



# GUIDA AI CONSUMI ITTICI

Come evitare il peggio, sostenere il meglio, cambiare il resto!

[www.greenpeace.it](http://www.greenpeace.it)

GREENPEACE

## Che pesce mangiamo?

Sempre più spesso, sostenitori e cittadini, preoccupati dallo stato disastroso dei mari, della loro **biodiversità** e delle risorse ittiche ci chiedono quali prodotti ittici (pesci, molluschi, crostacei...) si “possono” mangiare e quali devono essere evitati.

La risposta non è affatto semplice. La produzione è eterogenea e solo da poco, ad esempio, in Italia c'è una chiara distinzione (frodi a parte) tra prodotto d'**acquacoltura** e prodotto che deriva dalla **pesca**. A priori, nessuna delle due “opzioni” è meglio dell'altra e, come spesso accade, la “sostenibilità” del prodotto che ci viene offerto dipende in primo luogo dal “come”: la stessa specie può arrivare nei nostri mercati attraverso percorsi assolutamente differenti e dei quali siamo spesso poco informati.

Solo un esempio: le triglie del Mediterraneo (*Mullus barbatus* e *M. surmuletus*, rispettivamente triglia di fango e di scoglio) sono prodotti che in Italia frequentemente troviamo sui banchi del pesce. Possiamo “classificare” il prodotto in 3 grandi categorie:

1. prodotto di **pesca artigianale**: la triglia è stata pescata con reti da posta o altri attrezzi che di solito hanno un impatto spesso accettabile. La distribuzione di questi prodotti è spesso localizzata al porto di sbarco. Praticamente impossibile da trovare in una grande città a meno di situazioni particolari.
2. prodotto di **pesca a strascico**: largamente praticata in Italia, nel Mediterraneo e nel Mondo, la pesca a strascico ha molto spesso effetti devastanti sui fondali. Non tutte le tipologie di pesca a strascico sono equivalenti ma le **catture accessorie** sono spesso elevate così come gli impatti sui fondali.
3. prodotto di origine tropicale: i controlli nel settore sono così scarsi che nei supermercati sono state più di una volta avvistate triglie di origine tropicale ma con un bel cartello “pescato nel Mediterraneo”. Insomma, una frode. E' verosimile che il prodotto derivi dalla pesca a strascico (Oceano Indiano?).



Per decidere quali prodotti ittici acquistare, bisognerebbe avere informazioni non solo sul tipo di pesca e sugli impatti che il prelievo del prodotto ha avuto sull'ecosistema marino, ma anche sugli impatti generali della filiera che lo porta fino a noi: al "peso" ambientale delle triglie tropicali bisognerebbe aggiungere quello delle **emissioni di CO2 in atmosfera** per trasportarle fino a qui. Non meno rilevanti sono gli impatti sulle comunità locali che di quel pesce potrebbero essere state private ingiustamente o che per quella produzione stanno pagando un prezzo inaccettabile. La sostenibilità è un concetto complesso e non riconducibile ai soli parametri ambientali: ambiente e giustizia sociale vanno a braccetto soprattutto quando si parla di accesso al cibo. Troppo spesso tendiamo a dimenticare che quello che per noi può essere un lusso, per qualcun altro è tutto.

### Come evitare il peggio?

Ci sono prodotti ittici che, in pratica, derivano solo da produzioni non sostenibili. Se esistono eccezioni, sono così rare da essere trascurabili. Questi prodotti dovrebbero sempre essere evitati, a meno di non avere indicazioni precise che segnalano le "eccezioni" di cui sopra.

Tra le possibili indicazioni sono sempre più diffuse, in Italia meno che altrove, le "certificazioni": è un campo minato, visto che le indicazioni possono essere fuorvianti. Uno schema di certificazione, ammesso che venga correttamente applicato, può prendere in considerazione solo alcuni dei parametri (es.: alcune **catture accessorie**) che definiscono la sostenibilità di un prodotto. Insomma, certificato sì, ma cosa?

Molte popolazioni ittiche (**stock**) sono gravemente depauperati dalle attività di pesca, in particolare da una **pesca** sempre più **industrializzata**. E' etico continuare a consumare specie che sono gravemente minacciate da una pesca eccessiva? E' una scelta personale ma il contesto è importante. Ad esempio, il tonno rosso del Mediterraneo è pescato (in minima parte) dalle tonnare tradizionali. E' un sistema di pesca antico, selettivo. Lo stock del tonno rosso è in

grave difficoltà, ma certo non per colpa delle tonnare tradizionali: non ce la sentiamo di mettere all'indice un metodo di pesca che è vittima dell'ingordigia di chi sta distruggendo il tonno rosso. Si tratta comunque di un prodotto di nicchia, di solito ben segnalato.

In teoria, la **“tracciabilità”** dei prodotti dell'Acquacoltura, e la loro certificazione, dovrebbe essere più semplice che per la pesca, ma uno studio del WWF [1] su 18 certificazioni ha trovato che la gran parte di essi ha notevoli problemi rispetto agli standard di sostenibilità sociale e ambientale: come minimo, si dovrebbero rispettare le “regole” fondamentali espresse dalle linee guida per la certificazione della FAO [2].

Il quadro delle produzioni ittiche è dunque estremamente complicato. Greenpeace sta lavorando in una direzione precisa: invitare i consumatori e i commercianti di prodotti ittici a **evitare il peggio, sostenere il meglio e cambiare il resto**. Che vuol dire mettere immediatamente fuori mercato il peggio della produzione ittica, promuovere quei prodotti che invece sono frutto di attività che rispettano criteri di sostenibilità ambientale e sociale e, così facendo, promuovere un cambiamento radicale nel “sistema pesca” che si sta autodistruggendo, come testimoniano le “proteste” per il caro carburante di questi ultimi mesi.

Di fronte alle minacciose proteste dei pescatori (quali pescatori? Tutti? Sicuro?) che bloccano la loro attività chiedendo ulteriori contributi economici (sempre con danaro pubblico) per contrastare il “caro carburante”, bisognerebbe, infatti, verificare l'andamento delle rese della pesca in Italia e nell'Ue. E' giusto premiare quei sistemi che con una sana gestione hanno aumentato le rese, ma perché dare altri soldi a chi, per responsabilità anche sua, sta già grattando (a spese del contribuente) il fondo del barile?

## Fuori dal gioco

È importante capire quali prodotti devono essere evitati a ogni costo. Greenpeace ha sviluppato criteri di valutazione rivolti all'attenzione del settore del commercio ittico e dei consumatori, per evidenziare gli aspetti insostenibili nelle varie attività produttive. Si tratta di due set di otto criteri che si riferiscono al comparto della Pesca marittima e a quello dell'Acquacoltura.



## I CRITERI DELL'INSOSTENIBILITA'

### PER LA PESCA

1. Specie molto vulnerabili
2. Uso di metodi distruttivi
3. Mancato rispetto delle opinioni scientifiche (a tutela degli stock)
4. Pesca eccessiva (overfishing)
5. Pesca non selettiva
6. Cattura di specie minacciate o protette
7. Impatti generali sugli ecosistemi
8. Pesca pirata (c.d. pesca IUU)

### PER L'ACQUACOLTURA

1. Raccolta di uova o giovanili in natura
2. Introduzione di specie esotiche
3. Trasferimento di malattie agli stock selvatici
4. Impianti localizzati in aree sensibili
5. Uso di pesce pescato come mangime
6. Violazioni dei diritti umani
7. Impatti generali sulla biodiversità
8. Uso di componenti non sostenibili nei mangimi

I criteri sono differenti sia perché la Pesca e l'Acquacoltura hanno caratteristiche diverse sia perché il "peso" noto dei vari fattori in gioco è diverso nei due comparti. Ad esempio, il mancato rispetto delle opinioni dei comitati scientifici nella gestione degli stock ha poco senso per l'Acquacoltura mentre è purtroppo frequente per la Pesca. Per l'impatto dei mangimi è vero il contrario. Le violazioni ai diritti umani sono invece presenti in entrambi i comparti ma nel settore dell'Acquacoltura hanno, purtroppo, aspetti particolarmente micidiali e aberranti. O, forse, solo meglio documentati.

## Le regole del gioco



I criteri sopra elencati sono in pratica un elenco di “fattori negativi”. Volendo procedere a una valutazione “a passi successivi” si potrebbe immaginare un questionario con due opzioni di risposta, SI o NO, relative alla presenza del criterio in questione nel prodotto che si sta analizzando. In questo caso, la procedura non elenca i criteri in “ordine di importanza”: essa è stata definita per richiedere meno “passi” possibili. Se nel corso della procedura si incontra una risposta positiva allora il prodotto in questione non può essere considerato sostenibile e dovrebbe essere evitato. Se la risposta è negativa si passa al criterio successivo.

Come sempre, questi criteri devono essere usati con raziocinio. In primo luogo, non è detto che una procedura “negativa” (tutte le risposte sono negative) “certifichi” una produzione sostenibile. E’ possibile, ma ci possono essere altri fattori in gioco (o le informazioni possono non essere complete o corrette).

Esistono poi eccezioni sia positive che negative per le varie specie considerate. Abbiamo accennato al tonno pescato da una tonnara tradizionale: per le ragioni sopra menzionate, non ha senso inserire in una “lista rossa” questo tipo di prodotto. Anche per le altre specie di tonno, ad esempio il “pinna gialla” (*Thunnus albacares*) non tutte le produzioni sono allo stesso livello: la pesca in Atlantico con ami è ben più sostenibile, ad esempio, della pesca con le “tonnare volanti”. Ma la sostenibilità dipende anche dalla consistenza degli stock delle

varie specie: se il tonno rosso è ovunque mal messo, il pinna gialla ha bisogno di urgenti misure gestionali mentre migliore è lo stato degli stock del tonnetto striato, meglio noto come skipjack (*Katsuwonus pelamis*).

Anche per quei prodotti che sono ritenuti generalmente sostenibili occorre attenzione. Ad esempio, non si può certo raccomandare il commercio o il consumo di esemplari sotto la taglia minima consentita di pesce azzurro o di altri prodotti “sostenibili”. Oltre che essere fuori legge, la pesca e il commercio di pesce sotto taglia causano danni spesso notevoli agli stock ittici e ai pescatori onesti. In allegato a questo rapporto (Allegato I) c'è un elenco delle taglie minime di pesci, molluschi e crostacei come definite da vari regolamenti comunitari.

Concludendo, l'attenzione del consumatore è importante ma sono gli operatori della filiera commerciale che dovrebbero modificare le loro pratiche di approvvigionamento in direzione della sostenibilità, con valutazioni approfondite e dettagliate dei vari passaggi del processo “produttivo”, fino alla sorgente del prodotto. Bisogna quindi procedere con raziocinio e valutare “caso per caso”: questo rapporto fornisce solo indicazioni generali e non sentenze definitive.

## Le liste rosse di Greenpeace

Ogni Paese ha le sue tradizioni alimentari, i suoi costumi e il suo mercato del pesce. Se le specie ittiche presenti in un singolo Paese possono essere varie decine, quelle di maggior consumo spesso sono assai meno e, si spera, quelle da includere in una “lista rossa” ancora meno.

Greenpeace si concentra sui prodotti a maggiore diffusione e su questi definisce la sua “lista rossa”, un elenco di specie su cui i rivenditori e i consumatori dovrebbero focalizzare la loro attenzione, eliminando del tutto la specie “pericolosa” a meno che non sia possibile localizzare (e promuovere) filiere produttive più sostenibili. La lista rossa di Greenpeace International è stata pubblicata sul web all'indirizzo <http://www.greenpeace.org/international/seafood/red-list-of-species>

## Una lista rossa per l'Italia

Ci sono sicuramente alcune tipologie di pescato, o di produzione di acquacoltura, che dovrebbero essere immediatamente bandite dai mercati e dal consumo in Italia. E' il caso di ripetere che per ognuna delle specie indicate possono esistere “eccezioni più sostenibili”: l'obiettivo è far diventare tali eccezioni la norma, anche se spesso una riduzione delle catture è comunque ormai una via obbligata per il recupero degli stock.

E' ovvio, ma conviene ricordarlo, che non si dovrebbero assolutamente consumare prodotti come i datteri di mare (*Lithophaga lithophaga*) la cui vendita in Italia è vietata. Non vale nemmeno la pena di inserire queste specie nella lista rossa: se ve ne offrono o li trovate sul mercato, semplicemente chiamate le Autorità (Guardia Costiera, ecc...).

Tra le specie in condizioni critiche ci sono senza dubbio i grandi predatori d'alto mare: squali, tonni, pesce spada. Se i primi non sono oggetto specifico di mercato nel nostro paese, il consumo di tonno in scatola, quasi tutto tonno “pinna gialla” (*Thunnus albacares*), è tra i maggiori al mondo mentre è in aumento anche il consumo nazionale di tonno rosso (*Thunnus thynnus*) di solito fresco, ma anche in conserva.

Il “pinna gialla” è così diffuso in Italia che il tonno rosso venduto fresco viene spesso spacciato per pinna gialla (un nome noto ai consumatori...) a causa del colore degli scudetti gialli sul peduncolo caudale: il pinna gialla fresco è raro in Italia. La situazione peggiore è quella degli stock nell'Oceano Pacifico e Indiano. Neanche lo stock dell'Atlantico è in buone condizioni, con un continuo declino dalla metà degli anni 50' causato dal parallelo aumento dello sforzo di pesca.

Come detto, alcuni attrezzi di pesca, come quelli con canna e ami (pole and line) hanno impatti minori di altri (circonizzazione o “tonnara volante”) ma lo stato degli stock necessita comunque misure urgenti di tutela.

La situazione del “nostro” tonno, il **tonno rosso** del Mediterraneo, è ancora peggiore. Lo stock è prossimo al collasso e la pesca è eccessiva: quest’anno la Commissione Europea ha bloccato la stagione di pesca in anticipo perché ha verificato lo sfioramento delle quote almeno da parte di alcuni pescherecci. Le stime degli anni recenti valutano che la pesca pirata ammonta al 60/80% della quota “legale”, peraltro eccessivamente alta. Insomma, una corsa all’oro rosso in cui a rimetterci, oltre ai pesci, saranno anche i pescatori onesti che le quote le rispettano. Altre informazioni sono reperibili sul sito internet di Greenpeace Italia all’indirizzo [www.greenpeace.org/italy/campagne/oceani/tonno/iccat](http://www.greenpeace.org/italy/campagne/oceani/tonno/iccat)

Il **pesce spada** (*Xiphias gladius*) è uno dei prodotti “di lusso” più richiesti, e oltre alla grave situazione dello stock, occorre ricordare che parte del pescato deriva dalla pratica ancora diffusa delle **reti derivanti** d’altura, o **spadare**, vietate da anni (dall’ONU e dall’Ue) perché poco selettive e catturano cetacei e tartarughe marine: negli anni ’90, una flotta di oltre 600 spadare italiane uccideva circa 8.000 cetacei l’anno. Oggi, molte catture di pesce spada derivano dalle cosiddette “reti derivanti costiere” con una maglia di 18 cm (le cosiddette “ferrettare”) che dovrebbero essere lunghe solo 2,5 km (ne abbiamo trovate di oltre 10 km), dovrebbero pescare entro 10 miglia di distanza dalla costa (le abbiamo trovate oltre le 25 miglia) e... non dovrebbero pescare pesce spada, ma solo alcune specie di tonnetti (alletterato, lanzardo...). Il pesce spada è pescato anche col palamito derivante che spesso cattura pesci spada di piccole dimensioni e tartarughe.

Un prodotto d’importazione molto diffuso in Italia è il **merluzzo atlantico** (*Gadus morhua*), raramente venduto fresco ma frequente sul mercato come baccalà o stoccafisso: nel primo caso il merluzzo è essiccato sotto sale, mentre per lo stoccafisso, che può essere affumicato, il sale non è usato. Pescato nel Nord Atlantico, lo stock è ovunque in pessime condizioni, tranne che in Islanda e nel Mare di Barents (dove la gestione è migliore). Lo stock è comunque considerato sovrasfruttato o a rischio di sovrasfruttamento e da anni gli scienziati chiedono una forte riduzione e, in alcune aree, una chiusura della pesca. Inoltre, il merluzzo si pesca con le reti a strascico, che causano notevoli danni al fondale e spesso uccidono pesci e altri organismi di nessuna importanza commerciale (catture accessorie). Lo strascico è uno dei modi con cui si pesca anche il “merluzzo del Mediterraneo”, o nasello (*Merluccius merluccius*). Il nasello si pesca anche fuori del Mediterraneo e in generale lo stock è in situazione critica: i dati inaffidabili non consentono valutazioni efficaci per lo stock del Mediterraneo che probabilmente non versa in buone condizioni.

Tra i prodotti di Acquacoltura, i peggiori sono certamente i “**gamberoni tropicali**”. Il prodotto (varie specie del genere *Penaeus*) arriva al consumatore di solito

congelato, o scongelato, prevalentemente dai paesi intertropicali (come India, Bangladesh, Indonesia, Ecuador, Honduras...) e a queste produzioni (a parte pochi prodotti certificati) sono associati enormi danni ambientali e sociali, come rileva il rapporto di Greenpeace "Challenging the Aquaculture Industry on Sustainability" che presenta un'ampia panoramica dei problemi dell'acquacoltura. Del rapporto, disponibile sul web all'indirizzo: <http://www.greenpeace.org/international/press/reports/challenging-the-aquaculture> è disponibile anche una sintesi in italiano sul sito web di Greenpeace Italia:

<http://www.greenpeace.org/italy/Global/italy/report/2008/1/acquacoltura.pdf>

E' bene chiarire che alcune specie di "gamberoni" (cosiddetto gambero rosso e gambero viola) sono pescati dalla pesca a strascico nel Mediterraneo e non sono prodotti di Acquacoltura. Come detto, la pesca a strascico è un metodo generalmente distruttivo, anche se non tutte le attività hanno impatti equivalenti e, nel Mediterraneo, la pesca di profondità ai gamberoni non è considerata tra le più impattanti.

## LA LISTA ROSSA PER L' ITALIA

Specie	Tipologia	Provenienza	Note
 <p data-bbox="191 870 474 898"><b>Tonno pinna gialla</b></p>	<p data-bbox="730 483 1010 548">Prevalentemente in lattina</p>	<p data-bbox="1108 483 1472 662">Oceano Pacifico, Indiano, Atlantico. Più sostenibile la pesca con canna ed ami in Atlantico.</p>	<p data-bbox="1503 483 1845 662">Specie in grave declino. Metodi di pesca anche con elevate catture accessorie. Pesca pirata possibile.</p>
 <p data-bbox="191 1260 384 1287"><b>Tonno rosso</b></p>	<p data-bbox="730 906 1073 933">Prevalentemente fresco</p>	<p data-bbox="1108 906 1461 1011">Mediterraneo. Più sostenibile la pesca delle tonnare tradizionali.</p>	<p data-bbox="1503 906 1845 979">Specie in grave declino. Pesca pirata frequente.</p>

	<p>Prevalentemente fresco.</p>	<p>Prevalentemente dal Mediterraneo</p>	<p>Specie in declino. Catture accessorie. Pesca pirata frequente.</p>
	<p>Prodotto da acquacoltura, di solito congelato o scongelato.</p>	<p>Indocina, America latina.</p>	<p>Gravi danni agli habitat costieri (mangrovie) e agli stock ittici locali. Gravi violazioni dei diritti umani.</p>
	<p>Conservato con o senza sale (rispettivamente: baccalà e stoccafisso)</p>	<p>Nord Atlantico. Gli stock Islandese e del Mare di Barents sono in condizioni migliori.</p>	<p>Stock generalmente in pessime condizioni. Attrezzo di pesca distruttivo. Pesca pirata.</p>

**Pesce spada**

**Gamberoni "tropicali"**

**Merluzzo (baccalà o stoccafisso)**

## E il resto?

Gran parte dei prodotti ittici consumati in Italia è d'importazione. In Italia infatti *“poco più del 40% della domanda è soddisfatta dalla produzione interna”* (Rapporto ISMEA primo trimestre 2008: [http://www.ismea.it/ReportIsmea/RC\\_ittico\\_01\\_08.pdf08](http://www.ismea.it/ReportIsmea/RC_ittico_01_08.pdf08)). Tra l'altro, anche il costo delle emissioni di CO2 di queste importazioni dovrebbe essere considerato come un “peso” non sempre giustificabile.

Il resto della produzione nazionale deriva in gran parte, soprattutto per i mercati delle grandi città, dalla pesca a strascico o dall'Acquacoltura. Come detto, lo strascico può essere esercitato in vari modi, ma le catture accessorie (e i danni al fondale) spesso sono rilevanti. Nella pesca a strascico in Mediterraneo, sono stati registrati livelli di catture accessorie dell'ordine del 40-50% [3] delle catture totali (fino ad un terzo del peso). Secondo altri dati [4], per 115 specie utilizzate per la vendita ce ne sono 309 scartate.

Come comportarsi dunque riguardo a questi prodotti? In primo luogo, è per lo meno doveroso essere informati della loro origine. Derivano presumibilmente dalla pesca a strascico (in Mediterraneo o altrove) la gran parte dei naselli (cosiddetti “merluzzi”), triglie, sogliole, rombi, gallinelle, scampi. La pesca a strascico può catturare anche specie come il dentice, l'orata e la spigola, ma per le ultime due specie la grandissima parte del prodotto deriva dall'Acquacoltura.

Anche per la produzione dall'Acquacoltura delle spigole e delle orate valgono gli avvertimenti già ripetuti: gli impianti di produzione possono adottare procedimenti molto differenti, con localizzazioni e contesti diversi, e questo incide molto sull'impatto ambientale della produzione (senza parlare della qualità del prodotto). In generale, la produzione nazionale è da preferire a quella di provenienza straniera: gli standard ambientali dei paesi di origine spesso non sono ben definiti e, come detto, le emissioni di CO2 legate ai trasporti devono essere contabilizzate se si vuole un bilancio realistico dell'impatto del prodotto.

Un'altra specie allevata di ampia diffusione è il salmone. In Italia, il prodotto proveniente da paesi come il Cile, da impianti di dubbia sostenibilità ambientale e di pessima reputazione sul piano dei diritti umani [5], è molto raro. La gran parte del salmone presente sul mercato italiano proviene dalla Norvegia, Paese che si ostina a cacciare le balene: è il caso di acquistare questi prodotti? Altra produzione arriva dalla Scozia e dalla Svezia: in generale gli standard di produzione di questi salmoni sono accettabili, ma ancora una volta vale la regola del “caso per caso”.

## Cosa acquistare?

Dobbiamo rinunciare completamente a mangiare pesce? Molte persone, legittimamente, hanno deciso per l'opzione vegetariana. Per chi non vuol rinunciare ai prodotti del mare, è possibile, in Italia, trovare sul mercato prodotti che siano affidabili dal punto di vista della sostenibilità?

Suggeriamo di orientarsi verso la produzione nazionale e verso quei prodotti che per le tipologie degli attrezzi da pesca utilizzati e le caratteristiche biologiche delle specie in questione, o del tipo di allevamento effettuato, danno *generalmente* maggiori garanzie: potendo, il prodotto della pesca artigianale è da preferire (che non vuol dire che la produzione sia sempre necessariamente sostenibile).

Sono considerati generalmente sostenibili prodotti come le acciughe, le sardine e gli sgombri, anche se questi ultimi spesso provengono dall'Atlantico come le aringhe. Queste ed altre specie, collettivamente riferite con il nome di "pesce azzurro", sono di solito pescate con le **reti a circuizione**. Non ci sono danni ai fondali e di solito (non sempre...) le catture accessorie sono trascurabili. Un problema è la possibilità di uno sforzo di pesca eccessivo. Le popolazioni di questi organismi hanno una buona capacità di recupero, ma ricordiamo che è bene astenersi (questo vale per ogni specie) dal consumare esemplari di taglia troppo piccola che o sono illegali o, comunque, sono indice di uno sforzo di pesca troppo elevato.

Riguardo ai prodotti dell'Acquacoltura, tra i più sostenibili è probabilmente la produzione nazionale di cozze. Si tratta di impianti fissi (in pratica, lunghe file di pali cui sono appese le corde su cui crescono le cozze). Come tutti i bivalvi, le cozze filtrano attivamente l'acqua di mare (decine di litri l'ora per un singolo individuo), nutrendosi degli organismi del **plancton**. In questo senso, le cozze purificano le acque ma, ovviamente, tendono ad accumulare sia i batteri che le sostanze nocive presenti. Per diminuire la carica batterica, le cozze devono passare un periodo di **stabilizzazione** (certificato) mentre la presenza di sostanze tossiche potenzialmente oggetto di **bioaccumulazione** nelle acque circostanti deve essere scongiurata a priori. In questo caso, più che di sostenibilità ambientale, si tratta di corretta applicazione delle norme di igiene e profilassi.

## Conclusione

Una delle armi migliori nelle mani del consumatore responsabile è la scelta di chiedere sempre da dove proviene il prodotto, come è stato pescato o allevato. Basterebbe far questo sistematicamente per realizzare una pressione efficace sulle aziende e convincerle a eliminare il peggio dal mercato. Greenpeace e altre organizzazioni (ambientaliste e non) fanno la loro parte, ma tutti possono contribuire.

Chiedere informazioni è importante, ma esistono poi queste informazioni? Per molte tipologie di pesca artigianale, le informazioni sono piuttosto carenti. Si presume che l'impatto di queste attività sia relativamente tollerabile ma anche qui bisognerebbe valutare caso per caso, soprattutto in aree con una elevata pressione di pesca. Per le altre attività di pesca non è che le informazioni siano molte di più. Non quelle abitualmente fornite al momento dell'acquisto, almeno.

La carenza di informazioni, e quindi di valutazioni gestionali efficaci, per le risorse di pesca è comunque un dato generalizzato (per non parlare delle valutazioni degli impatti sull'ambiente in generale). Limitandosi alle valutazioni degli stock ittici nel Mediterraneo, uno studio dell'Agenzia per l'Ambiente dell'Ue [6] ha chiarito che non esistono valutazioni certe per l'80% degli stock oggetto di pesca commerciale.

In altri casi, le indicazioni sono indirette. Ad esempio, se le valutazioni ufficiali sullo stato degli stock in Italia sono improntate al più sereno ottimismo, spulciando tra i dati ufficiali [7] emergono notizie agghiaccianti. Dal 2000 al 2006 la pesca italiana ha perso oltre 15.500 posti di lavoro, di cui oltre 13.500 nel settore della piccola pesca. Se la piccola pesca è, come tutti affermano, selettiva e sostenibile, com'è possibile questo collasso? La risposta è evidente dalla stessa fonte: nello stesso periodo, si sono dimezzate anche le catture annue per imbarcazione della piccola pesca (da 9,29 t a 4,71 t). Si sono ridotti i rendimenti di tutta la pesca (mediamente di oltre il 18%) ma, ovviamente, il comparto più fragile è quello che è saltato per primo.

Il quadro della pesca italiana non è quindi troppo differente da quello del resto del Mediterraneo e del Mondo [8]: in entrambi i casi, circa tre quarti degli stock ittici sono al limite dello sfruttamento, oltre tale limite o stanno recuperando dal sovrasfruttamento. Alcuni dati [9], ancorché dibattuti, hanno suggerito che il collasso delle risorse del mare avverrà intorno alla metà di questo secolo. In ogni caso, la situazione non è allegra.

Per tutelare i mari, e il Mediterraneo in particolare, servono decisioni in grande scala, come ad esempio la creazione di una rete di Riserve Marine [10] ma questo Rapporto ci dice che tutti noi possiamo decidere da che parte andare: con le nostre scelte di consumatori, e con le nostre richieste a chi immette i prodotti

sul mercato, possiamo aiutare a orientare verso la sostenibilità la Pesca e l'Acquacoltura.

## GLOSSARIO INFORMALE

**Acquacoltura:** attività che prevede il confinamento di organismi (marini) che vengono artificialmente mantenuti (allevati) per l'intero ciclo vitale o parte di esso.

**Bioaccumulazione:** alcune sostanze pericolose, come i metalli pesanti e vari composti organici tossici o cancerogeni (idrocarburi aromatici, diossine...) tendono ad accumularsi negli esseri viventi e non sono espulse dai normali meccanismi di escrezione. Esse aumentano in concentrazione man mano che si sale nella rete alimentare (biomagnificazione): le sostanze accumulate negli organismi "predati" si concentrano poi nei "predatori". E' per questo che negli organismi al vertice delle reti alimentari (pesci predatori, cetacei e... uomini) si trovano livelli elevati di queste sostanze.

**Biodiversità:** in genere, con questo termine si indica la ricchezza di specie di un ecosistema ma tecnicamente (es.: definizione ai sensi della Convenzione sulla Biodiversità) il termine comprende anche la diversità genetica entro una stessa specie.

**Catture accessorie:** organismi catturati dagli attrezzi da pesce che non sono immessi sul mercato, e quindi scartati (spesso rigettati morti in mare) perché non commestibili o non richiesti dal mercato, o perché al di sotto della taglia minima legale o, ancora, perché chi le cattura non ha una licenza per la pesca di quella specie. Le catture di specie accessorie sono tanto maggiori quanto minore è la *selettività* dell'attrezzo.

**Emissioni di CO2:** l'uso di combustibili fossili produce l'immissione nell'atmosfera di anidride carbonica (CO<sub>2</sub>). L'accumulo di questo gas nell'atmosfera riduce la dispersione del calore giunto alla Terra dal Sole (c.d. "effetto serra") con conseguente innalzamento della temperatura media del pianeta ed alterazione del clima: la CO<sub>2</sub> è quindi la principale (ma non unica) sostanza "climalterante".

**Pesca:** attività di cattura (con o senza attrezzi particolari) di organismi (marini) acquatici. Dalla raccolta manuale di organismi (es.: molluschi) alla pesca a strascico negli abissi marini, comprende una gamma enorme ed eterogenea di attività comprese, in alcuni Paesi, ma non in Italia, la caccia ai mammiferi marini (foche, cetacei).

**Pesca artigianale:** attività che si intende di tipo "tradizionale" cioè condotta a mano o con attrezzi ed imbarcazioni relativamente semplici, a bassa tecnologia, e in scala locale. Il significato del termine, e le relative tecniche di pesca, di fatto

variano a seconda del contesto locale: ad esempio, le tecniche della pesca artigianale in Italia non possono essere paragonate con quelle della pesca tradizionale nei Paesi Africani, Asiatici o dell'America Latina, ma è costante il connotato "locale" di tali attività e l'uso relativamente elevato di "mano d'opera".

**Plancton:** denominazione che accomuna quegli organismi acquatici che vivono sospesi nella colonna d'acqua e che sono tendenzialmente trasportati dalle correnti marine cui oppongono resistenza minima o nulla. Sono solitamente organismi microscopici ma anche le grandi meduse (anche più di 2 m di diametro) fanno parte del plancton. A seconda che si tratti di organismi autotrofi (in grado di realizzare la fotosintesi) o eterotrofi (predatori) si distingue, rispettivamente, tra fito e zoo-plancton. Il fitoplancton degli oceani è in pratica alla base di tutte le reti alimentari marine e produce la metà dell'ossigeno che respiriamo. Quegli organismi che vivono a mezz'acqua ma si spostano attivamente (come ad esempio i pesci) sono classificati nel *necton*, mentre quelli che vivono fissati al fondo marino, o comunque vivono sempre nei pressi, nel *benthos*.

**Pesca industrializzata:** attività su vasta scala in cui la mano d'opera tende ad essere sostituita da attrezzature sempre più sofisticate e che viene effettuata con imbarcazioni solitamente in grado di operare a grande distanza dal porto di "origine". In alcuni contesti, il termine può essere utilizzato per identificare la pesca mirata alla produzione di farine e olio di pesce, o fertilizzanti, e non al consumo umano.

**Pesca a strascico:** sistema di pesca che prevede l'uso di una rete a sacco trainata da uno (o due) pescherecci. La rete "strascica" sul fondo e raccoglie il pesce ma anche altre specie ("sessili", cioè fissate al fondale o comunque che vivono presso il fondale. Una variante, la pesca a "traino pelagico" è attuata con una rete che resta a mezz'acqua senza toccare il fondale: spesso, anche quest'attrezzo non è selettivo e cattura molte specie accessorie.

**Stock (ittico):** identifica un gruppo di organismi che viene trattata come "unità produttiva", senza necessariamente un preciso "significato biologico". Lo stock ittico è quindi utilizzato nella gestione delle attività di pesca come riferimento biologico del popolamento su cui si effettua il prelievo della risorsa. Può coincidere o meno con la popolazione biologica (intesa come gruppo di individui che agiscono come una "unità riproduttiva" piuttosto coesa) ma spesso, per ragioni pratiche, la medesima popolazione è suddivisa in più stock. Un esempio è, probabilmente, il tonno rosso dell'Atlantico che è "convenzionalmente" suddiviso in stock "orientale" e stock "occidentale".

**Reti a circuizione:** reti utilizzate per catturare banchi di pesce (solitamente pelagico). Il banco può essere individuato con vari strumenti (per i tonni si usa anche la ricognizione aerea) o può essere attirato con vari dispositivi quali le fonti

luminose (le cosiddette “lampare”) o oggetti galleggianti sotto i quali i pesci tendono a concentrarsi (i cosiddetti FADs: fishing attracting devices). La rete a nastro viene calata in cerchio per circondare il banco e l'estremità inferiore è quindi issata da argani fino a formare un “sacco” o “tasca” che intrappola i pesci.

**Reti derivanti:** reti che non sono ancorate al fondo marino ma che vanno alla deriva, portate dalle correnti. La rete non “tesa” tende a catturare qualsiasi cosa nuoti nei pressi (spesso, anche organismi di taglia molto inferiore alle maglie della rete): il nuoto dell'organismo stesso crea una corrente che muove la maglia della rete che “attivamente” si sposta verso l'organismo, catturandolo. Per la sua scarsa selettività, l'uso di reti derivanti “d'altura”, cioè più lunghe di 2,5 km (che di solito operano in acque internazionali) è stato vietato da due Risoluzioni dell'Assemblea Generale delle Nazioni Unite, dall'UE e da tutti gli organismi regionali di gestione della pesca. Queste reti sono purtroppo ancora usate, in particolare nel sud d'Italia (Sicilia, Calabria).

**Reti da posta:** dette anche “reti fisse”. Si tratta di reti (di diversa struttura a secondo della specie bersaglio) che sono ancorate al fondale (di solito pescando in prossimità del medesimo) e catturano organismi (pesci, crostacei, molluschi) che spostandosi attivamente si impigliano nelle reti della cui presenza non si sono accorti. Sono considerati attrezzi selettivi, tuttavia possono essere calati su fondali ricoperti da popolamenti fragili (posidonia, gorgonie) sui quali possono causare danni. Inoltre, soprattutto se utilizzate da persone inesperte, queste reti si possono incastrare nel fondale ove restano abbandonate e, a volte, possono continuare a pescare per molto tempo.

**Spadare:** si tratta di reti derivanti d'altura purtroppo ancora in uso in Italia e in altri Paesi del Mediterraneo. Si chiamano così perché la specie bersaglio è il pesce spada. Negli anni '90, una flotta di circa 650 spadare italiane uccideva annualmente circa 8.000 delfini e decine di capodogli. Oggi, le spadare sono completamente vietate ma, complice anche l'invenzione tutta italiana della “rete derivante costiera”, la cosiddetta “ferrettara”, l'uso di reti derivanti è ancora relativamente frequente e ci sarebbero tra 100 e 200 pescherecci che operano con reti derivanti illegali, solo in Italia.

**Stabulazione:** pratica che consiste nel far stazionare organismi che potrebbero essere contaminati (es.: cozze) in acque confinate e pulite per eliminare, col tempo, la carica batterica e sostanze potenzialmente nocive non bio accumulabili. La stabulazione tuttavia non elimina la presenza di sostanze bioaccumulabili (metalli pesanti, composti organici di vario tipo) la cui presenza nelle acque dove avviene l'allevamento deve essere evitata.

**Tracciabilità:** insieme di norme e procedure che permette di rintracciare l'origine ed il percorso di un prodotto (alimentare o no) lungo tutte le fasi (filiera) del processo che dalla produzione primaria (raccolta, cattura, allevamento...) porta

alla sua vendita al dettaglio (es.: cattura, lavorazione, inscatolamento, trasporto, vendita...).

**Turbosoffianti:** attrezzi da pesca utilizzati per la raccolta soprattutto di molluschi bivalvi in sedimenti sabbiosi o fangosi. Un getto d'acqua "smuove" il fondale che viene setacciato da un rastrello che cattura i bivalvi (e tutte le specie a scarsa mobilità che vivono sul fondale marino).

## ALLEGATO I: TAGLIE MINIME PER PESI, CROSTACEI E MOLLUSCHI

Nome scientifico	Nome comune	Taglia minima	Note
<b>PESCI</b>			
<i>Thunnus thynnus</i>	Tonno rosso	115 cm o 30 kg	Dall'estremità della mascella superiore all'estremità del raggio più corto della coda
<i>Xiphias gladius</i>	Pesce spada	125 cm o 25 kg	Dall'estremità della mascella inferiore all'estremità del raggio più corto della coda
<i>Dicentrarchus labrax</i>	Spigola	25 cm	Dall'estremità anteriore del muso sino all'estremità della pinna caudale.
<i>Diplodus annularis</i>	Sparaglione	12 cm	Dall'estremità anteriore del muso sino all'estremità della pinna caudale.
<i>Diplodus puntazzo</i>	Sarago pizzuto	18 cm	Dall'estremità anteriore del muso sino all'estremità della pinna caudale.
<i>Diplodus sargus</i>	Sarago maggiore	23 cm	Dall'estremità anteriore del muso sino all'estremità della pinna caudale.
<i>Diplodus vulgaris</i>	Sarago testa nera	18 cm	Dall'estremità anteriore del muso sino all'estremità della pinna caudale.
<i>Engraulis encrasicolus</i>	Acciuga (*)	9 cm	Dall'estremità anteriore del muso sino all'estremità della pinna caudale.
<i>Epinephelus spp.</i>	Cernia	45 cm	Dall'estremità anteriore del muso sino all'estremità della pinna caudale.
<i>Lithognathus mormyrus</i>	Mormora	20 cm	Dall'estremità anteriore del muso sino all'estremità della pinna caudale.
<i>Merluccius merluccius</i>	Nasello (**)	20 cm	Dall'estremità anteriore del muso sino all'estremità della pinna caudale.
<i>Mullus spp.</i>	Triglia	11 cm	Dall'estremità anteriore del muso sino all'estremità della pinna caudale.
<i>Pagellus acarne</i>	Pagello mafrone	17 cm	Dall'estremità anteriore del muso sino all'estremità

			della pinna caudale.
<i>Pagellus bogaraveo</i>	Occhialone	33 cm	Dall'estremità anteriore del muso sino all'estremità della pinna caudale.
<i>Pagellus erythrinus</i>	Pagello fragolino	15 cm	Dall'estremità anteriore del muso sino all'estremità della pinna caudale.
<i>Polyprion americanus</i>	Cernia di fondale	45 cm	Dall'estremità anteriore del muso sino all'estremità della pinna caudale.
<i>Sardina pilchardus</i>	Sardina (***)	11 cm	Dall'estremità anteriore del muso sino all'estremità della pinna caudale.
<i>Scomber spp.</i>	Sgombro	18 cm	Dall'estremità anteriore del muso sino all'estremità della pinna caudale.
<i>Solea vulgaris</i>	Sogliola	20 cm	Dall'estremità anteriore del muso sino all'estremità della pinna caudale.
<i>Sparus aurata</i>	Orata	20 cm	Dall'estremità anteriore del muso sino all'estremità della pinna caudale.
<i>Trachurus spp.</i>	Suro	15 cm	Dall'estremità anteriore del muso sino all'estremità della pinna caudale.
<b>CROSTACEI</b>			
<i>Hommarus gammarus</i>	Astice	300 mm (lunghezza totale)	Oppure 105 mm di lunghezza del carapace
<i>Nephrops norvegicus</i>	Scampo	20 mm (lunghezza totale)	Oppure 70 mm di lunghezza del carapace
<i>Palinuridae</i>	Aragosta	90 mm (lunghezza del carapace)	
<i>Parapenaeus longirostris</i>	Gambero rosa del Mediterraneo	20 mm (lunghezza del carapace)	
<b>MOLLUSCHI</b>			
<i>Pecten jacobaeus</i>	Cappasanta	10 cm	Lunghezza massima della conchiglia

<i>Venerupis spp.</i>	Vongole	25 mm	Lunghezza massima della conchiglia
<i>Venus spp.</i>	Vongole	25 mm	Lunghezza massima della conchiglia

NOTE:

(\*) Acciuga: gli Stati Membri possono convertire la taglia minima in 110 esemplari per kg.

(\*\*) Nasello: fino al 31/12/2008 è concesso un margine di tolleranza del 15% in peso di esemplari di nasello compresi tra 15 e 20 cm.

(\*\*\*) Sardina: gli Stati Membri possono convertire la taglia minima in 55 esemplari per kg.

FONTI

Tonno e pesce spada: Reg (CE) 520/2007 e Reg. (CE) 643/2007

Altre specie: ISMEA (rif: Reg. (CE) n 1967/2006)

([www.ismea.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/D.070bfb9bb06f6883c495/P/BLOB:ID%3D2608](http://www.ismea.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/D.070bfb9bb06f6883c495/P/BLOB:ID%3D2608))

## Riferimenti bibliografici

1. WWF (2007). Benchmarking study on International Aquaculture Certification Programmes.
2. FAO (2007). FAO guidelines for aquaculture certification (Preliminary draft: at [www.enaca.org/modules/tinyd10/index.php?id=1](http://www.enaca.org/modules/tinyd10/index.php?id=1)).
3. Machias et al. (2001). Bottom trawl discards in the northeastern Mediterranean. Fisheries Research, vol.53, pagg. 181-195.
4. Sànchez et al. (2004). Characterisation of the discards generated by bottom trawling in the northwestern Mediterranean. Fisheries Research, vol.67, pagg. 71-80.
5. Greenpeace (2008). Challenging the Aquaculture Industry on Sustainability.
6. Strefaris (2004). Fish stocks outside Safe Biological limits in 2002. Indicator Fact Sheet: FISH1a. European Environment Agency.
7. Ministero Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (2007) Documentazione relativa al Programma Operativo Pesca 2007-2013.
8. FAO (2006). The state of the world fisheries and aquaculture.
9. Worm et al. (2006). Impacts of Biodiversity Loss on Ocean Ecosystem Services. Science, vol.314, pagg. 787-790.
10. Greenpeace (2006). Marine Reserves for the Mediterranean Sea. Reperibile su <http://www.greenpeace.org/international/press/reports/marine-reserves-for-the-medite>