



“Come scegli il pesce giusto?”

La scelta del consumatore è importante: acquista in modo responsabile, scegli pesce sostenibile

Campagna di sensibilizzazione della Commissione europea a sostegno della riforma della politica comune della pesca

Settembre - dicembre 2011

PRESS KIT

www.chepescipigliare.eu

Il presente press kit contiene informazioni per i giornalisti su come aiutare i consumatori a conoscere meglio il pesce che acquistano e la politica comune della pesca. Contiene inoltre dichiarazioni da parte di soggetti interessati e della Commissione europea e relativi link



“COME SCEGLI IL PESCE GIUSTO?”

Indice

Quello che i consumatori dovrebbero sapere quando scelgono il pesce	3
Esempi di buone pratiche	6
Alcune opinioni di esperti sulla protezione della pesca europea	8
Punti chiave della riforma della politica comune della pesca	9
Calendario provvisorio per la riforma.....	11
Maria Damanaki, Commissaria europea responsabile per gli affari marittimi e la pesca..	12
Contatti e link	13

Quello che i consumatori dovrebbero sapere quando scelgono il pesce

Sottotitoli suggeriti secondo l'interesse editoriale dei giornalisti:

Novembre (spettacoli di moda) –Il pesce sostenibile va di moda!

Dicembre (periodo natalizio) – Accogli il pesce sulla tua tavola di Natale

Visto il declino degli stock ittici europei, la Commissione europea sta avviando un'importante riforma della politica comune della pesca (PCP). Per sostenere la riforma, ha lanciato una campagna tesa a incoraggiare i consumatori a "pensare sostenibile" quando acquistano il pesce.

Se è vero che la politica è fondamentale per ripristinare gli stock ittici, i consumatori sono altrettanto importanti: scegliendo prodotti provenienti da fonti sostenibili, possono aiutare l'industria della pesca ad avanzare verso la sostenibilità.

Ciascuno di noi può agire personalmente per proteggere il futuro dei nostri pesci, della pesca e, in definitiva, dei nostri mari. Ogni volta che acquistiamo del pesce - che sia al mercato rionale, al supermercato o al ristorante - la nostra decisione conta. Abbiamo nelle nostre mani un potere d'acquisto che può essere decisivo.

Alcuni produttori, rivenditori e ristoratori hanno già scelto di acquistare pesce proveniente da attività di pesca sostenibili; tu puoi fare la stessa scelta.

Qual è il problema con gli stock ittici europei?

A livello generale, 3 stock su 4 sono sfruttati in eccesso: l'82% degli stock mediterranei e il 63% degli stock atlantici. Inoltre, attualmente, la pesca genera forti sprechi: grandi volumi di pesci o di altre creature marine indesiderati, sotto taglia e in eccesso alle quote sono catturati normalmente nelle reti e scaricati ("rigettati") in mare, di solito morti o moribondi. Pesci giovanissimi e delfini sono solo alcune delle vittime di tali pratiche. Intanto, l'Europa dipende dalle importazioni per circa due terzi del proprio fabbisogno di prodotti ittici.

Dovrei mangiare meno pesce?

No. Il pesce e gli altri prodotti del mare sono risorse naturali rinnovabili, a condizione che siano gestite in modo sostenibile. Informati sulla sostenibilità quando acquisti il pesce o lo ordini al ristorante. Aggiungi varietà alla tua dieta scegliendo fra un'ampia gamma di specie ittiche.

Perché il pesce fa bene alla salute?

Il pesce e i frutti di mare sono un'eccellente fonte di nutrienti. Sono ricchi di proteine sane, acidi grassi essenziali, vitamine e minerali e svolgono un ruolo importante in un'alimentazione sana. In genere si consiglia di mangiare almeno due porzioni di pesce alla settimana per massimizzarne i benefici per la salute; mangiare pesce regolarmente può ridurre il rischio di contrarre una serie di malattie e di disturbi, dal cancro alle malattie cardiache, dalla depressione alla demenza e all'artrite.

Perché dovrei diversificare il pesce che mangio?

L'elevata domanda di talune specie di pesci e di frutti di mare può portare ad un eccesso di pesca. Per contro, molte specie meno conosciute sono disponibili in grandi quantità. I consumatori dovrebbero superare i classici sospetti e provare qualcosa di nuovo, scoprendo nuovi sapori e nuove ricette. Di fatto, tutti i pesci sono prelibati e facili da cucinare.

Come posso sapere se un pesce proviene da uno stock gestito in modo sostenibile?

Contatta le organizzazioni e le imprese di cui ti fidi e che offrono guide per l'acquisto sostenibile, o chiedi al tuo rivenditore locale di aiutarti a scegliere specie sfruttate in modo sostenibile. Puoi anche dare preferenza a prodotti che recano un marchio "pesca sostenibile".



“COME SCEGLI IL PESCE GIUSTO?”

Quale tipo di informazioni posso trovare sulle etichette?

Attualmente, i pesci e i frutti di mare devono recare sull'etichetta:

- il nome commerciale della specie;
- il metodo di produzione ("pescato" o "allevato");
- la zona di produzione.

In base alle nuove norme, oltre alle informazioni suddette, i prodotti devono recare un'etichetta contenente:

- la data di cattura (o la data di raccolta se si tratta di prodotti d'allevamento);
- se il prodotto è fresco o scongelato.

I produttori potranno altresì includere, su base facoltativa: informazioni ambientali, etiche o sociali; informazioni sulle tecniche e pratiche di produzione; informazioni nutrizionali. Il nuovo regolamento sarà applicato in modo più razionale per assicurare che le informazioni riportate sull'etichetta non siano fuorvianti per i consumatori.

I marchi "pesca sostenibile" applicano criteri di sostenibilità comuni?

Sì. La FAO (Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura) ha emanato le linee guida per questi marchi nel 2005. Si deve tenere conto dei seguenti aspetti:

- stato degli stock: gli stock interessati non devono essere sovrasfruttati;
- sistema di gestione: la pesca deve soddisfare le misure di gestione stabilite dalla legge per la zona interessata;
- impatto sull'ecosistema: la pesca non deve avere un effetto avverso sull'ecosistema.

Quali sono i principali marchi che certificano la pesca sostenibile?

- Il consiglio d'intendenza marittima (MSC), creato nel 1997, certifica un tipo di pesca o uno stock ittico. Opera a livello mondiale, per la maggior parte nei paesi industrializzati, e applica molteplici norme internazionali, compreso il codice di condotta della FAO per la pesca sostenibile.
- Il "Friend of the Sea" (FOS), creato nel 2006, certifica il pesce allevato e quello catturato in mare, sia nei paesi industrializzati che nei paesi in via di sviluppo.
- Il marchio "pesca" KRAV, creato nel 2004, è limitato alla Svezia e alla Norvegia.
- Il marchio "Dolphin Safe" riguarda esclusivamente le catture accessorie di delfini, ma non garantisce altre condizioni per la pesca sostenibile.

Alcune grandi catene di rivendita al dettaglio e altri attori hanno predisposto un proprio marchio, ma i consumatori dovrebbero acquisire informazioni sulla reale portata di tali impegni.

La taglia è realmente importante?

È importante accertarsi di acquistare solo pesce che abbia raggiunto la dimensione di individuo adulto. I pesci che vengono catturati quando sono troppo giovani non hanno avuto la possibilità di riprodursi e di contribuire a rinnovare gli stock. Parlane con il tuo pescivendolo e scopri quali sono le taglie legali per i diversi tipi di specie per essere sicuro di non acquistare pesce catturato quando era troppo giovane.

Esiste un marchio "biologico" per i prodotti della pesca e dell'acquacoltura?

Il pesce allevato può essere certificato come "biologico". Il pesce proveniente dall'acquacoltura biologica è allevato secondo criteri più rigorosi, senza l'uso di pesticidi, coloranti e antibiotici che possono altrimenti essere usati. I metodi di produzione biologica hanno un minore impatto sull'ambiente rispetto ai mezzi convenzionali. Poiché i pesci catturati in mare non sono prodotti in condizioni controllate, i criteri per l'allevamento biologico non possono essere applicati; non esiste quindi un marchio biologico per la pesca in mare.

I prodotti acquicoli sono allevati in modo sostenibile?

In generale sì, dato che i regolamenti europei garantiscono che gli allevatori europei rispettino il pesce, il loro nutrimento e l'ambiente, ma alcuni acquicoltori vanno oltre i loro obblighi di legge, in particolare per soddisfare le condizioni richieste per i marchi

“COME SCEGLI IL PESCE GIUSTO?”

"biologici". Cerca informazioni sull'origine e sui metodi di allevamento usati per i prodotti che acquisti.

Vi è un momento migliore durante l'anno per acquistare una specie o un'altra?

Per il pesce fresco, è importante non acquistare una specie catturata durante il periodo di riproduzione. Chiedi alla pescheria informazioni sulle stagioni relative ai prodotti del mare, o chiedile alle organizzazioni attive in questo settore. Il pesce surgelato può essere mangiato in qualsiasi periodo dell'anno (nella misura in cui sia catturato nel periodo giusto).

Quali informazioni dovresti cercare quando acquisti pesce surgelato?

Le domande sul pesce surgelato sono le stesse che riguardano i prodotti freschi:

- controlla l'etichetta per cercare informazioni su specie, metodo di produzione e origine;
- il pesce proviene da uno stock sfruttato in modo sostenibile?

Dovremmo acquistare il pesce catturato vicino casa?

La piccola pesca costiera sostiene la vita economica e sociale della tua zona costiera preferita. I pescatori che operano a questo livello possono usare soltanto attrezzi di pesca "passivi" – amo e lenza, nasse e gabbie, e reti fisse – che favoriscono tutti un maggiore risparmio energetico rispetto agli attrezzi da traino. Certo, mangiare il pesce pescato localmente comporta anche minori emissioni di carbonio causate dalle "miglia alimentari". Parlane con il tuo pescivendolo.

<http://chepescipiagliare.eu>

Questo sito web è stato creato per spiegare ai cittadini europei la riforma della politica comune della pesca nell'ambito di un'ampia campagna finalizzata a illustrarne i cambiamenti.

Il sito web mette in luce il ruolo dei consumatori e dei rivenditori al dettaglio per favorire il cambiamento verso una pesca sostenibile in Europa. Contiene anche un quiz (a premi) per testare la conoscenza generale sulla pesca in Europa. La campagna include pubblicità sulla stampa e altri siti web, pieghevoli e un pacchetto video, distribuito alle emittenti in esenzione dal pagamento dei diritti d'autore.

“COME SCEGLI IL PESCE GIUSTO?”

Esempi di buone pratiche

I diversi attori dell'industria della pesca sono sempre più determinati a dare la propria preferenza a prodotti provenienti da una pesca sostenibile e, grazie a questo impegno, spingono i pescatori a pescare in modo responsabile. In tal modo, possono rispondere alla domanda, da parte dei consumatori, di prodotti del mare che siano stati ricavati in modo sostenibile. Una recente indagine del WWF, realizzata in 14 paesi, ha rivelato che l'88% dei consumatori europei vuole acquistare prodotti del mare provenienti da stock pescati in modo responsabile.

A livello europeo, il WWF è riuscito a riunire alcune delle più importanti federazioni europee di imprese di trasformazione e di distribuzione per collaborare a favore dello sviluppo di una pesca sostenibile in Europa. Le federazioni che hanno seguito il WWF in quest'iniziativa sono: AIPCE-CEP (associazione delle imprese di trasformazione del pesce dell'UE), Eurocommerce (settori europei della vendita al dettaglio, vendita all'ingrosso e scambi internazionali), Euro Coop (organizzazione europea delle cooperative di consumatori) e Eurotoque (associazione dei cuochi europei).

Questi impegni europei non sono semplici dichiarazioni di intenti. Anche le piccole imprese stanno cercando di soddisfare la domanda di pesce sostenibile da parte dei consumatori. L'elenco che segue non è esaustivo.

Ristoranti

I clienti dei ristoranti attenti ai problemi del mare chiedono che anche i cuochi svolgano la loro parte nella protezione degli stock ittici europei – ed è esattamente quello che sta facendo Teresa Alves, chef al ristorante La Marée di Bruxelles, la quale sottolinea: *“È molto importante sapere da dove proviene il pesce, perché la gente è sempre più preoccupata riguardo alle questioni ecologiche”*.

Teresa fa in modo di utilizzare prodotti ittici forniti da pescatori "responsabili", che rispettano i cicli di riproduzione delle diverse specie e non pescano specie ittiche in pericolo. Controlla la provenienza dei suoi prodotti ittici ed effettua le ricerche necessarie per garantire che la sua scelta sia sostenibile e sana. Ha una preferenza per i prodotti dell'acquacoltura, che possono alleviare ulteriormente la pressione sugli oceani europei derivante dalla richiesta di prodotti del mare da parte dei clienti.

Altri esempi:

Tom Aikens è un cuoco che lavora a Londra, proprietario del ristorante [Tom Aikens](#) acclamato dalla critica. Il suo ristorante serve solo pesce sostenibile.

Sempre nel Regno Unito, l'iniziativa [Pisces-Responsible Fish Restaurant](#) aiuta i cuochi a procurarsi pesce di qualità migliore, più sostenibile e pescato a livello locale e premia le buone pratiche di pesca con prezzi migliori per i pescatori. Pisces-RFR promuove un rapporto diretto con le famiglie di pescatori indipendenti, garantendone il sostentamento e nello stesso tempo assicurando ai ristoranti una rigorosa politica ambientale e prodotti ittici di altissima qualità.

Fish2fork è il primo sito web al mondo a recensire i ristoranti in base alla sostenibilità dei prodotti ittici utilizzati, e non solo a come sono cucinati.

Fish2fork è già attivo in quattro paesi europei.

Fornitori di pesce

I pescatori devono trasformare le loro catture in profitto, mentre i consumatori chiedono specie sostenibili. Lonxanet Directo in Spagna ha trovato un metodo di pesca ecologico e al contempo commercialmente redditizio.

Questa azienda vende solo specie di pesce sostenibili e ha scelto metodi di pesca atti a evitare il depauperamento degli stock ittici. Lonxanet si rifornisce solo di specie di pesci "di stagione" e chiede ai pescatori di catturare solo gli individui più grandi per dare alle specie la possibilità di riprodursi. Come contropartita per il pesce di dimensioni più grandi e proveniente da stock più abbondanti, i pescatori ricevono una remunerazione più elevata per le loro catture.

“COME SCEGLI IL PESCE GIUSTO?”

"Lonxanet vuole pesci grandi, non piccoli... Con quelli piccoli, ne sono necessari 50 per riempire una cesta del valore di 50 euro. Un unico pesce grande rende 50 euro. Ecco la differenza!" dichiara Augustín Pérez Pernas, capo dell'associazione dei pescatori di Cedeira (Spagna).

Lonxanet offre ai clienti anche garanzie di tracciabilità. In ogni momento, il cliente può risalire al nome della nave, a chi ha catturato il pesce e come. Inoltre, Lonxanet pratica la vendita diretta: dal mare al consumatore. In questo modo, la PMI evita il ricorso ai distributori. In termini di prezzi, favorisce sia il consumatore sostenibile che il pescatore responsabile che opta per la cattura di pesci adulti.

Altri esempi:

La pesca dell'aringa del Mare del Nord da parte dell'organizzazione di produttori pelagici svedesi (SPPO) è stata certificata come pesca sostenibile e gestita in modo razionale. *"I nostri clienti nei Paesi Bassi chiedono aringa certificata"*, dichiara Peter Friis, direttore per la qualità e l'ambiente di Skagerak Pelagic A/S. *"Siamo lieti che l'aringa del Mare del Nord SPPO sia stata certificata in tempo per l'importante stagione di produzione dell'aringa **Maatjes** destinata al mercato olandese"*.

La società danese Espersen produce tranci di merluzzo del Baltico congelati. Per la trasformazione primaria, la società si è impegnata a rifornirsi solo di pesce proveniente da una pesca sostenibile e gestita in modo razionale. Espersen ha uno standard di pesca che prevede i seguenti obiettivi:

- la pesca deve essere gestita in modo efficace per garantire che gli stock di pesci adulti rimangano a livelli sani nel lungo termine;
- la pesca deve ricorrere a metodi rispettosi dell'ambiente;
- sono create zone marine protette.

Supermercati

Sin dal 2007, Carrefour ha individuato le migliori fonti di approvvigionamento per offrire ai suoi clienti pesce surgelato certificato proveniente da una pesca sostenibile. Il supermercato vende varie linee, compresa la propria marca, recanti il marchio del consiglio d'intendenza marittima (MSC). Questo marchio garantisce la sostenibilità di un prodotto. Avere una gamma di prodotti ittici certificati MSC consente al supermercato di avvantaggiarsi della sempre più diffusa preferenza del pubblico per il pesce sostenibile e offre ai consumatori rispettosi dell'ambiente la possibilità di acquistare specie sostenibili.

Nell'arco di soli quattro anni, la gamma di pesce sostenibile offerta da Carrefour ha compiuto progressi spettacolari e si è ampliata fino a 30 diverse varietà per soddisfare la domanda in crescita. Infatti, il pesce più venduto dal supermercato è il merluzzo certificato MSC.

La responsabile della sostenibilità dei prodotti presso Carrefour, Stéphanie Mathey, aggiunge che il supermercato offre un prodotto discount anch'esso certificato MSC. *"I prodotti discount non sono una nicchia; sono destinati realmente al grande mercato"*, afferma. Ciò significa che tutti gli acquirenti possono svolgere la loro parte nella conservazione delle specie ittiche.

Il gruppo di vendita al dettaglio tedesco Edeka offre ai clienti una gamma di prodotti ittici provenienti da una pesca gestita in modo sostenibile, basata sui pareri degli esperti del WWF e sul marchio del consiglio di intendenza marittima (MSC).

Alcuni degli esempi illustrati sopra sono presentati nel video "A new vision for Europe's seas" (Una nuova visione per i mari europei) al seguente link:

<http://www.tvlink.org/mediadetails.php?key=437f191ff41c267623bc&title=A+new+vision+for+Europe%27s+seas&titleleft=Water>

<http://chepescipiigliare.eu>

Alcune opinioni di esperti sulla protezione della pesca europea

"Se riusciremo ad attuare nel modo giusto questa riforma, i pescatori e le comunità costiere staranno meglio nel lungo periodo. E tutti gli europei avranno a disposizione una scelta più ampia di pesce fresco, sia selvatico che d'allevamento".

Maria Damanaki, Commissario europeo per gli Affari marittimi e la Pesca

"Crediamo fermamente che la pratica sostenibile sia l'unico modo per salvaguardare il pesce come risorsa alimentare fondamentale a livello mondiale, sia oggi sia per le generazioni future".

Mike Mitchell, direttore CSR di Young's Seafood e Gruppo Findus

"Si tratta di un'importante pietra miliare nel nostro impegno teso a garantire un approvvigionamento futuro a lungo termine".

Steve Easterbrook, Presidente di McDonald's Europe

McDonald's ha annunciato che a partire da ottobre 2011 venderà nei suoi ristoranti europei soltanto pesce sostenibile certificato MSC.

"Siamo impegnati a non comprare pesce proveniente da stock in pericolo. Abbiamo inoltre deciso di non vendere o servire pesce e frutti di mare presenti sulla lista rossa dell'IUCN e/o del WWF".

Anders Lennartsson, responsabile della sostenibilità, **IKEA Food Services**

"Se riusciremo a mantenere gli stock ittici dal punto di vista ambientale, riusciremo a mantenere l'occupazione e a sostenere le attività economiche".

Stéphanie Mathey, responsabile commerciale della sostenibilità, **Carrefour**

"Vogliamo preservare gli stock ittici presenti nel mare per i nostri figli. I cambiamenti mirati a rendere la pesca sostenibile saranno l'unico modo perché l'industria possa sopravvivere".

Scott McMaster, responsabile, **The Chip Box**, negozio di fish and chips, **Stewarton, Scozia**

"Le persone vogliono sapere cosa stanno mangiando e la provenienza. Nel caso del pesce, si tratta di sapere se il pesce è sano e se è stato pescato in un luogo affidabile".

Teresa Alves, chef, **La Marée**, ristorante portoghese, **Bruxelles**

"I nostri consumatori accettano che alcune specie possano non essere disponibili in alcuni periodi. Sono disposti a sostituire una specie con un'altra per favorire una pesca sostenibile".

Sergio Sanz, direttore commerciale, **Loxanet Directo**, fornitore di pesce, **Spagna**

"Riconoscendo e premiando la pesca sostenibile, l'MSC sta incentivando le attività di pesca attualmente gestite in modo meno adeguato a raggiungere una sostenibilità a lungo termine".

Nicolas Guichoux, direttore Europa, **Consiglio d'intendenza marittima (MSC)**

<http://chepescipiagliare.eu>



Punti chiave della riforma della politica comune della pesca

Perché la riforma?

Nell'ambito della politica comune della pesca, i governi degli Stati membri dell'UE lavorano insieme per stabilire le regole di gestione di una risorsa comune condivisa: il pesce. Nel corso del tempo, tuttavia, le nostre flotte sono diventate talmente grandi e la nostra tecnologia talmente efficiente che abbiamo sovrasfruttato tre quarti degli stock europei. Le catture sono attualmente in costante declino e siamo obbligati ad importare due terzi del nostro fabbisogno di prodotti ittici.

Quando sarà attuata la riforma?

La Commissione europea ha proposto la riforma nel luglio 2011. Essa dovrà essere accettata sia dal Parlamento europeo sia dagli Stati membri dell'UE riuniti nel Consiglio europeo prima che possa entrare in vigore.

Più pesci nel mare

Le nuove norme mettono l'accento sulla sostenibilità a lungo termine. Sulla base dei pareri scientifici relativi alla situazione degli stock ittici, la pesca sarà limitata, ove necessario, per consentire al pesce di crescere fino alla maturità, riprodursi e ripopolare i mari. Entro il 2015, la pesca europea dovrà essere sostenibile.

Fine dei rigetti

La politica comune della pesca riformata eliminerà gradualmente la pratica dei "rigetti", che consiste nel rigettare in mare le catture indesiderate e fuori quota, in genere già morte. Questo spreco di risorse ittiche colpisce quasi un quarto di tutto il pesce catturato – e molto di più in alcuni tipi di pesca. I pescatori dovranno sbarcare tutto ciò che catturano e modificare le loro tecniche di pesca per evitare catture indesiderate.

Un'industria ittica rivitalizzata

Le comunità e le imprese di pesca hanno bisogno di mari sani per far prosperare la loro industria. I pescatori avranno un maggiore controllo sulle loro attività e saranno più responsabili per la gestione del mare. La riforma mira a portare nuova prosperità al settore creando nuove opportunità di lavoro e di crescita nelle zone costiere e ponendo fine alla costante dipendenza dalle sovvenzioni, in particolare per le flotte di pesca.

Acquacoltura (allevamento di pesce)

La riforma promuoverà l'acquacoltura sostenibile con ulteriori strumenti. I paesi elaboreranno piani nazionali mirati a sviluppare l'industria dell'acquacoltura (allevamento di pesce) e promuoveranno standard ambientali, economici e sociali nel settore. Offrendo maggiore sostegno all'acquacoltura, incoraggeremo la crescita nel settore e aumenteremo la produzione acquicola nell'UE.

Un approvvigionamento alimentare garantito per l'Europa

Prevenendo l'eccesso di pesca e lo spreco di risorse ittiche selvatiche e sostenendo la crescita dell'acquacoltura, la pesca e l'acquacoltura contribuiranno maggiormente all'approvvigionamento alimentare degli europei.

Migliori informazioni per i consumatori

I consumatori otterranno migliori informazioni sull'origine, la qualità e le principali caratteristiche del pesce che acquistano. Su base facoltativa, possono essere fornite ulteriori informazioni – riguardo a caratteristiche ambientali, etiche o sociali, tecniche e pratiche di produzione, o informazioni nutrizionali.

“COME SCEGLI IL PESCE GIUSTO?”

Riforma del sostegno pubblico

Il sostegno pubblico è necessario per la transizione a una pesca e un'acquacoltura sostenibili. Il denaro pubblico non contribuirà più (direttamente o indirettamente) all'eccesso di pesca, agli sprechi e alla distruzione di pesce per motivi di mercato. Il sostegno sarà concesso solo ad iniziative ecologiche che promuovano la crescita intelligente e sostenibile nell'industria. I prodotti della pesca possono essere conservati temporaneamente quando i prezzi sono molto bassi per favorire la stabilità del mercato. Coloro che pescano in eccesso o che violano le norme non saranno ammissibili al sostegno pubblico. Per il periodo 2014-2020, si prevede lo stanziamento di 6,7 miliardi di EUR a sostegno della pesca, dell'acquacoltura e degli affari marittimi.

Occupazione

Adeguare la flotta europea in modo da farla corrispondere alle risorse ittiche disponibili avrà inevitabilmente conseguenze per l'occupazione nel settore delle catture. Tuttavia, la riforma offre la possibilità di rafforzare l'attrattiva del lavoro a bordo (sicurezza, condizioni di lavoro, retribuzioni). I lavoratori e le comunità interessate riceveranno un sostegno per riqualificarsi in lavori alternativi, ad esempio nell'acquacoltura o nella più ampia industria marittima, settore per il quale si prevede un'importante crescita economica, in particolare nel turismo (costiero e crocieristico), nell'energia eolica offshore e costiera, nella nautica da diporto e nelle opere marittime (dragaggio e protezione dell'ambiente).

Concessioni di pesca trasferibili

Le operazioni di pesca vengono realizzate al meglio in una prospettiva biologica ed economicamente sostenibile a lungo termine. Pertanto, i pescatori hanno bisogno di diritti a lungo termine giuridicamente garantiti su una parte della quota di pesca nazionale per ogni anno. Queste concessioni di pesca saranno assegnate alle navi di lunghezza superiore a 12 metri. I pescatori potranno dare in affitto o scambiare le loro "quote". Ciò contribuirà a ridurre la sovraccapacità della flotta di pesca, a sostenere un rendimento economico più forte e a creare maggiore flessibilità e responsabilità.

Protezione speciale per la piccola pesca costiera

Gli Stati membri saranno autorizzati a limitare la pesca entro 12 miglia marine dalla loro costa. La piccola pesca sarà esente da quote di pesca trasferibili. Riceverà anche maggiore sostegno per aiutare le comunità e le imprese ad adeguarsi ai cambiamenti.

Miglioramento della raccolta di dati

Saranno elaborati programmi nazionali per sostenere il miglioramento della raccolta dei dati sulla situazione delle risorse marine e sul rendimento economico del settore. La raccolta e la condivisione delle informazioni contribuiranno a migliorare la gestione della pesca. Anche il divieto dei rigetti contribuirà a fornire informazioni sulla situazione degli stock ittici, dato che tutte le catture dovranno essere sbarcate.

Gestione decentrata

Gli Stati membri prenderanno più decisioni in un contesto regionale. Gli standard e gli obiettivi generali saranno decisi a livello di UE, mentre i singoli paesi possono poi adottare le misure specifiche per conseguire tali obiettivi, in cooperazione con i paesi e le regioni confinanti.

Pesca internazionale

L'Unione europea intensificherà i propri sforzi a livello globale per promuovere la pesca sostenibile e sosterrà le misure finalizzate a combattere la pesca illegale e l'eccesso di capacità della flotta di pesca. Gli accordi bilaterali con i paesi terzi saranno riformulati per garantire che la pesca sia sostenibile e che le navi dell'UE peschino solo pesce di cui vi sia eccedenza in base alle esigenze locali. I costi per accedere alle zone di pesca dei paesi terzi saranno trasferiti dall'UE ai proprietari delle navi.

<http://chepescipiogliere.eu>

“COME SCEGLI IL PESCE GIUSTO?”

Calendario provvisorio per la riforma

La Commissione europea ha adottato la proposta nel luglio 2011. Il testo è ora all'esame degli Stati membri e del Parlamento europeo, che discuteranno la proposta e dovranno raggiungere un accordo sugli eventuali emendamenti. L'obiettivo è che la proposta sia adottata ufficialmente alla fine del 2012 e che la riforma entri in vigore il 1° gennaio 2013.

Le prossime tappe di questo processo saranno un'audizione al Parlamento europeo sulla piccola pesca costiera (ottobre) e l'adozione del nuovo strumento finanziario per la politica comune della pesca (novembre).

<http://chepescipigliare.eu/>

“COME SCEGLI IL PESCE GIUSTO?”

Maria Damanaki, Commissaria europea responsabile per gli affari marittimi e la pesca



Maria Damanaki è nata a Creta nel 1952 e ha studiato ingegneria chimica all'Università tecnica nazionale di Atene.

Ha partecipato attivamente al movimento studentesco di opposizione alla dittatura in Grecia, svolgendo un ruolo di leadership e coordinandone le attività. Durante i giorni della rivolta popolare contro la dittatura, nota come "la rivolta del Politecnico", Maria Damanaki si è fatta portavoce parlando alla radio clandestina organizzata all'interno dell'università tecnica occupata. La sua voce divenne dunque nota come "la voce dell'insurrezione". In seguito venne arrestata dalla giunta militare. Molto presto mosse i primi passi nel mondo politico greco e all'età di 25 anni divenne la più giovane deputata del parlamento ellenico, con l'elezione del 1977. Da quel momento è stata eletta di continuo fino al 1993, quando divenne la prima donna a coprire la carica di vicepresidente del parlamento in Grecia. Quale presidente della Coalizione della sinistra e del progresso, è stata anche la prima donna ad essere nominata leader di un partito; successivamente è entrata nelle fila del PASOK, il partito socialista greco.

“COME SCEGLI IL PESCE GIUSTO?”

Contatti e link

Per saperne di più sulla campagna

Sito web Che pesci pigliare e filmato di presentazione

<http://chepescipigliare.eu>

Pieghevole informativo sulla campagna

http://chooseyourfish.eu/documents/MARE-Leaflet_it.pdf

Per saperne di più sulla riforma

Sintesi della riforma della politica comune della pesca

http://ec.europa.eu/fisheries/documentation/publications/leaflet_reform_it.pdf

Sito web della riforma della politica comune della pesca

http://ec.europa.eu/fisheries/reform/index_it.htm

Direzione generale degli Affari marittimi e della Pesca

http://ec.europa.eu/dgs/maritimeaffairs_fisheries/index_it.htm

Maria Damanaki, Commissario europeo per gli Affari marittimi e la Pesca

http://ec.europa.eu/commission_2010-2014/damanaki/index_en.htm

Video “A new vision for Europe’s seas” (Una nuova visione per i mari europei)

<http://www.tvlink.org/mediadetails.php?key=437f191ff41c267623bc&title=A+new+vision+for+Europe%27s+seas&titleleft=Consumers>

Contatti

Portavoce

Sig. **Oliver Drewes**

Telefono: +32 2 299 2421

E-mail: oliver.drewes@ec.europa.eu

Sig.ra **Lone Mikkelsen**

Telefono: +32 2 296 0567

E-mail: lone.mikkelsen@ec.europa.eu

<http://chepescipigliare.eu/>

