

MANIFESTO DELLA SOSTENIBILITÀ

IL PUNTO DI VISTA DELL'INDUSTRIA ITTICA

*Traduzione italiana a cura di ANCIT
del Sustainability Manifesto di Seafood Europe*



Associazione Nazionale Conservieri Ittici
e delle Tonnare



Established as AIPCE-CEP in 1959

MANIFESTO DELLA **SOSTENIBILITÀ**

IL PUNTO DI VISTA DELL'INDUSTRIA ITTICA



Associazione Nazionale Conservieri Ittici
e delle Tonnare



PREFAZIONE PRESIDENTE ANCIT

GIOVANNI BATTISTA VALSECCHI



Cari lettori,
con grande piacere, Vi presento la traduzione italiana, curata da ANCIT, del SUSTAINABILITY MANIFESTO edito da Seafood Europe, l'Associazione europea dei trasformatori e commercianti del pesce, cui ANCIT aderisce.

Il Manifesto della Sostenibilità – fortemente voluto dall'Industria conserviera ittica nazionale – è una dichiarazione pubblica che dà evidenza degli obiettivi che l'Industria ittica europea intende raggiungere nel campo della sostenibilità.
La sua valenza è duplice, da una parte potrà costituire uno strumento di utile confronto con gli interlocutori politico-istituzionali sulla materia, dall'altra rappresenta per tutti gli operatori dell'Industria ittica una guida chiara per l'impostazione di strategie di sostenibilità condivise lungo le filiere.

Il Manifesto conferma quindi l'attenzione primaria che il settore ittico conserviero italiano pone alle tematiche ambientali, al clima, alle condizioni sociali dei lavoratori e allo sviluppo delle zone costiere. Ma c'è di più. Per i prodotti ittici, il concetto di sostenibilità si declina anche nelle valenze assunte nell'ambito della sicurezza alimentare e nutrizionale, e più in generale nel sostegno dato al mantenimento delle condizioni di buona salute della popolazione. I prodotti ittici giocano infatti un ruolo fondamentale nell'impostazione di diete salutari e nutrizionalmente bilanciate, grazie al loro profilo nutrizionale unico.

Buona lettura del Manifesto della Sostenibilità dell'Industria ittica.

Costituita nel 1961 ANCIT, l'Associazione Nazionale Conservieri Ittici e delle Tonnare (<https://www.tonno360.it/>), rappresenta più del 95% delle Aziende che producono e distribuiscono sul mercato italiano le conserve ittiche: tonno in scatola, acciughe sotto sale e sott'olio, sgombrò, salmone, sardine e altri prodotti della pesca conservati. ANCIT è socia diretta di Unione Italiana Food e aderisce in Italia a Confindustria e Federalimentare. In Europa aderisce a Seafood Europe (Associazione europea dei trasformatori e dei commercianti del pesce) ed EUROTHON (Comitato europeo interprofessionale del tonno tropicale).



PREFAZIONE PRESIDENTE SEAFOOD EUROPE

GUUS PASTOOR



Garantire sicurezza alimentare per il futuro rappresenta una sfida esistenziale per tutti noi. Il nostro benessere economico e fisico, sia individuale che collettivo, dipende dalla possibilità di accesso continuo a un'alimentazione sana, sostenibile e accessibile dal punto di vista dei costi.

Oltre il 70% della superficie del pianeta è ricoperta dagli oceani, da cui si ritiene abbia avuto origine la maggior parte della vita e da cui continuano a provenire abbondanti risorse rinnovabili in grado di aiutarci a continuare a prosperare, soprattutto in un momento in cui altre fonti alimentari sono sottoposte a una pressione crescente a causa degli effetti dei cambiamenti climatici e della competizione per l'uso del suolo.

Abbiamo la responsabilità condivisa di tutelare e valorizzare il contributo unico che i prodotti ittici possono dare alla vita di tutti noi.

Seafood Europe (<https://seafoodeurope.eu/>) è l'Associazione europea di categoria che riunisce i trasformatori e i commercianti di prodotti ittici, attualmente composta da 15 associazioni nazionali di 9 Stati membri dell'UE e 2 membri associati di paesi terzi (Regno Unito e Norvegia). Insieme rappresentano circa 3.900 singole aziende che danno lavoro a circa 128.000 addetti, approssimativamente l'80% del totale del settore europeo, con una produzione complessiva che si aggira sui 34 miliardi di euro.

Presidente Seafood Europe
Guus Pastoor

INDICE DEI CONTENUTI



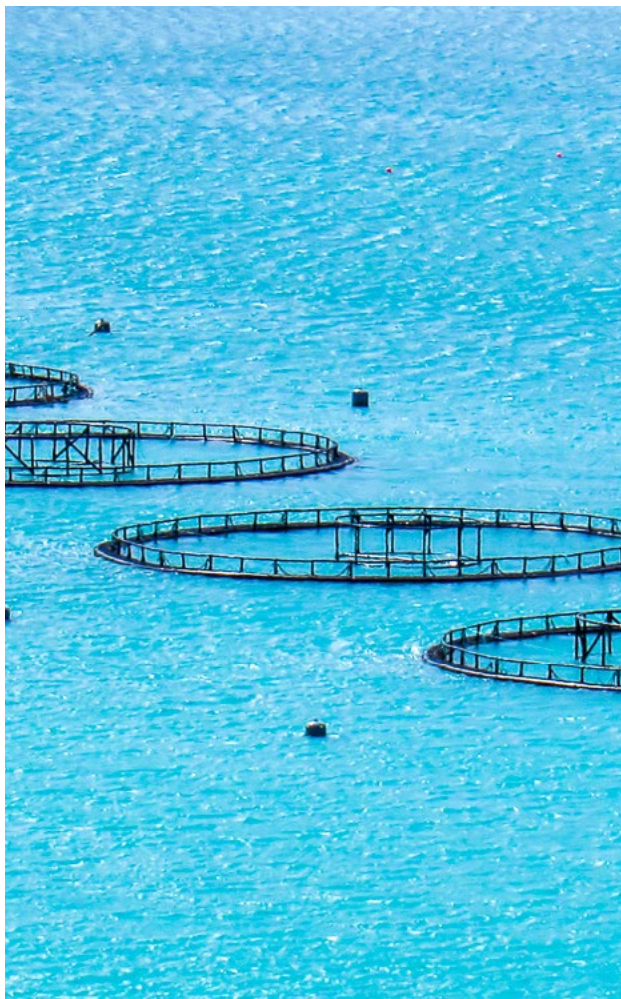
CAP.1 IL RUOLO DEL PESCE E DEI FRUTTI DI MARE IN UNA DIETA SANA E SOSTENIBILE17

> SALUTE CARDIOVASCOLARE E METABOLICA	20
> CONSUMO DI PESCE E RISCHIO DI CANCRO	20
> SALUTE COGNITIVA	20
> CONTRIBUTO DEL PESCE E DEI FRUTTI DI MARE ALLA LOTTA CONTRO LA MALNUTRIZIONE	21



CAP.2 PESCA RESPONSABILE E OCEANI SANI23

> ZONE DI PESCA ED ECOSISTEMI MARINI: UN IMPEGNO PER LE GENERAZIONI FUTURE	24
> RESPONSABILITÀ E PROGRESSO: IL RUOLO DEL SETTORE NELLA STEWARDSHIP DEI MARI	25
> GESTIONE E REGOLAMENTAZIONE: SALVAGUARDARE IL NOSTRO PATRIMONIO OCEANICO	26
> ACCELERARE I PROGRESSI: UNA CULTURA DELLA COLLABORAZIONE E DEL LAVORO COMUNE	26



CAP.3 ACQUACOLTURA RESPONSABILE29

> IL RUOLO DELL’ACQUACOLTURA NEL PROMUOVERE UNA DIETA PIÙ RISPETTOSA DEL CLIMA	31
> GESTIONE RESPONSABILE DEGLI ALLEVAMENTI	32
> ALLEVAMENTO IN ARMONIA CON LA NATURA	33
> BENESSERE ANIMALE	34
> NUTRIZIONE DI PRECISIONE E MANGIMI	34
> USO APPROPRIATO DEI MEDICINALI	35
> TRASPARENZA E VERIFICA DELLE MIGLIORI PRATICHE	35



CAP.4 PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE RESPONSABILE

37

> GESTIONE RESPONSABILE DELLE RISORSE IN GENERALE	37
> RIDURRE LE EMISSIONI DI GAS SERRA	39
> CALCOLARE L'IMPRONTA DI CARBONIO DI STABILIMENTI, ATTIVITÀ PRODUTTIVE E AZIENDE	39
> DEFINIZIONE DI UN'AMBIZIOSA SCIENCE BASED TARGETS INITIATIVE (SBTI): OBIETTIVI PUBBLICI RACCOMANDATI PER LA RIDUZIONE DELLE EMISSIONI DI CARBONIO	39
> GESTIONE RESPONSABILE DELL'ENERGIA	40
> TRASPORTI RESPONSABILI	40
> PROGETTAZIONE RESPONSABILE DEI PRODOTTI	40
> GESTIONE RESPONSABILE DELLE RISORSE IDRICHE	41
> GESTIONE RESPONSABILE DEI RIFIUTI	41
> TRASPARENZA DELLA CATENA DI APPROVVIGIONAMENTO	41
> CONCLUSIONE	41



CAP.5 TUTELARE I DIRITTI UMANI E PROMUOVERE LO SVILUPPO DELLE COMUNITÀ

43

> IMPEGNO PER I DIRITTI UMANI DA PARTE DEI MEMBRI DI SEAFOOD EUROPE	45
> DIRITTI UMANI DI BASE INDIPENDENTI DAL LAVORO	46
> DIRITTI UMANI SUL LAVORO	46
> <i>DUE DILIGENCE</i> IN MATERIA DI DIRITTI UMANI: PROMUOVERE LA CONFORMITÀ ETICA E GIURIDICA	47
> GLI ELEMENTI CHIAVE DELLA DUE DILIGENCE IN MATERIA DI DIRITTI UMANI	48
> IMPEGNO CONTRO LA PESCA INN E LE VIOLAZIONI DEI DIRITTI UMANI	48
> PROMUOVERE LO SVILUPPO DELLE COMUNITÀ	49
> CONCLUSIONE	49



CAP.6 COMUNICAZIONE RESPONSABILE

51

> AMBITO DI APPLICAZIONE	52
> PRINCIPI DI COMUNICAZIONE RESPONSABILE	53
> AFFIDABILITÀ	53
> CHIAREZZA	54
> TRASPARENZA	54
> ACCESSIBILITÀ	55
> COLLABORAZIONE	55
> CONCLUSIONE	55



PANORAMICA GENERALE

Il presente Manifesto definisce l'impegno collettivo dell'Industria ittica europea a salvaguardare il futuro delle nostre risorse marine e acquatiche, promuovendo e integrando pratiche sostenibili in tutte le filiere e lavorando attivamente per preservare la salute degli ecosistemi marini a beneficio di tutti coloro che da essi dipendono, oltre a contribuire alla sicurezza alimentare futura.

La nostra visione si incentra su oceani ricchi di vita, dove gli *stock* ittici siano robusti e resilienti, facendo sì che l'Industria operi in sintonia con il mondo naturale, adottando pratiche che garantiscano la sostenibilità a lungo termine delle risorse marine e agendo in modo responsabile oggi, per proteggere la salute degli oceani per le generazioni future e garantire economie oceaniche sostenibili.

Al centro si colloca il benessere delle comunità costiere, il cui sostentamento dipende da ecosistemi marini sani. Queste comunità sono fondamentali per il nostro settore e sostenere la loro stabilità e prosperità attraverso pratiche sostenibili è una priorità. Il nostro obiettivo è allargare le loro potenzialità economiche, garantendo al contempo la sostenibilità degli ambienti in cui vivono.



Nei vari Capitoli che seguono illustreremo il nostro approccio che si incentra sul trovare un equilibrio tra le sfide economiche, ambientali e sociali che il nostro settore deve affrontare. Il Manifesto rappresenta una dichiarazione pubblica degli obiettivi che Seafood Europe intende perseguire nel campo della sostenibilità. Il nostro settore deve rimanere economicamente sostenibile, adottando al contempo metodi che preservino le risorse acquatiche e promuovano la biodiversità. Ci impegniamo a favore di un approccio olistico alla sostenibilità, riconoscendo che, per essere realmente efficaci, i nostri sforzi devono integrare *stewardship* ambientale, responsabilità sociale e sostenibilità economica. Un'alimentazione sana e accessibile dal punto di vista dei costi è un pilastro fondamentale del nostro approccio.

Il Capitolo 1 esamina il ruolo fondamentale che i prodotti ittici svolgono per l'alimentazione globale e la necessità di rendere tali benefici accessibili a tutti anche dal punto di vista dei costi. Sebbene i prodotti ittici siano già ampiamente apprezzati come preziosa fonte proteica, stanno emergendo solide prove scientifiche che ne dimostrano un'importanza ancor più vasta nell'alimentazione e nella salute umana. Ricchi di acidi grassi essenziali e altri nutrienti vitali, i prodotti ittici apportano un contributo alimentare molto maggiore di quanto comunemente si creda. In quanto tali, sono una componente fondamentale per la sicurezza alimentare del futuro, poiché aiutano a combattere i problemi della fame e forniscono un apporto nutrizionale equilibrato per affrontare l'obesità. Inoltre, una serie di sottoprodotti non adatti al consumo umano diretto possono essere trasformati in materie prime e risorse preziose per l'acquacoltura, l'industria farmaceutica, agricola e dei cosmetici, apportando ulteriori benefici sociali ed ecologici. Il nostro impegno è quello di innovare e migliorare continuamente il nostro operato sulla scorta delle ricerche scientifiche e di un impegno incondizionato verso le migliori pratiche. Questo prevede anche il sostegno alla pesca sostenibile, all'acquacoltura responsabile e a pratiche etiche di approvvigionamento e trasformazione, che insieme costituiscono gli ambiti fondamentali della nostra visione.

Il Capitolo 2 illustra perché la pesca responsabile e la salute degli oceani rivestono un'importanza fondamentale. Spazia dalla gestione responsabile delle fasi iniziali della pesca oceanica fino alle fasi finali dello sbarco del pesce e dei frutti di mare oggetto di queste catture. Pone l'accento su una gestione delle risorse basata su dati scientifici, sulle migliori pratiche di pesca e sull'importanza della trasparenza, della tracciabilità e della cooperazione internazionale.

Il Capitolo 3 affronta la necessità, in parallelo, di un'acquacoltura responsabile. Si incentra su pratiche di allevamento sostenibili che riducono al minimo l'impatto ambientale massimizzando al contempo la produttività e la salute dei pesci. Fa anche riferimento a innovazioni a livello di alimentazione, gestione sanitaria e sistemi di allevamento che promuovono l'equilibrio ecologico.

Il Capitolo 4 prende in esame le questioni relative alla trasformazione responsabile, sottolineando la necessità di un approvvigionamento etico e di metodi di trasformazione rispettosi dell'ambiente. Considerando come prioritarie la riduzione delle emissioni di CO₂ e la decarbonizzazione, il nostro obiettivo è quello di ridurre i rifiuti, migliorare l'efficienza energetica e garantire che tutti i sottoprodotti siano utilizzati in modo efficace, in linea con i principi dell'economia circolare.

Il Capitolo 5 affronta le questioni fondamentali della tutela dei diritti umani e della promozione dello sviluppo delle comunità. Ci impegniamo a migliorare la vita di chi opera nelle nostre filiere, sostenendo pratiche di lavoro eque e supportando lo sviluppo socio-economico delle comunità costiere.

Il Capitolo 6 sottolinea l'importanza di una comunicazione responsabile come elemento chiave della nostra strategia generale. Una comunicazione trasparente e accurata delle nostre pratiche e dei nostri prodotti crea fiducia nei consumatori e negli *stakeholder*, promuovendo la creazione di una comunità informata e solidale.

Sviluppato con il coinvolgimento dei principali esperti del settore, il presente Manifesto funge da *roadmap* per promuovere il miglioramento lungo l'intera catena del valore. In collaborazione con le istituzioni europee e altri soggetti, e in linea con gli obiettivi globali di sostenibilità, il nostro obiettivo è quello di costituire un esempio e ispirare gli altri. Invitiamo tutti gli *stakeholder* del settore ittico e non solo a unirsi a noi in questa missione di fondamentale importanza. Insieme possiamo garantire che le nostre pratiche siano sostenibili, responsabili e in linea con gli sforzi globali volti a preservare i nostri oceani. Sostenere questo Manifesto significa impegnarsi collettivamente nei confronti di un percorso che rispetti e sostenga la vita marina e le comunità che da essa dipendono, portando a una convivenza sostenibile e prospera con il mare, sia per le persone che per il pianeta.



Presidente del Gruppo di Lavoro sulla Sostenibilità Seafood Europe
Luciano Pirovano



Vicepresidente del Gruppo di Lavoro sulla Sostenibilità Seafood Europe
Jennie Montell



1.

IL RUOLO DEL PESCE E DEI FRUTTI DI MARE
IN UNA DIETA SANA E SOSTENIBILE

I prodotti ittici forniscono micronutrienti unici che possono contribuire a garantire una dieta sana. È giunto il momento di sfruttare appieno il potenziale dei prodotti ittici per ottenere benefici ecologici, economici e nutrizionali in tutto il mondo¹.

- Manuel Barange , Director of the Fisheries and Aquaculture Division FAO

1.1 Per affrontare la sfida globale della malnutrizione, delle diete di scarsa qualità e dei danni ambientali senza precedenti causati dalla produzione e dal consumo di alimenti, è necessario adottare diete e sistemi alimentari sani e sostenibili. Le diete sostenibili sono anche fondamentali per il raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile e sono al centro delle riforme dei sistemi alimentari in tutto il mondo. Sebbene una riduzione degli alimenti di origine animale sia stata spesso proposta come soluzione per migliorare la sostenibilità dei sistemi alimentari, il pesce e i frutti di mare rappresentano una fonte alimentare di origine animale con minor impatto ambientale. Attualmente il ruolo del pesce e dei frutti di mare è ancora in gran parte assente o insufficientemente articolato nella letteratura sulle diete sostenibili, rendendo poco chiaro il loro contributo a una dieta sana. Questa mancanza di conoscenze si avverte anche nella letteratura in materia di sicurezza alimentare, dove il ruolo del pesce e dei frutti di mare rimane sottovalutato e poco riconosciuto.

1.2 Il pesce e i frutti di mare presentano una vasta gamma di benefici nutrizionali e dovrebbero essere inclusi in una dieta sana. Innanzitutto, sono una fonte concentrata di nutrienti altamente biodisponibili, tra cui vitamine, minerali, acidi grassi essenziali e proteine di alta qualità. I loro benefici per la salute sono ben documentati e includono la protezione contro le malattie croniche e gli effetti positivi sulla crescita e lo sviluppo dei bambini. Anche se i problemi di sicurezza sanitaria, come la contaminazione da metilmercurio, destano preoccupazione per alcuni gruppi più suscettibili, i benefici del consumo di pesce e frutti di mare sono generalmente superiori ai rischi. Nell'ambito di una dieta sana, il consumo di pesce e frutti di mare offre una prospettiva unica per affrontare il problema sanitario globale della malnutrizione (sottonutrizione, carenza di micronutrienti e malattie non trasmissibili associate al sovrappeso o all'obesità) che si osserva contemporaneamente in molte parti del mondo.

1.3 Considerati i benefici per la salute, le prospettive di una sostanziale espansione e il potenziale impatto ambientale relativamente ridotto, il rapporto EAT-Lancet² indica che i prodotti ittici saranno una fonte di proteine e nutrienti particolarmente promettente e accessibile in futuro. Di fatto, il pesce e i frutti di mare, insieme a frutta e verdura, sono riconosciuti come alimenti da privilegiare, il che significa se ne dovrebbe incoraggiare il consumo nel momento in cui si promuovono diete salutari per le persone e per il pianeta. Essi svolgono un ruolo importante nella lotta contro la fame e la malnutrizione in tutto il mondo, in particolare per le popolazioni di molti Paesi in via di sviluppo. I prodotti ittici stanno comunque assumendo un'importanza crescente anche per il loro contributo a una dieta sana nei Paesi sviluppati.

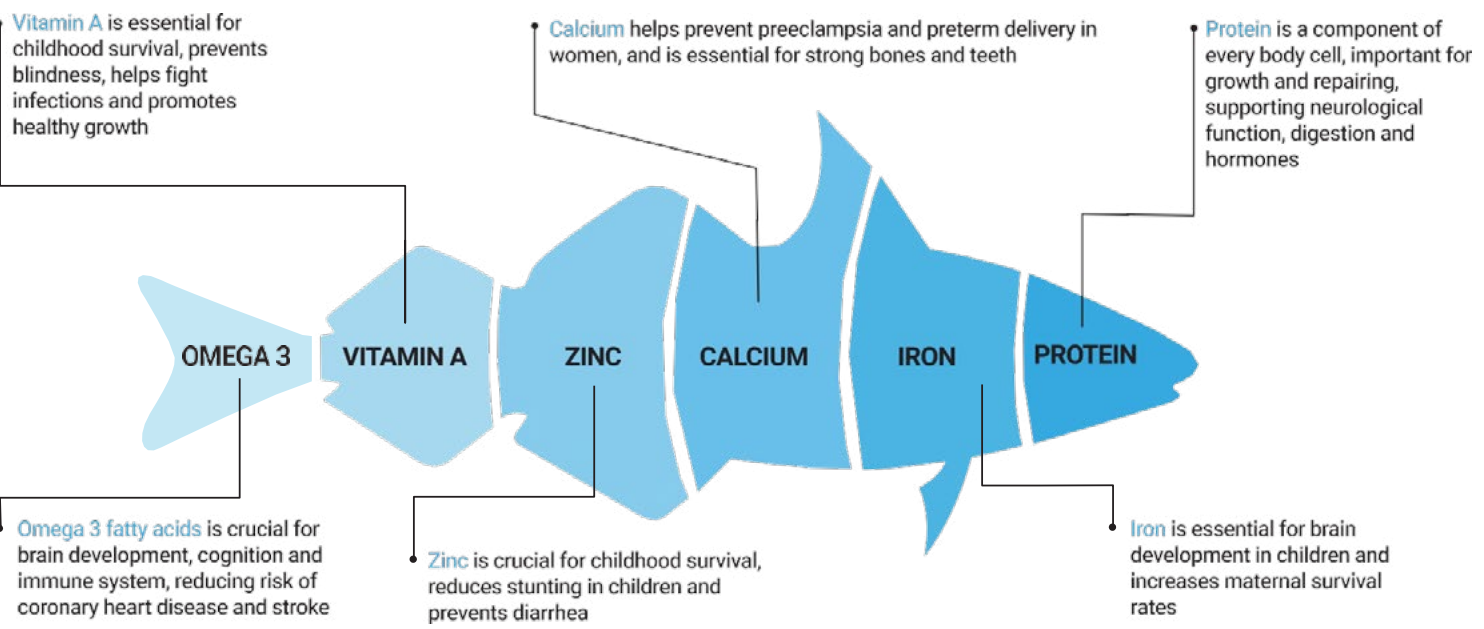


¹<https://mowi.com/news/blue-food-assessment-shows-benefits-of-salmon-farming>
²[https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736\(18\)31788-4/abstract](https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736(18)31788-4/abstract)

1.4 Tutti i prodotti ittici contengono proteine importanti e, a seconda della specie, quantità variabili di grassi e micronutrienti.

1.5 I pesci grassi e a medio tenore di grassi sono generalmente le principali fonti alimentari di acidi grassi omega-3. I pesci magri come il pesce bianco (merluzzo, eglefino, merluzzo dell'Alaska, merluzzo carbonaro, passera di mare e luccio) contengono generalmente una quantità relativamente inferiore di omega-3 rispetto ai pesci a medio tenore di grassi (halibut, pesce gatto, tonno) e ai pesci grassi (sardine, aringa, sgombro, trota, salmone, anguilla), ma possono comunque essere una buona fonte di micronutrienti in una dieta varia.

1.6 Iodio, selenio, calcio, ferro, zinco, vitamina D, vitamina A e vitamina B12 sono micronutrienti fondamentali forniti anche dal consumo di pesce. Va ribadito, però, che il contenuto e la qualità dei nutrienti variano da una specie all'altra e possono variare anche all'interno della stessa specie a seconda delle zone di pesca e delle stagioni.



Fonte EAT - Lancet



SALUTE CARDIOVASCOLARE E METABOLICA

1.7 Negli ultimi decenni, l'allungamento della durata di vita e l'invecchiamento della popolazione mondiale hanno portato a un sostanziale aumento delle malattie legate all'età, insieme a problematiche come le patologie cardiovascolari e tumorali. I nutrienti presenti nel pesce e nei frutti di mare possono contribuire a un profilo metabolico più sano. La maggior parte di questi effetti protettivi è generalmente attribuita al tenore di acidi grassi polinsaturi omega-3 (PUFA), noti per esercitare effetti antinfiammatori e ipolipemizzanti, riducendo così il rischio di malattie cardiovascolari. A questo proposito, lo studio *Global Burden of Disease* ha stimato che nel 2017 quasi 800.000 decessi in tutto il mondo potrebbero essere attribuiti a diete povere di acidi grassi omega-3 presenti nei prodotti ittici³.

1.8 Per questi motivi, diverse organizzazioni nazionali e internazionali hanno fornito raccomandazioni sulle quantità ottimali di pesce e altri frutti di mare da consumare per ridurre il rischio di alcune patologie legate all'alimentazione. Ad esempio, l'**Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare afferma che i benefici del consumo di pesce e frutti di mare si ottengono con una quantità compresa tra una e quattro porzioni alla settimana**. Per soddisfare queste raccomandazioni alimentari, il pesce e i frutti di mare possono essere consumati freschi, congelati/surgelati o in scatola, una categoria merceologica sempre più popolare grazie alla sua praticità e convenienza⁴.

1.9 Inoltre, negli ultimi decenni sono stati dimostrati gli effetti benefici del consumo di pesce e frutti di mare (in generale) sulle malattie cardiovascolari e diversi studi hanno ipotizzato l'esistenza di una relazione inversa tra i livelli di consumo e lo scompenso cardiaco, le malattie cerebrovascolari, le calcificazioni coronariche, l'ictus ischemico e il rischio di morte coronarica improvvisa. Altri studi suggeriscono che il consumo di pesce e frutti di mare protegge o migliora la salute metabolica⁵.

CONSUMO DI PESCE E RISCHIO DI CANCRO

1.10 I risultati di diversi studi⁶ indicano che, oltre al potenziale effetto benefico del consumo di pesce e frutti di mare sul rischio di eventi cardiovascolari, la loro assunzione, anche in quantità relativamente ridotte, è un indicatore favorevole per il rischio di diversi tumori dell'apparato gastrointestinale, in particolare il carcinoma del colon-retto, che figurano tra le principali cause di mortalità per cancro nei Paesi sviluppati. Inoltre, prove recenti e convincenti dimostrano che il consumo di pesce e frutti di mare non costituisce un fattore di rischio per il cancro gastrico, indipendentemente dal metodo di conservazione.

SALUTE COGNITIVA

1.11 Oltre ad altre problematiche sanitarie, la salute mentale e cognitiva è stata segnalata come un problema globale emergente per gli anziani in tutto il mondo. Secondo le stime dell'Organizzazione Mondiale della Sanità, malattie come l'Alzheimer e altre forme di demenza hanno raggiunto quasi

60 milioni di casi a livello globale e si prevede che triplicheranno entro il 2050. Queste patologie sono influenzate da predisposizioni poligeniche, dallo stile di vita e da fattori ambientali.

Dato che, ad oggi, non sono disponibili trattamenti efficaci, la prevenzione e l'attenzione a raggiungere l'età avanzata in condizioni di salute migliori rappresentano le strategie più importanti per ridurre il peso di tali patologie. **Le abitudini alimentari caratterizzate da consumo di pesce e frutti di mare, come una delle principali fonti proteiche, sono state costantemente associate a un minor rischio di malattie neurodegenerative**. Tre recenti revisioni e meta-analisi hanno valutato il ruolo del pesce e dei suoi esiti a livello cognitivo, riportando un'associazione dose-risposta con un minor rischio di demenza e malattia di Alzheimer. Gli attuali risultati⁷ indicano che un maggiore consumo di pesce e frutti di mare è associato a un miglior stato cognitivo in soggetti di età più avanzata. Il fatto che il consumo di pesce possa effettivamente ridurre il rischio di demenza e malattia di Alzheimer resta ancora da confermare, ma i risultati attuali sono promettenti.

CONTRIBUTO DEL PESCE E DEI FRUTTI DI MARE ALLA LOTTA CONTRO LA MALNUTRIZIONE

1.12 La carenza di micronutrienti rappresenta un problema di salute pubblica sempre più diffuso in tutti i Paesi. Si stima, per esempio, che le carenze di micronutrienti causino ogni anno un milione di morti premature e, in alcune nazioni, possano ridurre il prodotto interno lordo (PIL) fino all'11%, evidenziando la necessità di politiche alimentari incentrate sul miglioramento della nutrizione piuttosto che sul semplice aumento del volume di alimenti prodotti. L'assunzione di nutrienti avviene attraverso una dieta varia, anche se il pesce e i frutti di mare, preziose fonti di micronutrienti biodisponibili essenziali per la salute umana, sono spesso trascurati. La mancanza di comprensione della composizione nutrizionale della maggior parte dei pesci e dei frutti di mare e di come la quantità di nutrienti vari tra le diverse zone di pesca ha ostacolato i cambiamenti politici necessari per sfruttare efficacemente il loro potenziale ai fini della sicurezza alimentare e nutrizionale. Basandosi sulla concentrazione di 7 nutrienti in oltre 350 specie di pesci e frutti di mare, un recente studio, pubblicato su *Nature*, ha stimato in che modo le caratteristiche ambientali ed ecologiche permettono di prevedere il tenore di nutrienti delle specie ittiche. Alcuni importanti risultati dello studio sono qui riassunti:

- Le specie provenienti da climi caldi e tropicali presentano concentrazioni più elevate di calcio, ferro e zinco; le specie più piccole contengono maggiori concentrazioni di calcio, ferro e acidi grassi omega-3;
- Le specie provenienti da climi freddi o quelle con catena trofica marina contengono concentrazioni più elevate di acidi grassi omega-3;
- Non esiste alcuna relazione tra le concentrazioni di nutrienti e il rendimento totale della zona di pesca, il che evidenzia che la qualità dei nutrienti di una zona di pesca è determinata dalla composizione delle sue specie.

1.13 Per molti paesi in cui l'apporto di nutrienti è inadeguato, i nutrienti disponibili nelle catture ittiche superano il fabbisogno alimentare delle popolazioni che vivono in un raggio di 100 km dalla costa e una parte degli attuali sbarchi potrebbe avere un impatto particolarmente significativo sui bambini di età inferiore ai 5 anni. **Le attuali analisi indicano che le strategie alimentari basate sul pesce hanno il potenziale per contribuire in modo sostanziale alla sicurezza alimentare e nutrizionale globale**.

⁷ <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/39162889/>





2.

PESCA RESPONSABILE
E OCEANI SANI

La pesca sostenibile contribuisce a mantenere gli ecosistemi oceanici sani e diversificati, riducendo al minimo l'impatto sulle specie in via di estinzione, minacciate e protette... A livello globale, dobbiamo gestire gli stock ittici in modo sostenibile, affinché possano continuare a fornire all'umanità proteine rinnovabili, sane, economiche e a basse emissioni di carbonio⁸.

– Marine Stewardship Council

2.1 In qualità di rappresentanti dell'Industria ittica dell'Unione Europea, prendiamo atto di quanto sia critica l'importanza di conservare la salute e la sostenibilità dei nostri oceani. In qualità di gestori responsabili delle risorse marine, ci impegniamo a fare la nostra parte per promuovere pratiche responsabili che garantiscano la vitalità a lungo termine delle zone di pesca, la conservazione degli ecosistemi marini e la prosperità economica delle comunità costiere. Questa sezione del Manifesto evidenzia il nostro impegno a sostenere pratiche di pesca responsabili e il nostro ruolo nel garantire la sostenibilità degli oceani per le generazioni future.

2.2 Il tema di questa sezione comprende la gestione responsabile di tutto il processo, dalle fasi iniziali della cattura nelle zone di pesca selvaggia⁹ fino alle fasi finali dello sbarco del pesce e dei frutti di mare oggetto di queste catture. Siamo concordi nel riconoscere il nostro ruolo essenziale e la nostra profonda responsabilità nel contribuire a plasmare il futuro dei nostri oceani e zone di pesca. Il nostro impegno va oltre i confini del nostro settore, raggiungendo il cuore stesso degli ecosistemi marini e la più ampia comunità globale. Questa sezione del Manifesto è una testimonianza della nostra dedizione incrollabile nei confronti delle pratiche sostenibili e della *stewardship* ambientale.

2.3 Immaginando un mondo in cui i mari pullulano di vita, ci impegniamo a mantenere *stock* di pesce e di frutti di mare non solo robusti e resilienti, ma anche gestiti in modo da crescere in sincronia con i ritmi del mondo naturale. Intravediamo un futuro plasmato dalle nostre azioni odierne, un futuro in cui le nostre pratiche supportino la sostenibilità a lungo termine delle risorse marine, garantendo che questi tesori siano preservati per le generazioni che verranno.

ZONE DI PESCA ED ECOSISTEMI MARINI: UN IMPEGNO PER LE GENERAZIONI FUTURE

2.4 Per garantire il futuro del nostro settore, dobbiamo impegnarci ad adottare alcune misure volte a preservare le zone di pesca e gli ecosistemi:

a) Gestione delle risorse basata su un approccio scientifico: dare la priorità a una rigorosa ricerca scientifica nella gestione delle zone di pesca sarà garanzia di decisioni basate sui dati al fine di ottenere una salute ottimale degli *stock* ittici.

Ci attendiamo che tutte le parti coinvolte nei negoziati sulla pesca migliorino i canali di comunicazione per prendere decisioni che garantiscano la messa in atto delle indicazioni fornite dalla scienza.

b) Trattamento responsabile dell'ecosistema marino in senso lato: riconoscere la nostra responsabilità nei confronti dell'intero ecosistema marino ci spinge ad adottare approcci alla gestione delle zone di pesca che proteggano e preservino la biodiversità marina nel suo complesso.

c) Risposta ai cambiamenti climatici: dobbiamo affrontare in modo proattivo gli effetti dei cambiamenti climatici sugli ecosistemi marini a scopo precauzionale fino a quando le dinamiche in atto non saranno pienamente comprese, adattando le nostre pratiche così da garantirne la resilienza. La scienza stabilirà come modificare le pratiche e le politiche al fine di proteggere gli habitat e le specie marine più vulnerabili. Valuteremo, laddove necessario, soluzioni atte a ridurre le emissioni derivanti dalle attività di pesca e a mitigare gli impatti legati al clima.

RESPONSABILITÀ E PROGRESSO: IL RUOLO DEL SETTORE NELLA STEWARDSHIP DEI MARI

2.5 La salute e la sostenibilità dei nostri oceani sono fondamentali in tutto ciò che facciamo. Nel nostro ruolo di gestori responsabili dell'ambiente, dobbiamo garantire che il nostro settore rispetti determinati standard quali le migliori pratiche di pesca. Supportando con rigore metodi di pesca sostenibili per evitare il sovrasfruttamento delle risorse ittiche, possiamo gestire e ridurre al minimo l'impatto sull'ecosistema, comprese le catture accessorie, con particolare riferimento alle specie in via di estinzione, minacciate e protette (ETP), lo smarrimento di attrezzi da pesca e altri oggetti, rispettando così l'equilibrio degli oceani.

2.6 Migliorando ulteriormente la trasparenza delle pratiche e garantendo la tracciabilità lungo la catena del valore, il nostro settore sarà visto con maggior fiducia e sarà maggiormente responsabilizzato. Ci impegniamo a costruire un sistema di tracciabilità completo a partire dal momento della cattura, comprese le informazioni sull'origine, il tipo di attrezzo utilizzato e la dimensione della rete. I proprietari di pescherecci e i gestori di flotte saranno tenuti a dimostrare la loro adesione a pratiche di pesca responsabili, dimostrando che le loro attività sono ovviamente legali, adeguatamente segnalate e regolamentate. Lavoriamo per l'implementazione di una catena di custodia in tutti gli anelli della filiera come strumento per dimostrare una corretta tracciabilità, integrandola, ove necessario, con altre forme di verifica indipendente.

2.7 Gli investimenti in ricerca e sviluppo sono fondamentali anche per l'innovazione e per l'adozione di pratiche migliorative che garantiscano un futuro e un ambiente sostenibili. Queste comprenderanno tecnologie di pesca avanzate in grado di ridurre al minimo l'impatto ambientale, minimizzare il consumo energetico e ottimizzare l'utilizzo delle risorse. Ci impegniamo a valutare e migliorare continuamente i nostri metodi, allineandoli ai più elevati standard di sostenibilità, e a rivedere e aggiornare regolarmente le politiche, le procedure e le pratiche in risposta alle nuove scoperte scientifiche, ai progressi tecnologici e alle mutevoli condizioni ambientali.



⁸ <https://www.msc.org/en-us/what-we-are-doing/our-approach/what-is-sustainable-fishing>

⁹ La pesca selvaggia è definita come la cattura di pesce e frutti di mare allo stato selvatico ed esclude qualsiasi forma di acquacoltura

GESTIONE E REGOLAMENTAZIONE: SALVAGUARDARE IL NOSTRO PATRIMONIO OCEANICO

2.8 Abbiamo anche la responsabilità di prenderci cura dei nostri oceani e della loro salute, adattando le nostre pratiche per proteggere gli ambienti marini. Questo prevede:

- a) Rigorosi sistemi normativi e di gestione:** sostenere e rispettare normative rigorose che impongono una pesca sostenibile e proteggono le risorse marine.
- b) Solide strategie di pesca:** implementazione di approcci strategici, ben pianificati e fondati su basi scientifiche per una gestione sostenibile e responsabile delle popolazioni di pesce e frutti di mare.
- c) Approccio precauzionale:** applicare il principio di precauzione nelle nostre attività per evitare impatti negativi indesiderati sugli ecosistemi marini.
- d) Cooperazione internazionale:** un accordo sulle strategie di pesca tra le nazioni che condividono gli *stock* è fondamentale per gli sforzi di conservazione, poiché le popolazioni ittiche e altre specie marine attraversano i confini creati dall'uomo.
- e) Vitalità economica a lungo termine:** garantire la sostenibilità economica dell'industria ittica, dando priorità alla *stewardship* ambientale.

ACCELERARE I PROGRESSI: UNA CULTURA DELLA COLLABORAZIONE E DEL LAVORO COMUNE

2.9 Per ottenere il massimo impatto, i nostri sforzi devono essere sostenuti dalla cooperazione internazionale. Ci impegneremo attivamente con gli *stakeholder* e i partner regionali e internazionali per scambiarci conoscenze e migliori pratiche. Rafforzeremo gli accordi che promuovono pratiche di pesca sostenibili, combattono la pesca illegale, non dichiarata e non regolamentata (INN) e proteggono le aree marine vulnerabili.

2.10 Le *partnership* con governi, ONG, scienziati, comunità di pescatori e altri *stakeholder* ci aiuteranno a raggiungere l'obiettivo comune di condividere conoscenze, scambiare buone pratiche e sviluppare politiche efficaci che affrontino le sfide, promuovano la pesca responsabile e salvaguardino gli ambienti marini.

2.11 Oltre alle relazioni avviate all'interno del nostro settore, le collaborazioni devono coinvolgere anche importanti *stakeholder* come le comunità costiere e i consumatori. Il nostro lavoro deve sostenere anche loro. Ci impegniamo per il benessere delle comunità costiere che dipendono dalla pesca per il proprio sostentamento. Sosterremo iniziative che forniscono formazione, *capacity-building* e fonti di reddito alternative per garantire la sostenibilità socioeconomica di queste comunità in armonia con gli obiettivi di conservazione degli oceani.

2.12 Collaboreremo inoltre con governi, ONG e istituzioni educative per sensibilizzare l'opinione pubblica sull'importanza del consumo sostenibile di prodotti ittici.

2.13 In conclusione, nello spirito di collaborazione e responsabilità condivisa, noi, rappresentanti dell'industria ittica nell'ambito dell'Unione Europea, ci impegniamo a sostenere il presente Manifesto per una pesca sostenibile e oceani sani. Prendiamo atto dell'importante ruolo che il settore della pesca svolge per le comunità di pescatori, le regioni costiere, il sostentamento della popolazione e i consumatori. Attraverso i nostri sforzi congiunti, promuoveremo miglioramenti e progressi nella conservazione degli oceani e nella salvaguardia delle preziose risorse che essi ci offrono.



3.

ACQUACOLTURA
RESPONSABILE



L’acquacoltura ha indubbiamente affermato il proprio ruolo cruciale nella sicurezza alimentare e nutrizionale globale, riducendo il divario tra domanda e offerta di alimenti acquatici¹⁰.

– Edizione 2022 del Rapporto FAO sullo Stato Mondiale della Pesca e dell’Acquacoltura

3.1 Con la crescita della popolazione mondiale, aumenta la domanda di alimenti sostenibili. L’acquacoltura, se praticata in modo responsabile, ha un potenziale immenso per soddisfare questa esigenza. Pratiche non sostenibili minacciano gli ecosistemi marini, le comunità locali e la sicurezza alimentare futura. Il presente Manifesto invita a un impegno collettivo verso pratiche di acquacoltura responsabili che diano priorità alla *stewardship* ambientale, all’equità sociale e alla redditività economica. Abbracciando l’innovazione, riducendo al minimo gli sprechi e garantendo il benessere della vita acquatica, possiamo contribuire allo sviluppo sostenibile dell’acquacoltura come soluzione per nutrire il mondo in modo sostenibile. Insieme, dobbiamo proteggere i nostri oceani, fiumi e zone umide, garantendo che l’acquacoltura prosperi in armonia con la natura e porti benefici a tutta l’umanità. Questa è la nostra occasione per guidare il cambiamento e garantire un futuro sostenibile.

3.2 L’acquacoltura è aumentata del 6,6% dal 2020, fornendo oltre il 57% dei prodotti derivati da animali acquatici utilizzati per il consumo umano diretto. Di fatto, l’edizione 2024 dell’ultimo Rapporto FAO sullo Stato Mondiale della Pesca e dell’Acquacoltura indica che, per la prima volta, l’acquacoltura ha superato la pesca di cattura nella produzione di animali acquatici. 94,4 milioni di tonnellate, pari al 51% del totale mondiale e a un valore record del 57% della produzione destinata al consumo umano, provengono ora dall’acquacoltura. Si prevede inoltre che la produzione di animali acquatici aumenterà ulteriormente del 10% entro il 2032, grazie all’espansione dell’acquacoltura e alla ripresa della pesca di cattura.

3.3 Ai fini del presente Manifesto, utilizziamo la definizione di acquacoltura fornita dalla FAO nel 1988, ovvero: “L’allevamento di organismi acquatici, inclusi pesci, molluschi, crostacei e piante acquatiche. L’allevamento implica l’adozione di interventi per migliorare la produzione quali il ripopolamento periodico, l’alimentazione, la protezione dai predatori, ecc. L’allevamento implica anche la proprietà individuale o aziendale degli stock allevati¹¹. L’ambito specifico dell’acquacoltura spazia dagli incubatoi agli impianti di allevamento in qualsiasi tipo di acqua, dolce, salmastra e marina, nonché diversi sistemi di produzione”.

Partendo da questi presupposti, la restante parte del presente capitolo si incentra sugli aspetti ambientali e sul benessere degli animali in acquacoltura.

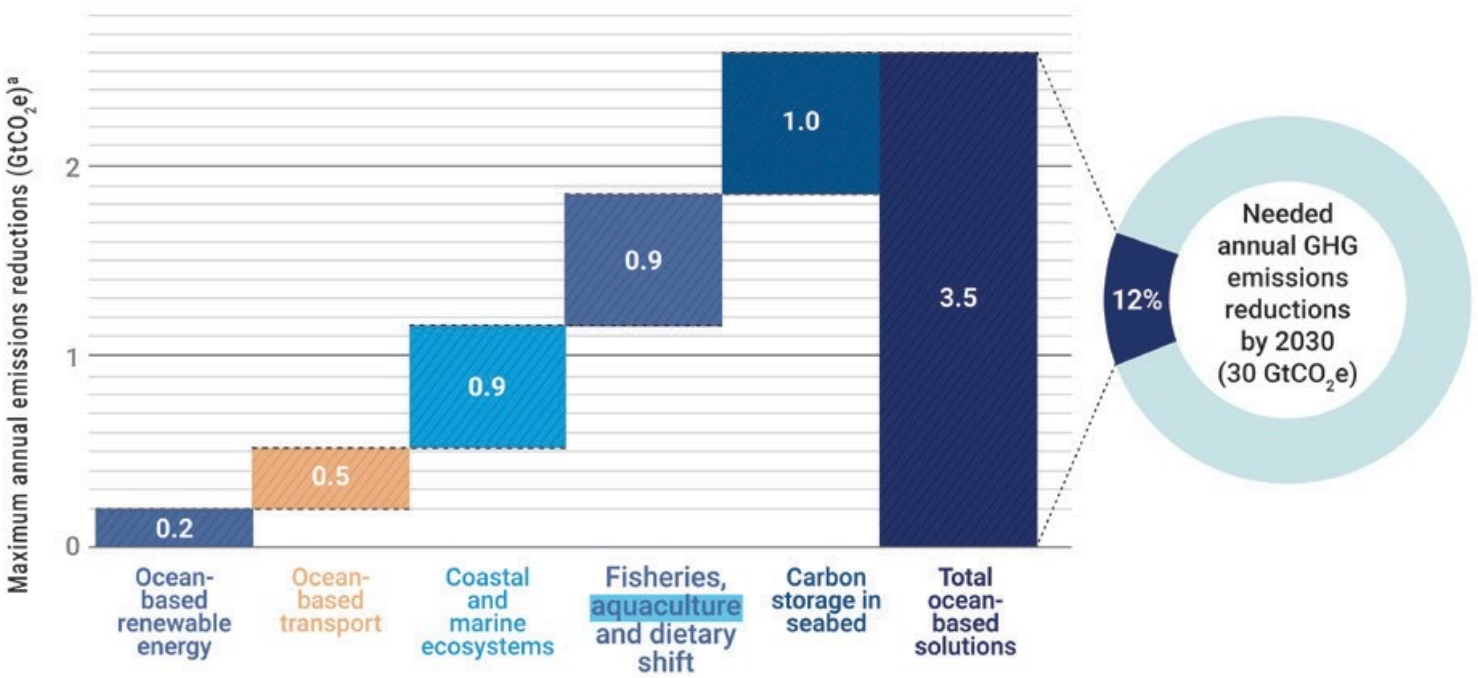
¹⁰ <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/9df19f53-b931-4d04-acd3-58a71c6b1a5b/content/sofia/2022/expanding-sustainable-aquaculture-production.html>

¹¹ <https://www.fao.org/4/x6941e/x6941e04.htm>

IL RUOLO DELL’ACQUACOLTURA NEL PROMUOVERE UNA DIETA PIÙ RISPETTOSA DEL CLIMA

3.4 La produzione di alimenti provenienti dagli oceani è più rispettosa del clima rispetto all’allevamento del bestiame.

I pesci non hanno bisogno, come i mammiferi, di consumare energia per conservare la propria temperatura corporea o per sostenere il proprio peso, visto che galleggiano in acqua. Ciò significa che hanno bisogno di meno mangime per chilogrammo di peso corporeo rispetto ai bovini o ai suini, con conseguente riduzione dell’impronta di carbonio rispetto alle proteine animali di origine terrestre. Per soddisfare il fabbisogno alimentare di 9,7 miliardi di persone entro il 2050 e ridurre la dipendenza dalle proteine di origine terrestre ad alta intensità di emissioni, possiamo introdurre riforme per la pesca di cattura selvaggia e potenziare un’acquacoltura sostenibile basata sugli oceani. Queste misure garantiranno migliori risultati in termini di salute per i consumatori, maggiori entrate per gli agricoltori e per i pescatori, minori emissioni di gas serra, meno fonti di conflittualità relativamente alla terra e minor consumo di acqua.



Note: To stay under a 1.5°C change relative to pre-industrial levels.

Source: Hoegh-Guldberg, O., et al. 2019. “The Ocean as a Solution to Climate Change: Five Opportunities for Action.” Washington, DC: World Resources Institute. https://oceanpanel.org/sites/default/files/2019-10/HLP_Report_Ocean_Solution_Climate_Change_final.pdf.

¹² Da Stuchtey, M., A. Vincent, A. Merkl, M. Bucher et al. 2020. "Ocean Solutions That Benefit People, Nature and the Economy" (Soluzioni per gli oceani a beneficio delle persone, della natura e dell'economia). Washington, DC: World Resources Institute. oceanpanel.org/publication/ocean-solutions-that-benefit-people-nature-and-the-economy

¹³ Il Rapporto sullo Stato Mondiale della Pesca e dell'Acquacoltura (SOFIA), pubblicato dall'Organizzazione per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO), sottolinea la crescente importanza dell'acquacoltura nel rispondere alle esigenze globali in materia di sicurezza alimentare e nutrizione. Secondo il rapporto SOFIA, l'acquacoltura è diventata il settore della produzione alimentare in più rapida crescita, contribuendo in modo significativo all'approvvigionamento di pesce e prodotti acquatici. Il rapporto sottolinea il ruolo dell'acquacoltura nell'alleviare la pressione sugli stock ittici selvatici, poiché ora rappresenta più della metà dell'approvvigionamento globale di pesce destinato al consumo umano. Il rapporto SOFIA sottolinea che l'acquacoltura sostenibile può contribuire al raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDG) delle Nazioni Unite, in particolare quelli relativi all'eliminazione della fame, alla garanzia di una vita sana e alla promozione di una crescita economica sostenibile. Tuttavia, sottolinea anche la necessità di migliorare le pratiche di sostenibilità per ridurre l'impatto ambientale e migliorare l'equità sociale.

3.5 L'acquacoltura e la pesca sono essenziali per passare da una dieta basata su proteine animali di origine terrestre a una dieta basata su proteine sostenibili dal punto di vista ambientale, contribuendo a colmare il divario delle emissioni necessario per rispettare l'Accordo di Parigi¹².

3.6 Adottando ulteriori pratiche sostenibili, l'acquacoltura può ridurre ulteriormente il proprio impatto ambientale, contribuendo a mitigare cambiamenti climatici. Le azioni fondamentali da intraprendere sono:

- Ulteriore riduzione dell'indice di conversione alimentare (FCR) - la leva più importante per ridurre al minimo l'impatto ambientale, migliorando la formulazione dei mangimi.
- Riduzione delle emissioni di gas serra attraverso tecnologie efficienti dal punto di vista energetico, fonti di energia rinnovabile e migliori pratiche di alimentazione.
- Adozione di un sistema più sostenibile di approvvigionamento dei mangimi utilizzando mangimi alternativi a basso impatto.
- Miglioramento della gestione dei rifiuti con un trattamento e un riciclo efficienti per ridurre emissioni di gas serra.

GESTIONE RESPONSABILE DEGLI ALLEVAMENTI

3.7 Con la continua crescita della popolazione mondiale, dobbiamo lavorare per garantire che la sicurezza alimentare acquisti sempre maggiore importanza. L'acquacoltura può svolgere un ruolo significativo nel soddisfare la crescente domanda di alimenti nutrienti e ricchi di proteine. Tutto ciò deve avvenire, però, in modo responsabile al fine di evitare l'esaurimento delle risorse naturali. La soluzione è una gestione responsabile degli allevamenti di pesce e di frutti di mare, fondamentale per la sostenibilità ambientale¹³, la redditività economica, la responsabilità sociale e la sicurezza alimentare. Pratiche di gestione responsabile degli allevamenti contribuiranno a mitigare gli effetti sociali e ambientali negativi. Queste pratiche dovrebbero essere promosse grazie a modalità di lavoro sostenibili, tra cui la selezione di sedi operative rispettose dell'ambiente, la formazione e la qualificazione del personale nonché la promozione di buone pratiche di allevamento.

3.8 L'implementazione della tecnologia 4.0 è già in atto nel settore europeo dell'acquacoltura (ad esempio orata, spigola e salmone) con l'adozione di una strategia digitale che sfrutta tecnologie avanzate come l'intelligenza artificiale, l'IoT (Internet delle Cose) e l'automazione per rivoluzionare la filiera "dal produttore al consumatore", migliorando l'efficienza, la sostenibilità e il benessere dei pesci.

ALLEVAMENTO IN ARMONIA CON LA NATURA

3.9 La protezione della biodiversità negli habitat sensibili è fondamentale negli impianti di acquacoltura al fine di garantire la salute e la sostenibilità dell'ecosistema. Uno di questi habitat è il benthos (fondale marino), che comprende organismi che vivono sul fondo dei corpi idrici e svolgono un ruolo chiave nel ciclo dei nutrienti e nel sostenere le catene trofiche marine. Gli impianti di acquacoltura monitorano il benthos dimostrando che le proprie attività non generano un impatto cumulativo, ovvero un impatto che va oltre la capacità di sopportazione dell'ambiente.

3.10 Le preoccupazioni relative al potenziale impatto dell'acquacoltura sugli ecosistemi acquatici e circostanti sono fondate e devono essere affrontate. L'utilizzo di sistemi ottimali di gestione dell'alimentazione e di gestione efficace dei rifiuti previene l'inutile rilascio di nutrienti nelle acque circostanti (che può portare a squilibri ecologici). Inoltre, grazie ai progressi tecnologici, le telecamere subacquee possono contribuire a evitare lo spreco di mangime. Gli impianti di acquacoltura possono anche ridurre al minimo l'inquinamento e altri impatti negativi sugli ecosistemi aderendo a rigide normative ambientali, tra cui le valutazioni dei rischi ambientali e le valutazioni d'impatto ambientale. Questo comporta il corretto smaltimento dei rifiuti, l'eliminazione dell'uso di sostanze chimiche nocive e il monitoraggio e la gestione della qualità dell'acqua dolce e marina per garantire la salute sia delle specie allevate che degli habitat circostanti.

3.11 Il rischio di fughe in acquacoltura può compromettere la biodiversità locale. Gli allevamenti devono adottare misure volte a ridurre al minimo le interazioni con gli animali selvatici, in particolare quelli notoriamente a rischio di estinzione, e a prevenire le fughe degli esemplari allevati. Le norme tecniche adottate dagli allevamenti hanno contribuito a una significativa riduzione del numero di incidenti dovute a fughe negli ultimi 20 anni. Ulteriori misure che possono essere adottate per prevenire gli incidenti dovuti a fughe includono l'uso di attrezzature resistenti e la formazione del personale dell'impianto per garantire il rispetto dei protocolli operativi standard. Ulteriori innovazioni tecnologiche relative a nuovi materiali per le reti e alla loro progettazione possono essere utilizzate per ridurre ulteriormente il rischio di incidenti dovuti a fughe.

3.12 Gli impianti di acquacoltura devono inoltre attuare pratiche adeguate di gestione dei rifiuti per ridurre al minimo l'inquinamento dei corpi idrici e degli ecosistemi circostanti. Le attività di acquacoltura devono sforzarsi di ridurre al minimo l'uso di acqua dolce e utilizzare pratiche sostenibili di gestione delle risorse idriche per preservare questa preziosa risorsa e prevenire la salinizzazione di ambienti circostanti come i terreni agricoli.



BENESSERE ANIMALE

3.13 Il mantenimento di una buona qualità dell'acqua e del benessere degli animali è essenziale per gli impianti di acquacoltura al fine di garantire la salute degli animali allevati e la protezione dell'ambiente. Una buona qualità dell'acqua (parametri biotici e abiotici e soglie determinate su base scientifica) è fondamentale per il benessere degli animali. Una scarsa qualità dell'acqua può portare a focolai di malattia, a stress negli animali acquatici e persino a morie di massa. Altre pratiche che garantiscono la salute e il benessere dei pesci e dei frutti di mare in allevamento includono:

- Approcci specifici per specie durante tutto il periodo di allevamento
- Condizioni ambientali ottimali, come la qualità dell'acqua
- Monitoraggio del comportamento degli animali
- Buona gestione dell'alimentazione, qualità del mangime e mangime adeguato per ogni fase di vita
- Protezione da predatori e parassiti
- Formazione degli addetti su come gestire e lavorare con gli animali acquatici
- Attuazione di misure di biosicurezza, trasporto e manipolazione ottimali
- Uso responsabile dei farmaci per mantenere la salute degli animali
- Densità di popolamento ottimale a seconda della specie, del sistema di produzione e della specifica fase di vita
- Metodi di stordimento e macellazione specifici per specie

NUTRIZIONE DI PRECISIONE E MANGIMI

3.14 Gli allevamenti devono inoltre ottimizzare le formulazioni dei mangimi utilizzando materie prime sostenibili per evitare la pesca eccessiva di pesci selvatici utilizzati come fonte di farina e olio di pesce, ridurre la deforestazione delle colture agricole come soia e olio di palma e mitigare le emissioni di gas serra. Ottimizzare le formulazioni dei mangimi per soddisfare il fabbisogno nutrizionale senza eccessi permette di ridurre lo spreco di mangime e migliora l'efficienza. L'utilizzo di materie prime per mangimi che portano a ulteriori riduzioni dell'indice di conversione alimentare e l'impiego di strategie di alimentazione ottimali sono la leva più importante per ridurre l'impatto ambientale legato all'alimentazione.

a) Ingredienti alternativi: è importante utilizzare materie prime alternative per mangimi che consentano un'ulteriore crescita del settore dell'acquacoltura senza aumentare l'impatto ambientale dei mangimi.

b) Utilizzo dei sottoprodotti: l'inclusione di sottoprodotti provenienti da altri settori, come quelli derivanti dall'agricoltura o dalla trasformazione del pesce e dei frutti di mare, per favorirne il riutilizzo, contribuisce a ridurre gli sprechi e l'impiego delle risorse.

c) Mangimi certificati: l'acquisto di mangimi da fornitori con certificazioni di sostenibilità è garanzia di pratiche responsabili nella produzione mangimistica.

USO APPROPRIATO DEI MEDICINALI

3.15 L'uso responsabile dei medicinali è fondamentale per un'acquacoltura europea sostenibile. L'applicazione di misure di biosicurezza e l'impiego/ sviluppo di vaccini efficaci sono fondamentali per la prevenzione delle malattie. Gli antibiotici non sono una misura di prevenzione adeguata a causa del potenziale di resistenza antimicrobica (AMR). Devono essere utilizzati solo per proteggere il benessere degli *stock* ittici e su prescrizione di professionisti sanitari. È necessario rispettare un periodo di sospensione per evitare che eventuali residui di antibiotici raggiungano il consumatore finale. Esistono in tal senso esempi incoraggianti in Europa, particolarmente apprezzati dall'Organizzazione Mondiale della Sanità, dove l'uso di vaccini efficaci, in Norvegia, ha contribuito a ridurre quasi a zero l'uso di antibiotici nel salmone d'allevamento. Gli allevamenti devono mantenere pratiche sostenibili quali una buona qualità dell'acqua, una nutrizione adeguata, vaccini e strategie di prevenzione delle malattie per ridurre al minimo il ricorso agli antibiotici. Incoraggiamo inoltre il sostegno governativo nei confronti di un processo più efficace di sviluppo e approvazione di nuovi vaccini basati sulle più recenti scoperte scientifiche.

TRASPARENZA E VERIFICA DELLE MIGLIORI PRATICHE

3.16 Sebbene tutti gli aspetti finora citati rivestano una propria rilevanza specifica, la documentazione di supporto e l'adozione delle migliori pratiche sono di fondamentale importanza. I consumatori sono sempre più alla ricerca di pesce e frutti di mare provenienti da fonti sostenibili. Lo stesso dicasi per le parti direttamente interessate e/o potenzialmente coinvolte nelle attività di acquacoltura, tra cui (ma non solo) il mondo accademico, la società civile/le ONG, le autorità di regolamentazione, altri utilizzatori delle risorse idriche e le comunità locali (comprese quelle autoctone). Gli allevamenti di pesce e frutti di mare che aderiscono a pratiche di gestione responsabile possono quindi sfruttare questa tendenza commercializzando i propri prodotti come ecosostenibili e socialmente responsabili, a condizione che rientrino in una filiera tracciabile. Ciò non solo migliora la reputazione del marchio e il consenso sociale nei confronti dell'attività, ma incoraggia a sua volta anche gli investimenti in una produzione sostenibile.

3.17 In conclusione, le pratiche di acquacoltura sostenibile sono già una realtà e, grazie alle continue innovazioni nel settore, emergeranno soluzioni ancora più efficaci per migliorare la sostenibilità dell'acquacoltura europea.



4.

PRODUZIONE E
TRASFORMAZIONE RESPONSABILI



I cambiamenti climatici e la pesca eccessiva trasformano gli ecosistemi oceanici, ecco perché la riduzione delle emissioni di gas serra e la pesca sostenibile sono così importanti per la salute degli oceani. Il cibo costituisce una parte importante delle emissioni totali di gas serra e si possono ottenere riduzioni significative delle emissioni legate alla filiera alimentare passando dalla carne rossa ai prodotti ittici a basso impatto con un cambiamento che comporterebbe anche effetti benefici sulla salute¹⁴.

– Friederike Ziegler, Ricercatrice Senior,
RISE Research Institutes of Sweden

¹⁴ Ziegler, F. (2003). Valutazione dell'impatto ambientale dei prodotti ittici. Trasformazione alimentare rispettosa dell'ambiente, 70-92. <https://doi.org/10.1016/B978-1-85573-677-1.50010-0>

¹⁵ FAO – News Article: I sistemi alimentari sono responsabili di oltre un terzo delle emissioni globali di gas serra

¹⁶ <https://www.un.org/en/desa/world-population-projected-reach-98-billion-2050-and-112-billion-2100#:~:>

¹⁷ <https://www.un.org/en/observances/world-population-day#:~:tex=%20t=Stato%20della%20popolazione%20mondii>

¹⁸ Stockholm Resilience Centre, 2021

¹⁹ La raccomandazione di fare uso regolare di pesce è condivisa praticamente da tutte le linee guida nazionali e internazionali per un'alimentazione sana, cfr. Capitolo 5 su Cibo sano e accessibile dal punto di vista dei costi

4.1 Rientrano nell'ambito di applicazione del presente capitolo:

- Le operazioni dal porto di sbarco fino all'uscita dei prodotti finiti dallo stabilimento.
- Le operazioni successive alla pesca o alla raccolta in acquacoltura.

Sono considerate escluse dall'ambito di applicazione:

- Le fasi successive all'uscita dallo stabilimento, ovvero la vendita al dettaglio, lo stoccaggio e il consumo da parte dei consumatori.
- La pesca selvaggia e la riproduzione, l'allevamento o la raccolta in acquacoltura.
- La sicurezza igienico-sanitaria: in qualità di trasformatori di prodotti ittici, la sicurezza igienico-sanitaria attraverso una gestione efficace dell'analisi dei rischi e dei punti critici di controllo (HACCP) e la conformità sociale sono prerequisiti per una trasformazione responsabile. Tuttavia, questi aspetti non sono inclusi nell'ambito di applicazione del presente capitolo.

GESTIONE RESPONSABILE DELLE RISORSE IN GENERALE

4.2 La minaccia legata alla scarsità delle risorse naturali e la competizione per il loro utilizzo hanno raggiunto livelli critici. La filiera alimentare contribuisce a oltre un terzo delle emissioni globali di gas serra¹⁵ ed è quindi nostra responsabilità reperire, produrre e vendere i nostri prodotti alimentari ai consumatori in modo responsabile. Per ridurre la pressione sulle risorse e garantire un sistema alimentare più resiliente e inclusivo, è necessario favorirne una più ampia trasformazione con l'adozione di pratiche di produzione responsabili. Occorre una gestione responsabile e sostenibile.

4.3 Dobbiamo anche essere consapevoli della crescita della popolazione mondiale: si prevede che essa passerà dagli 8 miliardi del 2023¹⁶ agli 8,6 miliardi nel 2030¹⁷ e, nel contempo, ci si attende che il consumo globale di pesce raddoppi entro il 2050¹⁸. Mentre i consumatori cercano di ridurre il consumo di carne rossa, il pesce e i frutti di mare rimangono un'importante fonte di proteine e altri nutrienti essenziali. Generano inoltre meno emissioni di carbonio rispetto a molti altri ingredienti alimentari di origine animale provenienti dalla terraferma, in particolare la carne rossa¹⁹. Deve essere quindi sforzo comune quello di concentrarci sugli aspetti dove possiamo produrre il maggiore impatto. È nostra responsabilità collettiva fissare dei *target* che contribuiscano direttamente agli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite, che per oltre il 50% potrebbero risentire dell'impatto della produzione ittica globale.



²⁰ FAO – News Article: I sistemi alimentari sono responsabili di oltre un terzo delle emissioni globali di gas serra

RIDURRE LE EMISSIONI DI GAS SERRA

4.4 Come accennato in precedenza, secondo l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO), la filiera alimentare contribuisce per oltre un terzo alle emissioni globali di gas serra²⁰. Ogni azienda appartenente a Seafood Europe è chiamata ad assumersi la responsabilità di ridurre le proprie emissioni di gas serra (GHG) per mitigare gli effetti peggiori del cambiamento climatico e della perdita di biodiversità. Un numero significativo delle nostre aziende sta dando prova di importanti progressi in direzione degli obiettivi e degli impegni stabiliti.

CALCOLARE L'IMPRONTA DI CARBONIO DI STABILIMENTI, ATTIVITÀ PRODUTTIVE E AZIENDE

4.5 Rappresentando circa l'80% dell'Industria di trasformazione del pesce nell'UE, in Seafood Europe raccomandiamo a tutte le aziende di valutare la propria impronta di carbonio aziendale su base annuale. Ciò consentirà loro di identificare i punti critici per le emissioni all'interno della catena del valore, consentendo loro di adottare misure per ridurli. Raccomandiamo inoltre di condurre un'analisi dell'impronta di carbonio dei prodotti o, meglio ancora, un'analisi dell'intero ciclo di vita dei prodotti, al fine di identificare i punti critici e gettare le basi per lo sviluppo futuro di prodotti con un'impronta di carbonio inferiore rispetto ai loro predecessori.

DEFINIZIONE DI UN'AMBIZIOSA SCIENCE BASED TARGETS INITIATIVE (SBTi): OBIETTIVI PUBBLICI RACCOMANDATI PER LA RIDUZIONE DELLE EMISSIONI DI CARBONIO

4.6 Per poter fissare obiettivi di riduzione ambiziosi è fondamentale comprendere le emissioni di gas serra lungo l'intera catena del valore di un'azienda, sia a monte che a valle. Una volta effettuata questa valutazione, i punti critici diventano visibili ed è possibile fissare obiettivi di riduzione chiari, con lo scopo finale di raggiungere ambiziosi obiettivi pubblici di riduzione delle emissioni di carbonio. L'SBTi è una *partnership* tra il CDP (precedentemente *Carbon Disclosure Project*), il *Global Compact* delle Nazioni Unite, il *World Resources Institute* (WRI) e il *Worldwide Fund for Nature* (WWF). Gli obiettivi adottati dalle aziende per ridurre le emissioni di gas serra sono considerati "basati sulla scienza" se sono in linea con gli obiettivi dell'Accordo di Parigi sul clima, ovvero limitare il riscaldamento globale ben al di sotto dei 2°C oltre i livelli preindustriali e perseguire sforzi per limitare il riscaldamento a 1,5°C.

4.7 Disporre di un organismo terzo neutrale che fornisca consulenza scientifica e valuti se le attività di riduzione delle emissioni di gas serra sono ambiziose e in linea con le più recenti scoperte scientifiche sul clima è fondamentale per affrontare il cambiamento climatico e garantire condizioni di parità per tutti. In questo ambito, la nostra raccomandazione è quella di collaborare con la *Science Based Targets Initiative* (SBTi) per ottenere l'approvazione degli obiettivi di riduzione delle emissioni di gas serra.

GESTIONE RESPONSABILE DELL'ENERGIA

4.8 Utilizzo di energia da fonti rinnovabili. L'approvvigionamento energetico è legato alla vulnerabilità energetica, che dipende dall'autosufficienza di un paese, dalle alternative ai combustibili fossili, dall'accessibilità, dall'efficienza e dalla resilienza economica²¹. Date le attuali vulnerabilità dei mercati energetici, uno dei modi migliori per alleviare la pressione sulle reti è passare all'energia rinnovabile o verde e all'energia di provenienza più locale o decentralizzata²². Maggiore è la domanda di energia rinnovabile, più facile sarà ridurre la dipendenza dai combustibili fossili e ridurre le emissioni di gas serra.

4.9 Riduzione del consumo energetico. Sebbene alcuni studi affermino che entro il 2050²³ ci sarà energia sufficiente da fonti rinnovabili per effettuare la transizione verso un'economia a zero emissioni nette, se consideriamo il costante aumento di fabbisogno energetico a seguito di un corrispondente miglioramento dello standard di vita, l'attuale approvvigionamento energetico da fonti rinnovabili a livello globale non ha ancora raggiunto quantitativi sufficienti e facilmente accessibili per poter sostituire quello basato sui combustibili fossili. Di conseguenza, nel tentativo di raggiungere l'obiettivo zero emissioni nette, i produttori e i trasformatori dovranno cercare di ridurre il proprio consumo energetico (il kWh più verde è quello non utilizzato).

TRASPORTI RESPONSABILI

4.10 Le stime indicano che il trasporto incide tra lo 0,5% e il 10%²⁴ dell'impronta di carbonio complessiva di un prodotto. Maggiore è l'impronta di carbonio intrinseca di un prodotto alimentare, minore sarà il contributo del trasporto all'impronta di carbonio totale del prodotto stesso. Pesce e frutti di mare sono prodotti che si collocano nella fascia più bassa di questo intervallo percentuale²⁵. Le tecniche e le pratiche utilizzate nella pesca, nell'allevamento e/o nella trasformazione del pesce e dei frutti di mare sono i fattori che generalmente ne determinano l'impronta di carbonio complessiva più di qualsiasi risparmio di gas serra ottenuto attraverso il trasporto. Pertanto, pur dovendo concentrare l'attenzione su questo aspetto, resterà sempre la responsabilità di ridurre le emissioni legate al trasporto, utilizzando percorsi ottimizzati, aumentando il trasporto via mare e/o passando a fonti energetiche più sostenibili quando si utilizzano spedizioni su gomma o per via aerea²⁶.

PROGETTAZIONE RESPONSABILE DEI PRODOTTI

4.11 Il pesce e i frutti di mare sono fondamentali per sostenere la salute umana grazie al loro profilo nutrizionale unico, che spesso può essere migliore di molti alimenti proteici di origine vegetale equivalenti e con impronte di carbonio simili²⁷. Alla luce di ciò, è importante che i produttori prendano in considerazione metodi di conservazione e preparazione *end-to-end* più intelligenti e a basse emissioni di carbonio, per esempio nel design degli imballaggi e nel dimensionamento delle porzioni consigliate, al fine di evitare la perdita e lo spreco di alimenti commestibili in questa categoria. È fondamentale che questa preziosa fonte di cibo finisca nei piatti e non altrove o venga sprecata.

GESTIONE RESPONSABILE DELLE RISORSE IDRICHE

4.12 A livello globale, dovremmo impegnarci per garantire a tutti l'accesso all'acqua dolce e pulita. Pertanto, una gestione responsabile delle risorse idriche, compreso un uso più circolare dell'acqua, è fondamentale per prevenire la scarsità idrica locale e l'inquinamento. Si raccomanda l'uso di acqua di mare, se disponibile, in sostituzione dell'acqua dolce durante alcune fasi della preparazione del pesce, al fine di ridurre il consumo di acqua dolce.

GESTIONE RESPONSABILE DEI RIFIUTI

4.13 Poiché il pesce e i frutti di mare possono essere costosi, i consumatori cercano di evitarne gli sprechi: il quantitativo di perdite e sprechi di prodotto alimentare commestibile (FLW) è infatti relativamente basso rispetto ad alimenti più economici²⁸. Tuttavia, sappiamo anche che un terzo del totale di cibo prodotto finisce per non essere utilizzato per il consumo umano²⁹. Ogni attore della filiera ha la responsabilità di ridurre al minimo le perdite e gli sprechi di prodotti alimentari commestibili, integrando nei propri piani aziendali specifici programmi di prevenzione in materia.

Ad esempio, pratiche come l'*upcycling* degli scarti di lavorazione per ottenere farina e olio di pesce che possono entrare nel mercato come *pet food* o materie prime per l'alimentazione delle specie allevate in acquacoltura, sono fondamentali per aumentare la circolarità nel settore della trasformazione.

TRASPARENZA DELLA CATENA DI APPROVVIGIONAMENTO

4.14 Il ruolo di una catena di custodia garantita da terze parti dovrebbe essere considerato come un atto di trasparenza e di fiducia nei confronti degli *stakeholder*, che consente la tracciabilità *end-to-end* di un prodotto e dei relativi processi. La certificazione secondo lo standard della catena di custodia garantisce una catena ininterrotta, talvolta lunga e complessa, in cui il pesce e i frutti di mare certificati sono facilmente identificabili, tenuti separati dai prodotti non certificati e possono essere ricondotti ad un'altra azienda certificata. Le certificazioni esterne e indipendenti sono validi esempi in tal senso.

CONCLUSIONE

4.15 Migliorare l'efficienza delle risorse all'interno delle aziende e delle catene di approvvigionamento è un vantaggio per tutti. Consente di risparmiare sui costi, ridurre gli sprechi, contenere le emissioni, abbassare i prezzi e contribuire a proteggere l'ambiente naturale da cui tutti dipendiamo.



²¹ Indice di vulnerabilità energetica: <https://www.strategic-risk-global.com/esg-risks/spotlight-on-the-risks-of-energy-vulnerability-and-how-to-manage-them/1445257.article>

²² <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0301421521004365#%3A~%3Atext%3DFurther%20in%20this%20regard%2C%20renewable%2Cthe%20energy%20supply%20and%20security>

²³ Università LUT in Finlandia e Energy Watch Group: <https://www.endesa.com/en/the-e-face/energy-sector/future-renewable-energy>
<https://www.weforum.org/stories/2023/03/electricity-generation-renewables-power-iea/>

²⁴ <https://ourworldindata.org/food-choice-vs-eating-local>

²⁵ <https://ourworldindata.org/food-choice-vs-eating-local>

²⁶ Le emissioni dovute ai trasporti sono cresciute a un tasso medio annuo dell'1,7% dal 1990 al 2022, più rapidamente di qualsiasi altro settore di utilizzo finale ad eccezione dell'industria (cresciuta anch'essa di circa l'1,7%). Per rimanere in linea con lo scenario di zero emissioni nette (NZE) entro il 2050, con il 2030 le emissioni di CO2 del settore dei trasporti devono diminuire di oltre il 3% all'anno <https://www.iea.org/energy-system/transport>

²⁷ <https://www.nomadfoods.com/wp-content/uploads/2023/01/lca-study-100-page-summary-report.pdf>

²⁸ <https://foodwastestories.com/2020/11/08/what-gives-food-more-value/>

²⁹ <https://www.fao.org/3/mb060e/mb060e00.htm>
<https://www.fao.org/3/ca6030en/ca6030en.pdf>
<https://www.unep.org/news-and-stories/story/why-global-fight-tackle-food-waste-has-only-just-begun>



5.

TUTELARE I DIRITTI UMANI E
PROMUOVERE LO SVILUPPO DELLE COMUNITÀ

“

Ottenere il massimo impatto sociale possibile: possiamo raggiungere questo obiettivo solo restituendo all'ambiente e alla società un valore superiore a quello che abbiamo inizialmente ricavato.

5.1 La Direttiva sulla Rendicontazione Societaria di Sostenibilità (CSRD) stabilisce obblighi vincolanti di ampia portata in materia di diritti umani e ambiente. Tali obblighi si applicano alle imprese, sia europee che extraeuropee, che raggiungono determinate soglie di fatturato. Essi si estendono alle attività proprie dell'impresa, delle sue consociate e dei suoi partner commerciali all'interno delle catene di fornitura.

5.2 In un contesto più ampio, i Principi Guida delle Nazioni Unite su Imprese e Diritti Umani prevedono che le aziende rispettino i diritti umani attuando la *due diligence* in materia di diritti umani. Questo processo comporta azioni di identificazione, prevenzione, mitigazione e rendicontazione dell'impatto negativo sui diritti umani che sono in capo a un'azienda. La Valutazione dell'Impatto sui Diritti Umani (HRIA) è una fase critica di questo processo e rappresenta una metodologia chiave per identificare gli impatti reali e potenziali sui diritti umani.

5.3 L'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile e i suoi Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDG)³⁰ riconoscono inoltre le imprese come importante volano della crescita economica e mirano a *“sbloccare il potenziale di trasformazione del settore privato”*. Il rispetto dei diritti umani nelle attività commerciali è insito in molti degli SDG e la valutazione d'impatto può essere un passo fondamentale per contribuire al raggiungimento di questi obiettivi.

5.4 In qualità di membri di Seafood Europe, ci impegniamo ad agire nel rispetto di questo quadro normativo ed etico attraverso le seguenti azioni prioritarie:

- a) Promuovere e garantire il rispetto dei diritti umani lungo l'intera catena del valore**, assumendoci questa responsabilità come obbligo imprescindibile per tutti i produttori e fornitori del settore.
- b) Implementare un sistema di *due diligence* in materia di diritti umani** che consenta l'identificazione, la prevenzione, la mitigazione e la riparazione di potenziali impatti negativi sulle persone lungo l'intera catena del valore, garantendo la conformità etica e giuridica nelle attività e nelle relazioni commerciali.



³⁰ <https://www.un.org/sustainabledevelopment/development-goals/>

c) Adottare misure proattive contro la pesca illegale, non dichiarata e non regolamentata (INN) per prevenire, identificare e affrontare queste pratiche, garantendo che tutte le operazioni e le catene di fornitura siano conformi alle normative internazionali e nazionali. Questo impegno include il monitoraggio e l'eliminazione di qualsiasi violazione dei diritti umani associata a tali attività, promuovendo la trasparenza e la responsabilità in tutto il settore.

d) Sostenere le comunità, in particolare quelle di piccole dimensioni, come opportunità per stimolare la creazione di posti di lavoro, promuovere l'uguaglianza, conservare gli ecosistemi e rafforzare la resilienza. Questo sostegno è essenziale per migliorare la loro capacità di sviluppo e garantire la sostenibilità del settore nel suo complesso.

IMPEGNO PER I DIRITTI UMANI DA PARTE DEI MEMBRI DI SEAFOOD EUROPE

5.5 In ambito di Seafood Europe, ribadiamo il nostro impegno a rispettare e promuovere i diritti umani riconosciuti a livello internazionale, definendo valori e principi alla base delle attività commerciali dei nostri partner in tutti i settori operativi. Questo impegno richiede un ruolo attivo nella protezione dei diritti umani, impegnandoci in modo proattivo per prevenire, mitigare e, se necessario, porre rimedio a qualsiasi impatto negativo derivante dalle attività commerciali.

5.6 Tutti i partner commerciali e gli attori facenti parte della catena di fornitura sono invitati ad adottare un comportamento etico che riguardi le condizioni di lavoro, l'etica aziendale e la sostenibilità ambientale. Questo approccio include, tra gli altri aspetti, la prevenzione del lavoro minorile e del lavoro forzato, la promozione della parità di genere, la garanzia di condizioni di lavoro dignitose e il rispetto dell'impatto socioeconomico sulle comunità locali.

5.7 Inoltre, i partner sono incoraggiati a garantire il rispetto della legislazione in materia di lavoro nei Paesi in cui operano, rispettando i diritti umani riconosciuti a livello internazionale e agendo sempre in modo trasparente e responsabile. Questo quadro etico non solo contribuisce alla tutela dei singoli, ma rafforza anche la sostenibilità e la fiducia nelle catene di fornitura globali.

5.8 Di seguito sono riportate alcune importanti raccomandazioni per i membri di Seafood Europe in materia di diritti del lavoro e diritti umani indipendenti dal lavoro.



DIRITTI UMANI DI BASE INDIPENDENTI DAL LAVORO

- **Diritti delle minoranze e delle comunità locali:** le leggi, le culture e le usanze locali devono essere rispettate, mantenendo un dialogo aperto con gli *stakeholder*, in particolare con i gruppi più vulnerabili. La Guida OCSE sulla *Due Diligence* per una Condotta Aziendale Responsabile sottolinea l'importanza di consultare le comunità interessate e di rispettare i loro diritti.
- **Diritto alla privacy:** deve essere garantito l'uso appropriato e la protezione dei dati personali e delle informazioni raccolte, in particolare quelli dei dipendenti e dei clienti. L'Agenzia Spagnola per la Protezione dei Dati ha pubblicato una guida sulla protezione dei dati e le relazioni di lavoro con linee guida chiare.
- **Diritto alla sicurezza e alla salute:** tutte le azioni devono garantire che i prodotti e i servizi non compromettano la salute e la sicurezza alimentare dei clienti o dei dipendenti. Ciò include l'implementazione di sistemi di gestione della qualità e della sicurezza igienico-sanitaria conformi agli standard internazionali.
- **Diritto alla libertà di opinione e di espressione:** deve essere rispettata la diversità di opinioni e deve essere promossa la comunicazione reciproca con gli *stakeholder*. Devono essere creati canali efficaci affinché gli *stakeholder* possano esprimere le proprie preoccupazioni e suggerimenti.
- **Diritto alla sicurezza personale:** i rapporti con gli organismi di sicurezza privati devono essere conformi alla legislazione applicabile e rispettare i diritti umani. I Principi Volontari sulla Sicurezza e i Diritti Umani forniscono un quadro di riferimento per gestire questi rapporti in modo responsabile.

DIRITTI UMANI SUL LAVORO

- **Rifiuto del lavoro forzato e obbligatorio:** devono essere vietate tutte le forme di lavoro forzato, schiavitù moderna o coercizione, garantendo ai lavoratori la libertà di accettare o lasciare il lavoro, e non si devono trattenere i documenti personali. Ciò è in linea con le convenzioni fondamentali dell'Organizzazione Internazionale del Lavoro (OIL) sull'eliminazione del lavoro forzato.
- **Rifiuto del lavoro minorile:** il lavoro minorile deve essere severamente vietato, garantendo che i lavoratori di età inferiore ai 18 anni non svolgano mansioni pericolose o che interferiscano con il loro percorso di istruzione. Nei propri standard internazionali, l'OIL fornisce chiare linee guida sull'eliminazione del lavoro minorile.

- **Condizioni di lavoro giuste ed eque:** gli stipendi e i benefici devono essere conformi alle normative di legge, compresa una retribuzione equa per gli straordinari. Il luogo di lavoro deve essere libero da molestie, abusi o violenze, garantendo rispetto e dignità. Ciò dovrebbe prevedere anche l'accesso a meccanismi di lamentela e reclamo e condizioni di lavoro chiare ed eque per tutti i lavoratori. La Guida OCSE sulla *Due Diligence* per una Condotta Aziendale Responsabile fornisce indicazioni relativamente all'attuazione di queste pratiche.
- **Non discriminazione e diversità:** deve essere vietata qualsiasi forma di discriminazione in tutte le fasi del lavoro dipendente e devono essere promosse pari opportunità per tutti i lavoratori, indipendentemente dalla razza, dal sesso, dall'orientamento sessuale, dalla religione o dallo status sociale. Ciò è sancito dai principi fondamentali dell'OIL sulla non discriminazione a livello occupazionale.
- **Libertà di associazione e contrattazione collettiva:** devono essere riconosciuti e rispettati i diritti dei lavoratori di costituire sindacati, aderirvi e partecipare alla contrattazione collettiva. Devono essere evitate ritorsioni nei confronti dei rappresentanti sindacali. La "Guida pratica per l'azione sindacale: strumenti internazionali per la difesa dei diritti umani" sottolinea l'importanza di questi diritti e come tutelarli.
- **Orario di lavoro ragionevole:** l'orario di lavoro, compreso il lavoro straordinario, non deve superare i limiti previsti dalla legge. Il lavoro straordinario deve essere sempre svolto su base volontaria e adeguatamente retribuito. Nei propri standard internazionali, l'OIL ha incluso le linee guida sull'orario di lavoro.
- **Tutela dei lavoratori migranti:** i lavoratori migranti devono ricevere lo stesso trattamento e godere degli stessi diritti dei lavoratori locali e devono essere informati in una lingua a loro comprensibile sui loro diritti, responsabilità e condizioni di lavoro. Anche la Guida OCSE sulla *Due Diligence* per una Condotta Aziendale Responsabile affronta l'importanza di tutelare i diritti dei lavoratori migranti.

5.9 Per i membri di Seafood Europe è fondamentale attuare politiche e procedure che garantiscano il rispetto e la promozione di tali diritti in tutte le attività svolte. Questo approccio globale mira a garantire pratiche commerciali etiche, promuovendo una catena di fornitura responsabile che rispetti e promuova i diritti umani in tutte le loro forme.

DUE DILIGENCE IN MATERIA DI DIRITTI UMANI: PROMUOVERE LA CONFORMITÀ ETICA E GIURIDICA

5.10 La *Due Diligence* in materia di Diritti Umani (HRDD) è il processo attraverso il quale le aziende e le organizzazioni identificano, prevengono, mitigano e rendono conto di come gestiscono il loro impatto sui diritti umani. Questo concetto, radicato nei Principi Guida delle Nazioni Unite su Imprese e Diritti Umani (UNGP)³¹, comporta un approccio proattivo alla comprensione e alla gestione dei rischi relativi ai diritti umani in tutte le attività, nella catena di fornitura e nelle relazioni commerciali di un'azienda.



³¹ [Principi Guida delle Nazioni Unite su Imprese e Diritti Umani \(UNGP\)](#)

GLI ELEMENTI CHIAVE DELLA DUE DILIGENCE IN MATERIA DI DIRITTI UMANI

- a) Identificazione dei rischi per i diritti umani:** valutazione dei potenziali o effettivi impatti sui diritti umani associati alle attività commerciali.
- b) Prevenzione e mitigazione degli impatti negativi:** adozione di misure per affrontare i rischi identificati al fine di evitare o ridurre gli esiti negativi.
- c) Monitoraggio dell'efficacia:** monitoraggio delle misure in atto per garantire che siano efficaci nella gestione dei rischi relativi ai diritti umani.
- d) Comunicazione e rendicontazione:** essere trasparenti sugli sforzi compiuti e sui risultati ottenuti, compresa la rendicontazione pubblica su come vengono rispettati i diritti umani all'interno delle attività svolte e delle catene del valore.

L'HRDD è un processo continuo, progettato per creare responsabilità e promuovere pratiche commerciali etiche, in particolare in ambienti o settori con rischi elevati di violazioni dei diritti umani.

IMPEGNO CONTRO LA PESCA INN E LE VIOLAZIONI DEI DIRITTI UMANI

5.11 La presente dichiarazione fa riferimento a un impegno specifico nell'ambito della politica di *sourcing* responsabile per far fronte alla pesca illegale, non dichiarata e non regolamentata (INN) e alle violazioni dei diritti umani (HR). Le modalità con cui ciò potrebbe essere previsto in una politica di *sourcing* di prodotti ittici comprendono:

- a) Impegno contro la pesca INN:** impegnarsi ad acquistare solo da zone di pesca pienamente conformi agli standard legali ed evitare quelle coinvolte in attività di pesca illegali, non dichiarate o non regolamentate. A questo proposito serve, tra le altre cose, la collaborazione con fornitori che utilizzano metodi tracciabili e la richiesta di documentazione che garantisca la legalità in ogni fase della catena di fornitura.
- b) Tolleranza zero per le violazioni dei diritti umani:** dichiarare esplicitamente di adottare un approccio di tolleranza zero nei confronti di qualsiasi forma di violazione dei diritti umani, come il lavoro forzato, le condizioni di lavoro non sicure e lo sfruttamento. Richiedere ai fornitori di garantire salari equi, ambienti di lavoro sicuri e il rispetto dei diritti dei lavoratori, in linea con gli standard internazionali in materia di lavoro.

c) Attuazione e verifica: descrivere i meccanismi di monitoraggio della conformità, quali audit dei fornitori, certificazioni di terze parti e valutazioni dei rischi, al fine di garantire che la pesca INN e le violazioni dei diritti umani siano efficacemente identificate e mitigate.

L'adozione di queste pratiche dovrebbe garantire che il *sourcing* di prodotti ittici permetta di individuare e mitigare con modalità proattive la pesca INN.

PROMUOVERE LO SVILUPPO DELLE COMUNITÀ

5.12 Le comunità che praticano la pesca artigianale sono essenziali per la sostenibilità marina e lo sviluppo costiero, poiché forniscono mezzi di sussistenza, sicurezza alimentare e valori culturali a milioni di persone. Riconoscerle come partner chiave nella protezione dei diritti umani e nella gestione e conservazione delle risorse marine richiede l'instaurazione di relazioni basate sull'etica, la trasparenza e il rispetto delle normative locali. Il loro coinvolgimento rappresenta sia una responsabilità etica che un'opportunità strategica per promuovere la resilienza, la coesione sociale e lo sviluppo sostenibile.

Tra le raccomandazioni figurano:

- **Incoraggiare la partecipazione attiva** delle comunità ai processi decisionali relativi alla gestione delle risorse naturali, aumentando la loro capacità di controllo e autonomia sul proprio sviluppo.
- **Fornire formazione tecnica e supporto** per migliorare le pratiche di pesca e diversificare le fonti di reddito, garantendo così la loro stabilità economica a lungo termine.
- **Rispettare e valorizzare le conoscenze tradizionali**, integrandole in modo collaborativo nelle strategie di sostenibilità e conservazione degli ecosistemi.

CONCLUSIONE

5.13 Nel loro insieme, tutte queste misure non solo promuovono la stabilità economica a lungo termine, ma hanno anche un impatto positivo sulle comunità, rafforzando il loro ruolo di attori chiave nella sostenibilità e nello sviluppo delle zone costiere. Allo stesso tempo, garantiscono la sostenibilità delle materie prime, essenziale per preservare le risorse marine e mantenere la redditività delle attività di pesca per le generazioni future.



6.

COMUNICAZIONE
RESPONSABILE



³² <https://hbr.org/2023/09/research-consumers-sustainability-demands-are-rising>

³³ Direttiva (UE) 2024/825 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 febbraio 2024, che modifica le direttive 2005/29/CE e 2011/83/UE per quanto riguarda la responsabilizzazione dei consumatori per la transizione verde mediante il miglioramento della tutela dalle pratiche sleali e dell'informazione

L'arte della comunicazione è
il linguaggio della leadership.

– James Humes, storico e
speechwriter statunitense

6.1 I consumatori richiedono sempre più prodotti e servizi che riducano al minimo i danni o abbiano un effetto positivo sull'ambiente e sugli oceani. Ci stiamo rapidamente avvicinando a un punto di svolta in cui la sostenibilità sarà considerata come requisito fondamentale in fase di acquisto³².

6.2 Ciononostante, i consumatori non sono in grado di verificare facilmente determinate caratteristiche importanti degli alimenti quali il valore nutrizionale e le performance di sostenibilità; essi si affidano ad altri per ottenere queste informazioni e le loro scelte sono influenzate dalle informazioni che ricevono da fonti disparate.

6.3 Un fattore importante che determina come i consumatori reagiscono a queste informazioni sulla sostenibilità è il loro grado di fiducia nella fonte stessa. Il greenwashing, o ambientalismo di facciata, è una preoccupazione per molti e può minare gli sforzi autentici volti a promuovere la sostenibilità ambientale, fuorviando i consumatori che desiderano compiere scelte responsabili. Con l'aumentare della domanda di sostenibilità da parte dei consumatori, cresce anche la necessità di garantire una comunicazione efficace, trasparente e responsabile sul pesce e sui frutti di mare.

6.4 Il pesce e i frutti di mare dovrebbero essere apprezzati per i loro straordinari benefici nutrizionali e salutari, comunicandone la storia. Come settore, siamo consapevoli del lavoro necessario per sviluppare, sostenere e mantenere le nostre catene di fornitura, dal mare alla tavola. Comunicare efficacemente i benefici del pesce e dei frutti di mare significa evidenziarne gli aspetti positivi in termini di alimentazione, salute, ambiente e *sourcing*.

6.5 Oltre ai numerosi benefici dei prodotti ittici, prendiamo atto dell'esistenza di sfide quando si parla di *sourcing* responsabile e del fatto che dovremmo anche concentrarci su una comunicazione trasparente e onesta quando si tratta di affrontare queste sfide. Evidenziare le sfide che la filiera ittica deve affrontare lungo il proprio percorso per continuare a reperire prodotti ittici sostenibili può creare fiducia e trasparenza agli occhi dei consumatori e dei clienti.

AMBITO DI APPLICAZIONE

6.6 Una comunicazione trasparente, accurata e responsabile relativamente alle nostre pratiche e ai nostri prodotti crea fiducia nei consumatori e gli *stakeholder*, favorendo l'esistenza di una comunità informata e solidale. Questo capitolo affronta la responsabilità che l'industria ittica ha nel comunicare in modo efficace i benefici dei prodotti ittici, compresi quelli per l'alimentazione e la salute, rivolgendosi alle aziende ittiche, ai venditori e al consumatore finale.

6.7 Si assiste a una crescente domanda, da parte dei consumatori, di alimenti che siano sia etici che sostenibili³⁴. Gli studi dimostrano inoltre che un numero sempre crescente di persone desidera assicurarsi di prendere decisioni responsabili quando si tratta della scelta dei prodotti ittici. Come settore della pesca, dobbiamo svolgere un ruolo importante nel comunicare i benefici dei prodotti ittici come fonte proteica sana e sostenibile.

PRINCIPI DI COMUNICAZIONE RESPONSABILE

6.8 Consigliamo alle aziende di prendere in considerazione i seguenti cinque punti chiave nel momento in cui comunicano il proprio percorso di sostenibilità. Questi aspetti sono ampiamente in linea con le Linee guida dell'UNEP per la fornitura di informazioni sulla sostenibilità dei prodotti³⁵.

AFFIDABILITÀ

6.9 Per garantire la fiducia, dobbiamo fornire informazioni chiare e specifiche relativamente al *sourcing*. Queste dovrebbero provenire da standard di sostenibilità scientifici e verificabili, come i sistemi di certificazione indipendenti di terze parti riconosciuti e valutati dalla *Global Sustainable Seafood Initiative*³⁶.

6.10 Orientarsi nel mondo delle certificazioni ecologiche può essere fonte di confusione per i consumatori e oneroso per i marchi. Il tempo e l'interesse sono spesso fattori limitanti per i consumatori quando prendono una decisione di acquisto e raramente hanno la capacità o la propensione a considerare tutte le informazioni indicate sulla confezione o a valutare la credibilità delle diverse indicazioni. La maggior parte delle etichette si concentra solo su uno o pochi aspetti relativi alla sostenibilità rivolgendo, ad esempio, un'attenzione particolare all'impatto ambientale della pesca o dell'allevamento e, in misura minore, alle implicazioni sociali, fornendo così solo un quadro parziale della situazione.

6.11 Ciononostante, molti consumatori si affidano alle etichette alimentari per orientare le loro decisioni di acquisto. L'efficacia di un'etichetta, a prescindere dalle comunicazioni di accompagnamento, dipende in parte dalla misura in cui i consumatori ne sono a conoscenza e ne comprendono il significato.

³⁴ *I consumatori vogliono opzioni sostenibili. Cosa possono fare ora i produttori, i fornitori e i rivenditori del settore alimentare* | World Economic Forum ([weforum.org](https://www.weforum.org))

³⁵ UN Environment & ITC (2017) *Linee guida per la fornitura di informazioni sulla sostenibilità dei prodotti*. UNEP. *Product Sustainability Information: State of Play and Way Forward* | UNEP – Programma ONU per l'Ambiente

³⁶ <https://ourgssi.org/>



CHIAREZZA

6.12 La chiarezza dei messaggi è importante se vogliamo raggiungere i consumatori o, più in generale, gli *stakeholder*, trasmettendo loro informazioni significative e utili. Per mantenere la credibilità, è essenziale supportare le dichiarazioni di sostenibilità con prove e dati indipendenti. Ciò può avvenire attraverso programmi riconosciuti e valutati dalla *Global Sustainable Seafood Initiative*.

6.13 Dichiarazioni ambientali vaghe e generiche rilasciate tramite piattaforme di comunicazione, per esempio definizioni come “buono per l’ambiente”, dovrebbero essere evitate se le stesse affermazioni non possono essere supportate da prove. L’Unione europea ha recentemente individuato uno strumento legislativo per rispondere a queste esigenze, la direttiva (UE) 2024/825³⁷ (cd. Direttiva *Greenwashing*), che introduce requisiti più stringenti per la comunicazione ambientale, prevedendo che i messaggi ambientali siano supportati da evidenze verificabili (oggettive e documentabili), al fine di fornire certezze ai consumatori.

6.14 La *Sustainable Seafood Coalition* (SSC)³⁷ rappresenta un caso di studio per l’allineamento dell’etichettatura con riferimento al consumatore finale. La SSC è una piattaforma di collaborazione pre-competitiva composta da aziende e organizzazioni del settore ittico, provenienti dall’intera catena del valore, che si allineano a una serie di codici che fungono da accordi volontari sul *sourcing* e l’etichettatura responsabili e sono stati sviluppati dai membri della SSC. I codici forniscono indicazioni su quando un prodotto finale può essere etichettato come “di provenienza responsabile” o “di provenienza sostenibile”, sulla base di valutazioni dei rischi e attestazioni di certificazione da parte di terzi. I codici sono attualmente in fase di aggiornamento per tener conto dei più recenti sviluppi in materia di fornitura di prodotti ittici.

TRASPARENZA

6.15 I consumatori sono più che mai consapevoli degli aspetti relativi alla sostenibilità. Tuttavia, dobbiamo anche comunicare il percorso che conduce alla sostenibilità, in modo che possano prendere una decisione informata. Alla base di una comunicazione efficace sulla sostenibilità ci sono la trasparenza e l’onestà.

6.16 Le aziende del comparto ittico svolgono un ruolo cruciale nella comunicazione responsabile sui propri prodotti, sulle pratiche da loro adottate e sui benefici del consumo di pesce. Ecco alcuni esempi di come le aziende ittiche possono essere più trasparenti nell’esternare gli sforzi che compiono:

- I documenti relativi alle politiche aziendali possono essere uno strumento per comunicare con chiarezza l’impegno di un’azienda nel *sourcing* sostenibile di prodotti ittici, indicando ad esempio i criteri utilizzati per stabilire con quali fornitori un’azienda lavora.

- I rapporti periodici o le dichiarazioni di sostenibilità che descrivono in dettaglio gli sforzi, i risultati e gli obiettivi futuri dell’azienda nel *sourcing* di prodotti ittici possono rappresentare una piattaforma dove dichiarare con trasparenza gli obiettivi aziendali ed evidenziare dove sono stati raggiunti. Inoltre, incoraggiano l’azienda a mantenere la trasparenza sulle sfide che deve affrontare per raggiungere i propri obiettivi.
- Se un’azienda decide di redigere un rapporto, è preferibile seguire gli standard di rendicontazione conformi alle migliori pratiche, come ad esempio la Direttiva UE sulla Rendicontazione Societaria di Sostenibilità (CSRD) o la *Global Reporting Initiative* (GRI).

ACCESSIBILITÀ

6.17 La condivisione delle informazioni crea fiducia nei consumatori, nei clienti e negli *stakeholder* attenti all’etica, consentendo ai consumatori di prendere decisioni consapevoli e informate. Condividere le politiche di *sourcing* e gli impegni di sostenibilità tramite un sito web aziendale o in contenuti di dominio pubblico può dar prova del fatto che un’azienda sta lavorando per raggiungere i propri obiettivi, mettendo in evidenza successi e difficoltà.

COLLABORAZIONE

6.18 Collaborazione e allineamento dei messaggi sono necessari in tutto il settore. L’allineamento è fondamentale poiché la trasmissione di messaggi coerenti attraverso molteplici fonti e canali può contribuire a costruire fiducia tra i consumatori.

6.19 Le strategie di comunicazione sulla sostenibilità dovrebbero basarsi sulla comprensione di ciò che orienta le scelte dei consumatori, nella consapevolezza che questo varierà a seconda delle diverse regioni e segmenti di popolazione nonché della collocazione temporale.

Per essere agili e reattive, le aziende del settore ittico e le agenzie di marketing dovrebbero essere incoraggiate a condividere informazioni e a collaborare a studi volti a determinare quali messaggi e quali mezzi di comunicazione siano più efficaci per favorire scelte sostenibili in materia di prodotti ittici tra i diversi segmenti di consumatori.

CONCLUSIONE

6.20 Non è sufficiente avere una bella storia da raccontare. Dobbiamo essere chiari, aperti, onesti e convincenti nel modo in cui la comunichiamo agli altri.



³⁷ <https://sustainableseafoodcoalition.org/>

Si ringraziano gli esperti di Seafood Europe che hanno contribuito alla realizzazione del Manifesto della Sostenibilità dell'Industria ittica europea.





Riproduzione vietata. Tutti i diritti sono riservati nessuna parte del documento può essere riprodotta, tradotta, o diffusa con qualsiasi mezzo (compresi microfilm e copie fotostatiche, o altro) senza il consenso formale di ANCIT.

Giugno 2026



Associazione Nazionale Conservieri Ittici
e delle Tonnare

www.tonno360.it

in

