

DECALOGO DELLA SOSTENIBILITÀ della piccola pesca e della piccola pesca artigianale



Rispettiamo l'ecosistema

Rispettiamo gli habitat marini, la biodiversità, le specie protette, le aree di riproduzione e adottiamo modalità di pesca orientate al rispetto delle taglie di prima riproduzione, non dannose per i fondali, in particolare per la posidonia e il coralligeno, riducendo i consumi di carburanti fossili e l'impatto ambientale dei motori marini.

Gestiamo al meglio le risorse

Autoregolamentiamo le attività di pesca all'interno della comunità locale per uno sfruttamento responsabile e sostenibile delle risorse, organizzando incontri stagionali di verifica del calendario di pesca, condividendo gli studi sullo stato delle risorse e adottando misure gestionali cautelative a tutela delle stesse.

Adottiamo sistemi di tracciabilità

Utilizziamo sistemi di tracciabilità dei prodotti e sottoscriviamo accordi di filiera con gli intermediari commerciali (operatori dei mercati all'ingrosso, della vendita al dettaglio e ristoranti), per garantire che il consumatore abbia le informazioni sui prodotti dalla fase di pesca sino all'acquisto.

Curiamo la raccolta dei rifiuti

Non disperdiamo i rifiuti in mare e nelle acque interne, smaltendo quelli pericolosi (oli e batterie esauste, attrezzature vetuste) utilizzando gli appositi contenitori nel porto. Raccogliamo e conferiamo a terra i materiali plastici, compresi quelli che accidentalmente finiscono nelle reti, contribuendo a ridurre il pericoloso bioaccumulo delle microplastiche negli organismi acquatici. Utilizziamo cassette riciclabili o biodegradabili.

Etichettiamo i prodotti

Per la trasparenza nei confronti dei consumatori, collaboriamo con gli intermediari commerciali (operatori dei mercati all'ingrosso e della vendita al dettaglio) per la corretta etichettatura dei prodotti pescati, fornendo informazioni ulteriori oltre a quelle previste dalla normativa (nome del pescatore, areale di pesca, data di cattura).

Assicuriamo la qualità dell'acqua

Utilizziamo ghiaccio nel rapporto di 1 kg per 4 kg di prodotto pescato. Il ghiaccio è preparato con acqua potabile o di mare pulita, non prelevata nelle zone portuali, senza microorganismi, sostanze nocive e plancton tossico in quantità tali da incidere sulla qualità sanitaria degli alimenti.

Tuteliamo la filiera produttiva

Partecipiamo alla promozione di accordi di filiera con intermediari, associazioni e ristoranti con l'obiettivo di veder riconosciuta la dignità e la qualità del lavoro e ottenere un prezzo minimo garantito per la equa ripartizione del valore aggiunto lungo la filiera.

Garantiamo sicurezza ed eticità

Garantiamo la sicurezza in mare, migliorando le condizioni di lavoro dei collaboratori, oltre alle nostre. Partecipiamo agli incontri tematici e di aggiornamento organizzati dagli Enti preposti, che contribuiscono alla valorizzazione dell'operatore della pesca, come custode dell'ambiente acquatico.

Compiliamo il giornale di bordo

Compiliamo e utilizziamo il "Giornale di Bordo" elettronico (E-log-book) per la registrazione delle informazioni relative alle attività di cattura e sbarco dei prodotti.

Sosteniamo la ricerca scientifica

Collaboriamo con le istituzioni scientifiche, di ricerca e ambientali per il monitoraggio degli ecosistemi, partecipando alle iniziative degli Enti preposti alla tutela del mare, delle coste e delle acque interne. Sperimentiamo innovazioni che migliorano le attività di pesca, il rispetto dell'ambiente, la selettività delle catture e la riduzione dell'inquinamento delle acque.

Per segnalare comportamenti virtuosi o poco corretti nell'applicazione del Decalogo scrivere a info@hellofish.it.

www.hellofish.it



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



FEAMP
PO 2014-2020
Fondo europeo per gli
affari marittimi e la pesca



UNIONCAMERE