

# 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](mailto:info@hellofish.it).

[www.hellofish.it](http://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