acvacultură.

Dacă fermele funcționează în conformitate cu cerințele de conservare a naturii, industria acvaculturii poate

avea efecte pozitive atât pentru bunăstarea locală, cât și pentru sturionii sălbatici deoarece poate satisface cererea de caviar fără a exploata populațiile naturale.

Cu toate acestea, acvacultura poate fi riscantă pentru sturionii sălbatici. În ultimii ani au fost exprimate îngrijorări referitoare la faptul că activitățile din acvacultură pot fi implicate în „spălarea” sturionilor sălbatici și a caviarului acestora. Se afirmă că sturionii capturați ilegal sunt folosiți ca reproducători și caviarul provenit din sălbăticiie este vândut ca fiind caviar provenit din acvacultură. Diferențierea între cele două tipuri de caviar se poate face numai prin determinări de izotopi sau a compoziției acizilor grași, metode destul de costisitoare și încă nestandardizate.