

L'Armatore



- **TONNO: quote 2018**
- **MERCATO ITTICO europeo**

Anno XXIV - N. 3/4
marzo/aprile 2018

rivistalarmatore@libero.it
www.larmatore.it

Spedizione in A.P. - 45%
art.2 comma 20/b legge 662/96 - Filiale di Palermo

In caso mancato recapito inviare all'Uff.P.I. di Palermo
detentore del conto per restituzione al mittente
che si impegna a pagare la relativa tariffa



Ciro Quinci

GARANTIRE il FUTURO

“Tanto delle risorse quanto dei pescatori”

MARE NOSTRUM

Lavorazione artigianale di salmone tonno pescespada



V.le Europa, 64/B - 90039 Villabate (Pa)
C/da San Lorenzo - 90030 Cefalà Diana (Pa)
Tel. +39 091 8270616 - +39 3806444748
www.marenostrumsrl.net info@marenostrumsrl.net

La pesca più di ogni altro settore della produzione alimentare, è caratterizzata dall'incertezza delle condizioni di produzione. I pescatori non sono mai certi di ciò che cattureranno; e che ciò che sbarcheranno andrà bene agli acquirenti. L'origine del problema è un dato di fondo e cioè, che nel settore non esiste un regime di proprietà privata delle zone di riproduzione. Questa è la principale causa che fa registrare la naturale tendenza allo sfruttamento irrazionale delle risorse, secondo la convinzione errata che le risorse essendo di tutti e di nessuno, sono aggredibili liberamente. E questo concetto diffuso, è la prima barriera da far superare agli stessi operatori.

“Lontano dagli occhi, lontano dal cuore” in queste parole si riassume l'atteggiamento che abbiamo avuto da secoli nei confronti del mare. Dobbiamo fare un salto di qualità e cambiare la nostra visione delle cose, non ripetendo gli errori del passato, formare una mentalità più responsabile, un approccio diverso nella gestione del territorio marino, in sostanza formare la cultura del rispetto delle risorse.

Per gestire la pesca nel Mediterraneo, l'ottica nazionale non basta più, la cooperazione con i Paesi transfrontalieri, rappresenta un presupposto indispensabile.

Molte delle sfide dei mari europei sono globali. Negli ultimi anni, il tonno rosso è passato da uno sfruttamento eccessivo ad un recupero progressivo le cui quote sono aumentate del 20% ogni anno, grazie ad un enorme sforzo internazionale guidato dall'Ue.

Questo sta a dimostrare che le giuste misure adottate da tutti i Paesi transfrontalieri e, affiancate da un forte impegno del settore possono,

contribuire a ricostruire la risorsa e garantirla alle future generazioni. Il miglioramento degli stock di tonno rosso è una storia di successo economico e ambientale. L'uso sostenibile dei nostri mari è essenziale. Vitale. Non è più possibile: business e welfare devono andare di pari passo.

Negli anni trascorsi – in Italia, per il settore tonniere – è stato applicato un discutibile principio di ripartizione delle quote. Il nocciolo del problema -che si sta dibattendo in questi giorni- sono le 600 tonnellate di quota che il ministero deve ripartire tra i vari sistemi di pesca. Dai territori siciliani si alza un coro di contestazione. Invocano che sia applicato “il principio di sostenibilità economica”, punto cardine dell'Ue. In sostanza destinare una percentuale consistente dell'aumento di quota tonno alle catture accidentali a favore dei palangrieri e alle imbarcazioni da pesca già autorizzate alla cattura del pesce spada che, per forza di cose, finiscono per catturare accidentalmente il tonno rosso. Una ripartizione equa serve a riequilibrare il mercato e ad evitare raggiri e attività illecite cui sono costretti i pescatori. Ma il ministro e il sottosegretario hanno fatto orecchie da mercante, prediligono la circuizione. Se i parametri di ripartizione del 2018 -così come preannunciato- saranno gli stessi di quelli sanciti nel triennio 2015/2017, questo non renderà giustizia alle aspettative dei tanti palangrieri. Allora, o si provvede ad una più equa ripartizione o in alternativa si sospenda quest'atto e si demandi al prossimo governo, legittimamente eletto dagli italiani, l'onere di affrontare un tema così importante e delicato, per la sostenibilità economica di tanti pescatori onesti. E ricordarsi sempre che l'obbligo primario è garantire il futuro “tanto delle risorse quanto dei pescatori”. □



Fondatore **Ciro Quinci**

L'Armatore

Iscritto al Tribunale di Marsala
n.109/2-'95 del 20/07/95
Iscrizione al Registro Nazionale della Stampa
del 25/3/'98 al n° 06259

Editore: **Publi A sas**

Redazione
Via Sant'Antoninello, 18
91026 - Mazara del vallo (TP)
Tel 0923/933233

Direttore Editoriale:
Ciro Quinci

Direttore Responsabile:
Salvatore Giacalone

Segreteria di Redazione:
Via Sant'Antoninello, 18

Art Director:
Chiara Quinci

Impaginazione elettronica:
Anna Bilardello

Contributi per:
Abbonamenti : 6 numeri € 25,00
Sostenitori : 6 numeri € 100,00

Per la vostra **pubblicità**

publi

A

PUBLI A s.a.s.
Via Saltarello, 11
Uff. Via Sant'Antoninello, 18
Mazara del Vallo (TP)
tel.0923/933233
publiasas@libero.it

Esclusivista per la Sicilia:
Koinè Sri - koinè.oc@libero.it
Via Colocasio, 62 Marsala
Per l'estero Area Maghreb
(Tunisia, Marocco, Algeria, Libia, Egitto):
Maghreb International Service
Rue Alain Savary, 71 - B91 Tunisi - 1003 Tunisia
Tel. +216 242 709 33

Questo mensile è mirato ad un target specifico. Armatori di trasporto navale, imprese di pesca di tutta l'Italia, del Bacino Mediterraneo e dei Paesi dell’America Latina. La tiratura media è di 5.430 copie che vengono così spedite e distribuite:

- Armatori, imprese e Cooperative di pesca;
- Cantieri navali e Officine meccaniche;
- Aziende di:maricoltura, acquacoltura e trasporti;
- Produttori di attrezzi da pesca;
- Istituti Professionali Nautici;
- Scuole Professionali Marittime;
- Comuni, Province e Regioni delle principali marinerie d’Italia;
- Associazioni, Federazioni, Enti ed Istituzioni del settore pesca - trasporti navali d'Italia, d'Europa, del Nord-Africa e dell’America Latina;
- Uffici Rina, Capitanerie, Autorità Portuali

Aziende commerciali dell’indotto pesca;

- Fiere nazionali e internazionali

LETTERE AL GIORNALE

La collaborazione è aperta a tutti e gli interessati sono invitati a mettersi in contatto con la redazione. I dattiloscritti, le fotografie, i disegni, non si restituiscono anche se non vengono pubblicati. Le opinioni espresse dagli Autori, non impegnano la Direzione della rivista. La Società editrice declina ogni responsabilità per possibili errori od omissioni nonché per eventuali danni risultati dall’uso dell’informazione contenuta nella rivista.

Informativa e consenso ai sensi dell'art.13 della Legge 196/2003 ex 675/96. In relazione al trattamento dei suoi dati in nostro possesso la informiamo che a norma della legge Lei potrà richiedere in qualsiasi momento la modifica o la cancellazione, oppure opporsi al loro utilizzo semplicemente comunicandolo per iscritto a Publi A sas Via Sant'Antoninello,18 - 91026 - Mazara del Vallo.

Sommario

rivistalarmatore@libero.it
www.larmatore.it

1 Editoriale

1 • Garantire il futuro “tanto delle risorse quanto dei pescatori”

5 Filo diretto con...

12 Attualità

12 • Quote tonno rosso 2018
17 • Tonno: semaforo rosso
18 • Nuove regole per la cattura “Tonno e pesce spada”
21 • Tonnare di Favignana
24 • La tonnare - Pesca ecosostenibile
29 • Fondi Ue “La truffa dei 400 pescatori”
30 • Marittimi... rischi di infortuni

35 Ambiente

35 • Rifiuti di plastica

38 Innovazione

38 • Packaging & Sicurezza alimentare

40 Mercato ittico

40 • Il mercato ittico dell’Ue
57 • Nasce ITTICO il nuovo mercato telematico sperimentale

60 Acquacoltura

60 • Allevamento di vongole veraci e ostriche

71 Info/Arm

73 • Finanziamenti e Bandi

78 Notizie Flash

Foto di archivio: Publi A s.a.s.

Gli inserzionisti di questo numero:

Mare Nostrum - L'Armatore - Centro Ricambi Sud - Mediterranea Sea Sponge - Sirec
Maghreb International Service - Koinè
(I titolari delle inserzioni pubblicitarie sono i responsabili diretti dei relativi annunci)

L'Armatore • marzo/aprile '18 • Pagina 2

L'Armatore • marzo/aprile '18 • Pagina 3



L'Armatore L'Armatore L'Armatore L'Armatore L'Armatore L'Armatore L'Armatore L'Armatore

Ogni periodico ha i suoi lettori L'Armatore L'Armatore L'Armatore L'Armatore L'Armatore

L'Armatore L'Armatore L'Armatore L'Armatore L'Armatore L'Armatore L'Armatore L'Armatore

L'Armatore L'Armatore per età, per territorio, per abitudini L'Armatore L'Armatore

L'Armatore L'Armatore L'Armatore L'Armatore L'Armatore L'Armatore L'Armatore L'Armatore

L'Armatore per interessi, per profilo culturale L'Armatore L'Armatore L'Armatore

L'Armatore L'Armatore L'Armatore L'Armatore L'Armatore L'Armatore L'Armatore L'Armatore

L'Armatore L'Armatore L'Armatore L'Armatore L'Armatore L'Armatore economico o sociale:

L'Armatore L'Armatore L'Armatore L'Armatore L'Armatore L'Armatore L'Armatore L'Armatore

non importa quale L'Armatore sia il criterio, L'Armatore L'Armatore L'Armatore

L'Armatore L'Armatore L'Armatore L'Armatore L'Armatore L'Armatore L'Armatore L'Armatore

L'Armatore quello che importa è la possibilità di sapere chi ti sta leggendo L'Armatore

L'Armatore L'Armatore L'Armatore L'Armatore L'Armatore L'Armatore L'Armatore L'Armatore

L'Armatore L'Armatore L'Armatore L'Armatore L'Armatore L'Armatore L'Armatore L'Armatore

Sapevamo di trovarti qui L'Armatore L'Armatore

L'Armatore L'Armatore L'Armatore L'Armatore L'Armatore L'Armatore L'Armatore L'Armatore

L'Armatore L'Armatore **Investi su L'Armatore. Il tuo target facile da raggiungere**

L'Armatore L'Armatore L'Armatore L'Armatore L'Armatore L'Armatore L'Armatore L'Armatore

L'Armatore L'Armatore L'Armatore L'Armatore L'Armatore L'Armatore L'Armatore L'Armatore

Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali



**Pesca:
garantita continuità
a sgravi contributivi**



In questo numero

Filo Diretto con...

- Ministero Politiche Agricole.....	pag.	5
- ILO International Labour Organization.....	pag.	6
- Marina Militare.....	pag.	6
- ECSA.....	pag.	6
- Confitarma.....	pagg.	6/7
- ECSA.....	pag.	7
- Gas Natural Fenosa.....	pagg.	7/8
- Provincia di Mantova	pag.	8
- Rivista Science.....	pag.	8
- Acquario di Genova.....	pag.	8
- Commissario di Governo.....	pag.	9
- IMO.....	pag.	9
- Capitaneria di Trapani.....	pag.	9/10
- Ecuador.....	pag.	10
- Movimento difesa del cittadino.....	pagg.	10/11
- Legacoop Calabria.....	pag.	11
- Guardia di Finanza.....	pag.	11
- Unione europea.....	pag.	11

“Sono confermati gli sgravi contributivi al 45,07% per il settore della pesca”, così parla l'ex Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali Maurizio Martina e il Ministro del Lavoro Giuliano Poletti. "Abbiamo lavorato per tutelare il reddito dei pescatori e per dare concreta attuazione alla misura contenuta nella legge di bilancio. Dopo ulteriori approfondimenti effettuati dagli uffici dei Ministeri, è stato comunicato ad Inps e Inail che non vi sono elementi che impediscono la fruizione del beneficio". □

ILO (International Labour Organization)

Convenzione sui documenti di identità dei marittimi

MARINA MILITARE

Concorso Nazionale "La Marina Militare nella storia contemporanea"

ECSA

Rifiuti delle navi nei porti

ILO

La Convenzione

n.185 dell'ILO-International Labour Organization—prevede l'emissione del nuovo documento di identità del marittimo, con una tecnologia simile a quella attualmente utilizzata nei passaporti elettronici. Ciò contribuirà notevolmente a facilitare le licenze di sbarco, i trasferimenti e i transiti dei marittimi, migliorando nel contempo la sicurezza nei porti attraverso l'uso di un documento certo e riconosciuto a livello internazionale. □

MARINA MILITARE

Lo Stato Maggiore della Marina Militare ha bandito un concorso a premi per Tesi di Laurea sul tema "La Marina Militare nella storia contemporanea", aperto fino al 30 giugno 2018. Il concorso è stato ideato per stimolare una conoscenza sempre più profonda dell'importanza della marittimità per il nostro Paese e del ruolo e le funzioni della Forza Armata nell'ambito della politica naziona-

le di sicurezza, della salvaguardia degli interessi della nazione e della tutela della collettività. Gli elaborati presentati potranno essere selezionati dall'Ufficio di Pubblica Informazione e Comunicazione della Marina Militare per la successiva pubblicazione, integrale o parziale, su prodotti editoriali come riviste o libri editi dalla Forza Armata.

Tutte le informazioni sono disponibili sul sito <http://www.marina.difesa.it/storiacultura/ufficiostorico/Pagine/ConcorsiTesiDiLaurea.aspx>. □

ECSA

L'Ecsa, a nome degli armatori europei ha manifestato apprezzamento per la strategia sulla plastica, adottata dalla Commissione europea. Secondo Ecsa, la nuova proposta mira a raggiungere un livello più elevato di protezione dell'ambiente marino, introduce misure per ridurre i rifiuti marini e intende garantire la disponibilità di adeguate strutture di ricezione portuale che richiedano una notifica preventiva dei rifiuti dalle navi e la traspa-

renza delle tariffe di consegna dei rifiuti. Tuttavia, l'Ecsa esprime preoccupazioni in merito al sistema di tariffe indirette proposto che, potrebbe aggravare la problematica di conferimenti di quantità illimitate di rifiuti. Ciò potrebbe non rappresentare un incentivo per ridurre i rifiuti sulle navi o presso i fornitori di bordo, dato che la tariffa sarebbe la stessa indipendentemente dalla quantità di rifiuti che vengono consegnati. Secondo l'Ecsa, ciò potrebbe anche creare difficoltà nella definizione della tariffa fissa per il conferimento dei rifiuti, poiché gli operatori degli impianti portuali per i rifiuti non sapranno quanta capacità è necessaria, mentre devono essere certi che i loro costi di gestione dei rifiuti siano sempre coperti. □

CONFITARMA

Dopo aver nominato Gianpaolo Polichetti Vice presidente, la Commissione Porti e Infrastrutture tenutasi presso Confitarma, presieduta da Mario Mattioli, ha fatto il punto sulle principali

ECSA

Rapporti commerciali UE-Regno Unito in vista della Brexit

GAS NATURAL FENOSA

Lanciato il primo sistema di trasferimento LNG galleggiante universale al mondo

tematiche portuali, a cominciare dall'atteso decreto legislativo correttivo della legge n.84 del 1994. Particolare attenzione è stata dedicata alla nuova proposta di direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio relativa agli impianti portuali di raccolta per il conferimento dei rifiuti delle navi. Sono emerse perplessità in merito all'ottenimento, da parte delle navi in servizio di linea regolare, delle previste esenzioni in quanto queste sono condizionate dall'accettazione da parte di tutti i porti scalati lungo la rotta dell'accordo sottoscritto dall'armatore con il fornitore del servizio nel porto in cui avviene il conferimento. A causa di tale condizione, il regime delle esenzioni rischia di essere del tutto vanificato. Per tale motivo, Confitarma si è già attivata presso le istituzioni per proporre una modifica della norma in sede di adozione della Direttiva. □

ECSA

Nel corso dell'audizione "Impact of Brexit on Maritime Transport", l'Ecsa ha chiesto che venga data al

più presto certezza agli operatori nei rapporti commerciali tra Ue e Regno Unito. "È fondamentale - ha sottolineato Martin Dorsman, segretario generale dell'Ecsa - che l'Ue continui ad essere una regione competitiva per le compagnie di navigazione. Ciò significa parità di condizioni e stretta cooperazione Ue-UK - ed anche ha aggiunto Dorsman - che Ue e Regno Unito diventino i riferimenti per le norme e gli standard internazionali per lo shipping e per il commercio globale in generale". L'Ecsa ha evidenziato 3 priorità per gli armatori: traffico marittimo senza ostacoli tra Regno Unito e Ue, libera circolazione dei marittimi, personale di terra e passeggeri e mantenimento del libero accesso al mercato interno e al settore offshore. "Finora - ha aggiunto Dorsman - le navi possono operare liberamente da e verso il Regno Unito con un minimo di oneri amministrativi. Dopo Brexit, a meno che si trovi un accordo praticabile, saranno necessarie dichiarazioni di carico e altre verifiche e controlli legati tra l'altro

alle norme fitosanitarie e controlli dell'immigrazione. Ciò creerebbe una pesante congestione nei porti privi di spazio sufficiente per l'enorme numero di camion e rimorchi". Infine, ha aggiunto Dorsman "dobbiamo garantire la libera circolazione dei marittimi e del personale aziendale e un facile accesso al Regno Unito ai marittimi di paesi terzi impiegati su navi dell'UE o del Regno Unito, oltre ad un riconoscimento di entrambe le parti dei certificati dei marittimi.. □

GAS NATURAL FENOSA

La multinazionale Gas Natural Fenosa ha sviluppato un sistema per il trasferimento di GNL (gas naturale liquefatto) che è unico al mondo. Questa infrastruttura è un sistema mobile, riconosciuto esclusivamente da vari brevetti, che consiste in un sistema di collegamento compatibile con tutti i tipi di navi metaniere. Una volta collegato alla nave, il GNL viene trasferito a riva in modo sicuro ed efficiente tramite tubi fluttuanti. L'infrastruttura, sviluppata in col-

GAS NATURAL FENOSA

Lanciato il primo sistema di trasferimento LNG galleggiante universale al mondo

PROVINCIA DI MANTOVA

Fermati con 36 quintali di pesce catturato con la corrente elettrica

RIVISTA SCIENCE

Disastroso impatto sull'ambiente dell'acquacoltura

ACQUARIO DI GENOVA

Dirsi di sì all'Acquario. Il matrimonio si fa anche tra delfini e squali

laborazione con la tecnologia Norwegian Connect LNG, è stata progettata e prodotta nel tempo record di appena 6 mesi in un cantiere Brevik, da dove è stata rimorchiata al porto norvegese di Herøya. Conosciuto come DirectLink LNG, consente di scaricare il gas naturale liquefatto da una nave all'altra senza la necessità di costose infrastrutture fisse (porta e pontile, ad esempio) e con un impatto ambientale minimo. La decisione di Gas Natural Fenosa di optare per questo sistema pionieristico, consentirà una rapida crescita dell'offerta di GNL su piccola e media scala, in quanto fornisce agli utenti l'accesso a un fonte di energia sicura ed economica che rispetta l'ambiente. Oggi è una soluzione unica che ci consentirà di rivoluzionare il mercato delle piccole e medie dimensioni del gas naturale liquefatto nei prossimi anni a livello globale. □

PROVINCIA DI MANTOVA

Le guardie della Provincia di Mantova, con l'aiuto dei volontari Fipsas e del Parco

del Mincio, hanno fermato sui laghi di Mantova, zona Diga Masetti, tre bracconieri, sorpresi con venti quintali di pesce, catturati tramite storditori, corrente elettrica. Fermato un furgone, con a bordo tre rumeni, che usciva da Diga Masetti. Avevano appena caricato tutta l'attrezzatura usata per pescare, due barche e 500 metri di rete. A bordo c'erano 36 quintali di pesce, pescato quasi certamente con degli storditori, corrente elettrica: erano quasi tutte carpe morte, perché stipate in piccoli sacchi, 45 siluri, un lucio. I tre fermati saranno denunciati e multati per decine di migliaia di euro". □

RIVISTA SCIENCE

L'allevamento di una tonnellata di pesce richiede otto tonnellate d'acqua. Secondo la Rivista Science, un allevamento di salmoni di un ettaro produce una quantità di rifiuti paragonabile ad una città di 10.000 persone. Le fattorie di acquacoltura scaricano i rifiuti, pesticidi ed altre sostanze chimiche direttamente nelle

acque costiere, ecologicamente fragili, distruggendo così l'ecosistema locale. I rifiuti organici prodotti dai pesci possono impoverire di ossigeno le acque stesse ed uccidere gran parte delle forme di vita in esse contenute. Sono necessari 2.5 chili di pesce oceanico per produrre solo mezzo chilo di pesce allevato. □

ACQUARIO DI GENOVA

Dirsi di sì, in compagnia di pesci e animali marini da qualche mese è possibile anche in Italia. La location è decisamente fuori dal comune: l'Acquario di Genova, che diventa una location non solo per feste ed eventi aziendali, ma anche luogo dove poter celebrare matrimoni civili. Grazie a un accordo con l'assessorato ai servizi civici di Genova, è possibile celebrare il rito civile del matrimonio anche all'Acquario, oltre che in altre location più o meno convenzionali come il palazzo Ducale, il castello D'Albertis, lo stadio Luigi Ferraris e la villa Pallavicini. La struttura, disegnata da archistar del

COMMISSARIO DI GOVERNO

Mazara, si attende la concessione degli spazi per l'escavazione del porto

IMO - INTERNATIONAL MARITIME ORGANIZATION

Strategia IMO per il 2018-2023

CAPITANERIA DI TRAPANI

Tonno e pesce spada, nuove regole per la cattura

calibro di Renzo Piano e Peter Chermayeff, diventa una location ideale dove poter trasformare il matrimonio in vera e propria esperienza. I futuri sposi potranno decidere se cenare in compagnia di delfini o squali e di dire il proprio sì in compagnia di pesci tropicali o di tartarughe. □

COMMISSARIO DI GOVERNO

L'ing. Giovanni Coppola, responsabile unico del procedimento dei Lavori di ripristino dei fondali del bacino portuale e del retrostante porto canale di Mazara del Vallo, ha notificato, per conoscenza, al Comune di Mazara del Vallo la richiesta ufficiale di autorizzazione all'occupazione temporanea dei tratti di costa per la consegna dei lavori all'impresa incaricata degli interventi di escavazione. L'autorizzazione all'occupazione dei tratti di costa, richiesta dallo stesso Coppola all'Assessorato regionale Territorio e Ambiente – Servizio 5 Demanio Marittimo, Servizio 1 Vas/ Via e alla Soprintendenza del Mare, è stata formalizzata su delega

del Commissario di Governo contro il dissesto idrogeologico Maurizio Croce. La concessione in tempi brevi dell'autorizzazione imprimerebbe una decisiva accelerazione all'avvio dei lavori di escavazione del porto canale. □

IMO

Nel corso della trentesima sessione dell'Assemblea, l'International Maritime Organization ha adottato il nuovo piano strategico per il sessennio 2018-2023, elaborando per la prima volta un proprio vision statement e riformulando le strategic directions in cui si concretizzerà la propria azione nei prossimi anni. Un'operazione a cui l'IMO ricorre ciclicamente al mutare degli scenari internazionali e senza attendere che trascorra l'intero arco temporale preso come riferimento all'atto della loro elaborazione. Le correnti linee di attività si possono così sintetizzare: Applicazione degli strumenti normativi predisposti in sede IMO, sostenendo in particolar modo i Paesi in via di sviluppo; Inserire in un quadro di regole definito, le possibilità continuamente offerte dalla tecnologia in campo marittimo; Migliorare l'efficienza energetica, allo scopo di ridurre l'inquinamento atmosferico; Bilanciare le esigenze di sfruttamento delle risorse marine con quelle di conservazione dei relativi ambiti; Abbattere le formalità amministrative che costituiscono un ostacolo ai traffici marittimi; Implementare l'utilizzo effettivo degli strumenti IMO affinché si giunga ad un "universally adopted, effective, international regulatory framework"; Coinvolgere sempre più gli Stati membri nel processo decisionale, introducendo nuove best practices nella propria attività. □

CAPITANERIA DI TRAPANI

Nuove regole per le operazioni di sbarco e trasbordo del tonno rosso, del tonno alalunga del pesce spada. Ad emanarle è stata la Capitaneria di Porto, in funzione all'entrata in vigore dell'ultima legge nazionale sulle misure tecniche per la pesca del pesce spada nel

CAPITANERIA DI TRAPANI

Tonno e pesce spada, nuove regole per la cattura

ECUADOR

Le sfide ambientali intraprese determinano il successo della pesca in Ecuador

MOVIMENTO DIFESA DEL CITTADINO

Lavori usuranti: il pescatore

Mediterraneo. La capitaneria di trapani ha emanato un'ordinanza rivolta a tutto il circondario marittimo della provincia. A cominciare dai periodi nei quali è consentita la pesca del tonno rosso: con il sistema palangaro, per le navi da cattura di lunghezza non superiore a 24 metri, per tutto l'anno, mentre con le reti a circuizione dal 26 maggio al 24 giugno. Inoltre, la pesca sportiva o ricreativa del tonno rosso è consentita dal 16 giugno al 14 ottobre. Vietato infine, l'utilizzo di mezzi aerei, come i droni, per ricercare e localizzare banchi di tonno. Nel circondario trapanese, le operazioni di sbarco in banchina del tonno rosso catturato in attività di pesca professionale, anche se a seguito di cattura accidentale, possono essere effettuate soltanto a Trapani, dal lunedì al sabato, nelle banchine del porto peschereccio, dalle 8 alle 20, a Castellammare, al molo di ponente, e a Favignana, al molo principale il martedì e il giovedì dalle 8 alle 17:30 ed il lunedì, mercoledì e venerdì

dalle 8 alle 14. Per quanto riguarda la taglia minima del tonno rosso catturabile nel Mediterraneo, questa è di 30 chili o di 115 centimetri. Per quanto riguarda la pesca del pesce spada nel Mediterraneo, questa è consentita dal primo aprile fino al 31 dicembre ed anche in questo caso, le operazioni di sbarco potranno avvenire negli stessi luoghi e negli stessi orari di quelli previsti per il tonno. □

ECUADOR

Le sfide ambientali intraprese determinano il successo della pesca in Ecuador. Pesca, acquacoltura e trasformazione del pesce, sono diventate un grande business in Ecuador e il prodotto ittico interessa attualmente la quarta maggiore esportazione del paese, generando circa 762 milioni di euro all'anno, una cifra destinata a crescere poiché l'Ecuador continua a sviluppare i settori di acquacoltura, gamberetti e tilapia. Le grandi specie pelagiche sono il punto di forza dell'industria della pesca, in particolare pesce

spada e tonno, quest'ultimo ha reso l'Ecuador uno dei principali produttori ed esportatori sudamericani. Con una mossa coraggiosa, l'Ecuador è stato il primo tra i paesi del Sud America a riconoscere i diritti della natura nella sua costituzione, comprese quelle per la pesca e l'acquacoltura. Queste leggi ora soddisfano gli standard internazionali e abbracciano la necessità di proteggere le risorse idriche locali e ridurre l'impronta ecologica dell'industria ittica lungo tutta la catena di approvvigionamento. □

DIFESA DEL CITTADINO

Un lavoro, che non tutti ancora concepiscono come usurante, è il mestiere del pescatore. Colui che si alza alla mattina quando ancora il sole deve sorgere, e rientra in casa la sera quando il sole è già tramontato. Andare in pensione a 67 anni è tanto per tutti; in particolare per chi svolge mansioni più faticose come appunto quelle del pescatore. E' un lavoro pesante, il pescatore sta fuori

LEGACOO CALABRIA

Crotone: ambiente marino e piccola pesca, una strategia condivisa per il futuro

CAMPANIA: GUARDIA DI FINANZA E CORTE DEI CONTI

Fondi Ue: ragguaglio da 16 milioni di euro

UNIONE EUROPEA

Novità per il settore marittimo

tutta la notte, lavora su un'imbarcazione e quindi su un suolo in costante movimento, è sottoposto alle intemperie e ai continui rumori dei macchinari presenti sulla barca. Inoltre il fermo pesca non è più retribuito. Per cui i pescatori sono costretti, dallo Stato, a rimanere fermi per un mese e mezzo circa, ma senza nessun rimborso per la loro assenza. In Parlamento si sta discutendo delle possibilità di mandare i pescatori in pensione anticipatamente (riduzione di 4 anni) per permettere loro di avere il giusto riposo dopo aver condotto una vita così pesante. □

G.F. E CORTE DEI CONTI

Indagine degli uomini della Guardia di Finanza di Cava 'de Tirreni e inchiesta della Corte dei Conti della regione Campania sui Fondi Europei per la Pesca 2007-2013. In tutto 75 gli inviti a dedurre notificati ad altrettanti pescatori e a due dirigenti della Regione Campania: Antonino

Carotenuto (responsabile dell'unità operativa dirigenziale della Pesca per la Regione Campania) e Ermelinda Cozzolino, per un danno erariale di tre milioni di euro. **Il sistema.** Per salvare l'ambiente marino la Comunità europea nel 2006 decide di istituire un fondo per la pesca. Un contributo di 40 mila euro per lasciare la pesca ed aprirsi un'altra attività entro 18 mesi, altrimenti il finanziamento va restituito. Soldi erogati tutti insieme a patto, inoltre, di cancellarsi dal registro dei pescatori marittimi. **La truffa** Oggi viene fuori che su 75 - sono solo i primi a finire nel mirino, ma si parla di ben 400 pescatori per un ragguaglio di 16 milioni - nessuno ha mai aperto un'altra attività. Ma tutti hanno preso e mai restituito quei contributi usati per tutt'altro. Anche chi non aveva i requisiti: ben 17 le persone con condanne penali che hanno dichiarato il falso. La maggior parte ha continuato a pescare anche senza avere più l'autorizzazione. Un sistema che sembrerebbe aver

fruttato anche i patronati. □

UNIONE EUROPEA

Dal dicembre 2017 è in vigore la legge n.167 (Disposizioni per l'adempimento degli obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia all'Unione Europea) recante, agli articoli 10 e 14, norme volte ad adeguare alcune norme nazionali a quelle dell'Unione Europea. L'articolo 10 (Agevolazioni fiscali per le navi iscritte nei Registri dei Paesi dell'Unione Europea o dello SEE) prevede l'estensione del vigente regime fiscale agevolato relativo ai soggetti esercenti navi iscritte al Registro Internazionale Italiano (RII), anche nei confronti di soggetti con stabile organizzazione in Italia che utilizzavano navi iscritte nei Registri di Paesi Ue o dello Spazio economico europeo (SEE), a condizione che siano rispettate le disposizioni di cui agli articoli 1 comma 5 e 3, del decreto legge 30 dicembre 1997 n. 457. □

QUOTE

TONNO ROSSO

2018

*La pesca siciliana è
sede di un'importante
flotta di pesca del tonno
rosso del Mediterraneo*

QUOTE TONNO ROSSO 2018

Dal 2000 ad oggi oltre il 55% della quota attribuita al sistema palangaro è stata travasata alla circuizione



Come ogni anno, si ripropone la problematica sulla ripartizione delle quote tonno, spettanti all'Italia, che per il 2018 ammontano a 3.894 tonnellate, ripartite tra un numero massimo di: 12 imbarcazioni da autorizzare per la pesca con il sistema "circuizione (PS)", 30 imbarcazioni da autorizzare per la pesca con il sistema "palangaro (LL)" e, 6 impianti da autorizzare per la pesca con il sistema "tonnara fissa (TRAP)".

D'altronde, l'art. 16 del Testo unico ribadisce che "ogni eventuale incremento annuo del contingente di cattura di tonno rosso assegnato all'Italia, è ripartito, per una quota complessiva pari a non meno del 30% esclusivamente fra i sistemi di pesca del tipo palangaro, circuizione e tonnara fissa e fino ad un massimo del 70%, alla pesca accessoria o accidentale".

Nell'arco temporale 2018/2020 si aumenteranno le quote di tonno rosso, una risorsa fondamentale per la pesca italiana che avrà un reale impatto sull'economia di molte marinerie del sud.

Il tonno rosso ha un valore commerciale elevatissimo, e anche pochi esemplari rappresentano, per una famiglia di pescatori, una possibilità di reddito e occupazione, consentendo di coniugare sostenibilità economica, ambientale e sociale, principio cardine della nuova Politica Comune della Pesca.

Redistribuire in maniera equa le quote tonno, e non riservare a

La Sicilia non può essere mortificata sul piano istituzionale e vuole vedere affermate le legittime ragioni della pesca siciliana

La Regione Sicilia rappresenta da sola il 40% del comparto Italia

Il comparto tonniero italiano ha un giro d'affari da 100 milioni di euro

pochissime barche -come avvenuto fino ad ora- fra i diversi sistemi di pesca con particolare considerazione alle imprese di pesca artigianale e alle tonnare fisse, aiuta a superare una situazione di quasi monopolio che vede oggi circa 15 imprese di pesca gestire quasi il 75% della quota tonno rosso nazionale, determinando un ampio divario tra il sistema della circuizione e quello del palangaro.

Il MIPAAF, con proprio decreto, dovrà ripartire la nuova quota di circa 600 tonnellate tra i diversi sistemi di pesca utilizzati in Italia.

Il Dipartimento Pesca della Regione Siciliana,

prendendo atto degli esiti positivi del piano pluriennale di ricostituzione degli stock di tonno nell'Atlantico e nel Mediterraneo, e della decisione dell'ICCAT di rideterminare la quota pescabile di tonno rosso, ha avanzato al Ministero la richiesta di ripartizione della quota tonno rosso 2018, che ammonta a 3.894 tonnellate chiedendo di destinare circa un terzo della quota, circa 150-200 tonnellate al sistema del palangaro; circa 80 tonnellate da assegnare alla Tonnara Fissa di Favignana per il suo valore ambientale, antropologico e sociale; mentre il restante il 50% (circa 300 tonnellate) alla cattura accidentale di



QUOTE
TONNO ROSSO
2018

Il prezzo medio
all'export è di circa
6 euro al kg

tonno rosso effettuata da tutte le imbarcazioni da pesca già autorizzate alla cattura del pesce spada, in tal modo l'aumento delle quote rappresenterà un'opportunità per molti pescherecci italiani evitando il dramma delle catture accidentali che comportano problemi non indifferenti per i divieti incrociati di cattura, rigetto e sbarco.

Negli anni trascorsi è stato applicato un discutibile principio giuridico di diritti delle imprese sul tonno rosso, in base al quale, un bene patrimonio della collettività internazionale sia stato considerato proprietà privata.

Se i parametri di ripartizione del 2018 – così come preannunciato- saranno gli stessi di quelli sanciti nel triennio 2015/2017, questo non renderà giustizia alle aspettative dei tanti palangrieri.

Il nostro sottosegretario si deve assumere tutte le responsabilità per un eventuale declino del settore, già pesantemente penalizzato.

Non è più il momento di illudere nessuno.

RIPARTIZIONE ANNO 2017

Sistema di pesca	Tonnellate	Percentuale
Circuizione	2.460	74,4
Palangaro	449	13,6
Tonnara fissa	280	8,5
Pesca sportiva	15	0,5
Quota non divisa	100	3
TOTALE	3.304	100

*Sul tonno c'è molta
disinformazione,
demagogia e tanta
speculazione commerciale*

*Si continua a colpire
un settore produttivo
e si lascia colpevolmente
radicare la pesca illegale*

*Com'è possibile che
un prelievo massiccio
del tonno pinna gialla
così diffuso a livello
mondiale non abbia mai
destato le preoccupazioni
degli ambientalisti,
mentre,
anche in assenza di dati
scientifici inopinabili,
per il tonno rosso
si applichi il principio
precauzionale e quindi,
rigide restrizioni
per la sua cattura?*

Pratiche illegali di additivazione delle carni di tonno a pinne gialle con nitrati e nitriti allo scopo di mantenere nel tempo il colore rosso tipico della specie

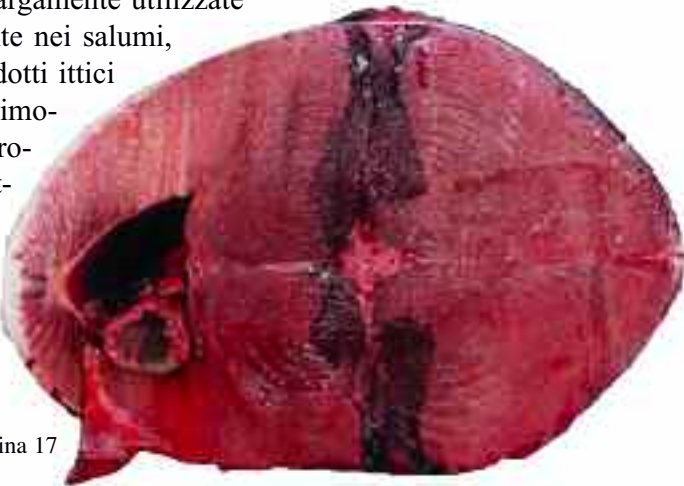
TONNO: semaforo rosso

Inizialmente l'additivazione era prevalentemente attribuita all'utilizzo illecito del monossido di carbonio, successivamente l'attenzione è stata rivolta ai nitriti e nitrati. Le additivazioni non consentite e non dichiarate non solo sono illegali ma rappresentano una criticità che turba fortemente il mercato dei produttori di tranci sia di tonno a pinne gialle che di tonno rosso naturale.

Il consumatore, da anni abituato a questo tipo di prodotto "modificato", non è praticamente più in grado di distinguere tra quello trattato e quello naturale e preferisce spesso il trattato perché apparentemente più bello a livello estetico per il tipo di colorazione. Dunque urge da parte delle istituzioni una maggiore attenzione a questo tipo di pratiche illegali non solo per gli aspetti relativi alla qualità igienico-sanitario del prodotto ma anche per la qualità nutrizionale e sensoriale.

Bisognerebbe emanare disposizioni operative, quale ad esempio piano di monitoraggio e verificare da parte degli organi preposti il controllo ufficiale al fine di regolamentare il settore e la messa a punto di metodiche di laboratorio e standard per la ricerca e la determinazione dei nitrati e nitriti nelle carni ittiche, in particolare nel tonno rosso. Alcuni produttori inseriscono nell'etichetta la dicitura di "succo di rapa rossa" (che non è l'additivo "rosso" di barbabietola che è lecito utilizzare solo nella pasta di pesce e crostacei). Questi ingredienti in realtà sono utilizzati, a parere di alcuni esperti, per nascondere soprattutto l'aggiunta di nitriti e nitrati. Il problema è che da anni vengono tollerate queste informazioni. Se per quanto riguarda i prodotti additivati con monossido non c'è rischio sanitario diretto per il consumatore e non è neppure stata dimostrata una relazione diretta tra additivazione con monossido e presenza o sviluppo di istamina, per quanto riguarda i prodotti trattati con nitriti e nitrati invece la situazione è diversa. Il **nitrato di sodio (E251)**

e il **nitrato di potassio (E252)**, sostanze ben note e largamente utilizzate nel settore dei prodotti a base di carne, particolarmente nei salumi, vengono impiegati anche negli alimenti a base di prodotti ittici limitatamente alle aringhe e agli spratti marinati. E' dimostrata la tossicità, per la formazione di sostanze cancerogene. Il prezzo molto basso e la lunga durata del prodotto hanno però ad oggi avuto la meglio a discapito della trasparenza, della sicurezza igienico-sanitaria e della qualità intrinseca del prodotto. □





Nuove regole per la cattura *Tonno e pesce spada*



La capitaneria di porto di Trapani ha emanato un'ordinanza rivolta a tutto il circondario marittimo della provincia

Nuove regole per le operazioni di sbarco e trasbordo del tonno rosso, del tonno alalunga del pesce spada. Ad emanarle è stata la Capitaneria di Porto, in funzione all'entrata in vigore dell'ultima legge nazionale sulle misure tecniche per la pesca del pesce spada nel Mediterraneo. La capitaneria di trapani ha emanato un'ordinanza rivolta a tutto il circondario marittimo della provincia.

A cominciare dai periodi nei quali è consentita la pesca del tonno rosso: con il **sistema palangaro**, per le navi da cattura di lunghezza non superiore a 24 metri, per tutto l'anno, mentre con le reti a circuizione dal **26 maggio al 24 giugno**. Inoltre, la **pesca sportiva o ricreativa** del tonno rosso è consentita dal **16 giugno al 14 ottobre**. Vietato infine, l'utilizzo di mezzi aerei, come i droni, per ricercare e localizzare banchi di tonno. Nel circondario trapanese, le operazioni di sbarco in banchina del tonno rosso catturato in attività di pesca professionale,

anche se a seguito di cattura accidentale, possono essere effettuate soltanto a Trapani, dal lunedì al sabato, nelle banchine del porto peschereccio, dalle 8 alle 20, a Castellammare, al molo di ponente, e a Favignana, al molo principale il martedì e il giovedì dalle 8 alle 17:30 ed il lunedì, mercoledì e venerdì dalle 8 alle 14. Il comandante di una nave da pesca comunitaria che abbia catturato uno o più esemplari di tonno rosso, in quanto assegnataria di propria quota tonno oppure quale cattura accessoria, e che intenda sbarcare questi tonni nei porti del circondario marittimo di Trapani, dovrà trasmettere la notifica almeno quattro giorni prima del previsto arrivo in porto. Per quanto riguarda la **taglia minima del tonno rosso** catturabile nel Mediterraneo, questa è di **30 chili o di 115 centimetri**. Per quanto riguarda la **pesca del pesce spada nel Mediterraneo**, questa è consentita dal primo aprile fino al **31 dicembre** ed anche in questo caso, le operazioni di sbarco in banchina del pesce potranno avvenire negli stessi luoghi e negli stessi orari di quelli previsti per il tonno. Pertanto sono vietati lo sbarco e il trasbordo di pesce spada in qualsiasi altro periodo o sorgitore ricadente nel circondario marittimo di Trapani. Per quanto riguarda il pesce spada, prima del rientro in porto, o comunque entro un'ora dallo sbarco, il comandante, o un suo rappresentante, di una imbarcazione da pesca autorizzata alla cattura, che abbia pescato uno o più esemplari di pesce spada, deve comunicare alla Capitaneria di porto le informazioni minime per la pre-notifica di sbarco o trasbordo. Inoltre, **dovranno essere registrati** anche i quantitativi di **pesce spada catturati inferiori ai 50 chili** ed entro il primo gennaio del prossimo anno, tutte le imbarcazioni dovranno adeguarsi alle vigenti dis-

posizioni in materia di registrazione e trasmissione elettronica delle catture e delle conseguenti dichiarazioni di sbarco o trasbordo. Non è consentito, inoltre, catturare o detenere, trasportare, commercializzare o sbarcare esemplari di pesce spada aventi una lunghezza, alla forca, inferiore a un metro o inferiori ai 11,4 chili di peso vivo o 10,2 chili di peso eviscerato e senza



branchie. Il **tonno alalunga**, invece, può essere pescato tra il **primo ottobre ed il 30 novembre** e dovranno essere registrati anche i quantitativi di prodotto inferiori a 50 chili. In questo caso, la **taglia minima è fissata in 40 centimetri**, misurata all'apice del muso, a bocca chiusa, fino all'estremità del lobo più lungo di pinna codale. □

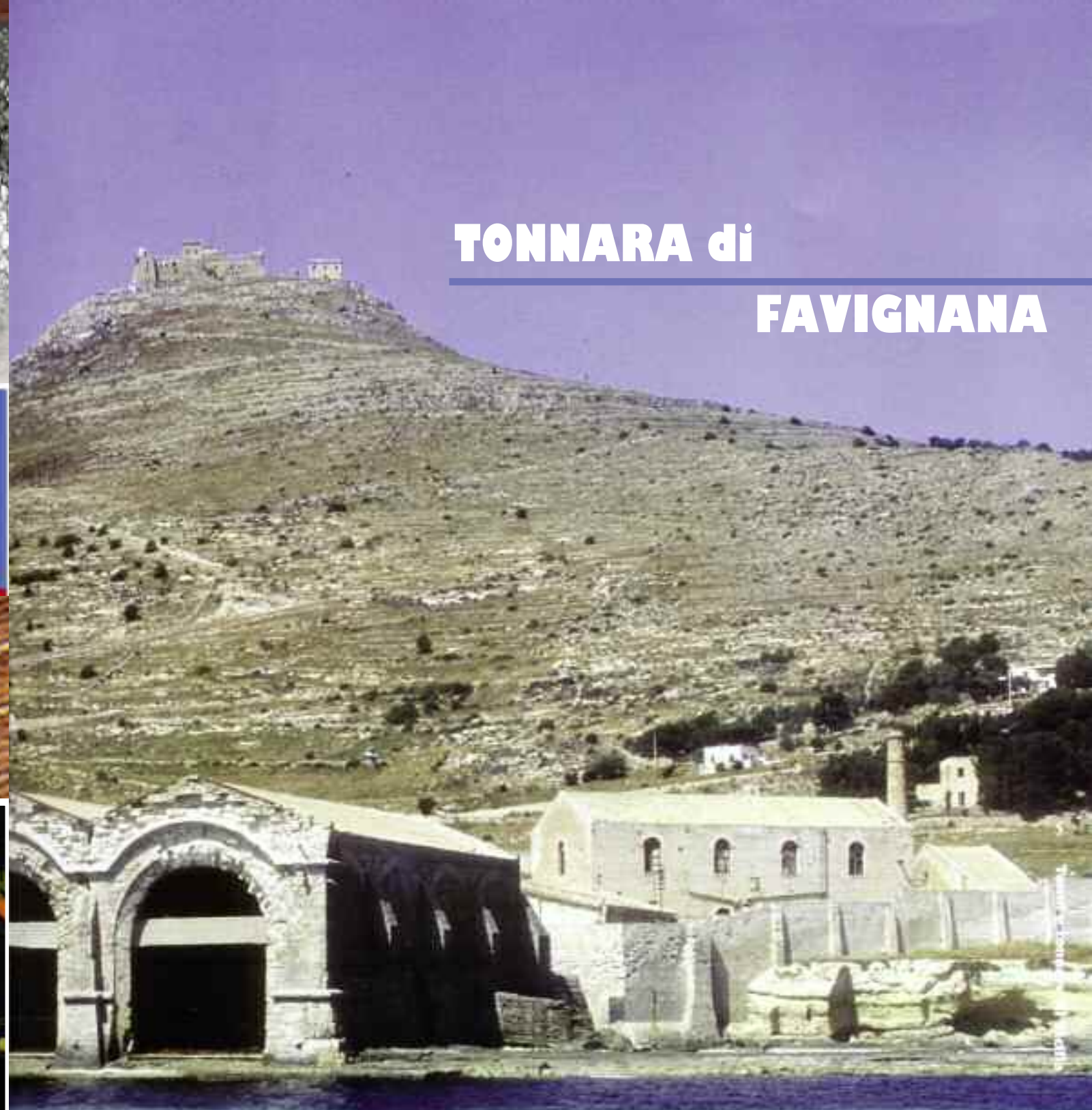


Lavorazione artigianale di salmone
tonno
pescespada



V.le Europa, 64/B - 90039 Villabate (Pa)
C/da San Lorenzo - 90030 Cefalà Diana (Pa)
Tel. +39 091 8270616 - +39 3806444748
www.marenostrumsrl.net info@marenostrumsrl.net

TONNARA di FAVIGNANA



La Sicilia è espressione autentica di culture marinare millenarie che con la sua gente è stata nei lunghi secoli ambasciatore di un sapere e di una cultura del mare esportata in tutto il mondo. La nuova politica europea della pesca (Reg. 1380/2013) e il Fondo Europeo degli affari Marittimi e della Pesca (Reg. 508/2014)

introducono politiche di sviluppo, incentivazione e valorizzazione della risorsa mare e delle località marinare privilegiando quindi i territori, intesi come l'insieme omogeneo del mare, della costa e della terraferma, come un unicum non solo paesaggistico e architettonico ma, soprattutto antropologico.

L'obiettivo è inventare e realizzare nuove opportunità di lavoro che vanno oltre il semplice concetto di pesca e guardano al mare in quanto risorsa per ricostituire la catena generazionale della gente di mare.

La Sicilia ha straordinarie possibilità per affrontare con strumenti nuovi il futuro incerto delle nostre marinerie che potrebbero ribaltare i punti di debolezza in eccezionali potenzialità per il loro sviluppo endogeno.

Creare un'offerta turistica integrata che abbia alla base, il mare, la pesca e le sue attività, tutti i suoi attori ed i loro territori.

Tali evidenti realtà impongono di modificare o accelerare percorsi, azioni e strumenti per intervenire immediatamente facendo ricorso alle attività complementari quali il peschaturismo, l'ittiturismo, la pesca sportiva, i musei del mare, i borghi marinari e l'editoria del mare sulla cultura materiale ed immateriale.

TONNARA di FAVIGNANA



Elemento centrale della cultura del mare sono le 65 Tonnare Fisse, che per numero e dislocazione hanno rappresentato una vera e propria Civiltà delle Tonnare in Sicilia.

PROVINCIA DI TRAPANI:

- Tonnara di Castellammare;
- Tonnara di Bonagia;
- Tonnara San Cusumano;
- Tonnara di Favignana;
- Tonnara di Mazara;
- Tonnara di Tre Fontane e Torretta Granitola.



*Una cattura rispettosa
delle quote garantisce la
salvaguardia degli stock
esistenti*

*assicura una risposta occupazionale,
sia pure per un periodo limitato
(4 mesi l'anno per gli addetti alla
pesca), significativa per il territorio
e importante per l'indotto*

La TONNARA

Pesca ecosostenibile

Il numero di tonni nel Mediterraneo negli ultimi anni è notevolmente aumentato. Lo attestano recenti studi effettuati da prestigiosi istituti di ricerca che dimostrano che la biomassa di tonno del Mediterraneo è tornata ai livelli degli anni '50.

L'incremento del numero dei tonni ha causato notevoli danni alla piccola pesca a causa delle ripetute lacerazioni alle reti da posta da parte dei grossi pesci che si cibano di quelli piccoli rimasti ammagliati.

Risultano inoltre ridotte in maniera preoccupante le quantità di pesce azzurro (sarde, alacce, sgombri, cicerelle) che costituiscono il cibo principale per i tonni, proprio a causa dell'aumentato numero di predatori.

L'ecosistema marino è stato turbato dalla abnorme presenza dei grandi predatori di tonno Rosso.

Proprio in relazione all'equilibrio dell'ecosistema marino e nell'ottica di un'attività di prelievo razionale e mirato alla salvaguardia dell'ambiente, la pesca con le tonnare tradizionali appare tra i sistemi meno invasivi, per le seguenti motivazioni:

- è un tipo di pesca altamente selettivo: le maglie della rete sono larghissime e dunque trattengono soltanto pesci di grossa dimensione, lasciando tutti gli altri liberi di entrare e uscire dalla tonnara. I pesci spada di dimensioni minori (la cui pesca è vietata) sfuggono alla cattura, così come avviene per le ricciole, i tombarelli, le occhiate e i muggini che a fine stagione trovano fra le reti l'habitat ideale (alghe e altre specie che costituiscono cibo per questi pesci). I pesci bentonici che vivono a stretto contatto col fondale (cernie, saraghi, ombrine,





La scomparsa della "civiltà della tonnara" segnerebbe un'enorme perdita, nel Registro delle Eredità Immateriali della Sicilia

I racconti, gli aneddoti, i canti, le preghiere e le usanze dei vecchi tonnaroti, raccolte e perpetuate dalle generazioni più recenti, costituiscono un corpus di beni etnoantropologici

La TONNARA
Pesca ecosostenibile

scorfani) non subiscono alcun disturbo dalla presenza delle reti;

- con la tonnara fissa non c'è alcuna possibilità di inseguire la preda come invece avviene con le tonnare volanti: l'impianto viene posizionato a mare a inizio di stagione (fine aprile) e riportato a terra alla fine (primi di luglio);
- le reti della tonnara sono ancorate al fondale tramite pietre o conci di tufo, e dunque non lo danneggiano;
- il pesce catturato (tonni, pescispada, alalunghe, palamiti) viene tutto utilizzato dall'industria ittica: in pratica non c'è alcuno spreco sotto il profilo economico e nessun prelievo inutile;
- il finire tra le reti non interrompe il processo di riproduzione: i tonni continuano a riprodursi fino al definitivo prelievo;
- è fortissima la sensibilità ecologista dei tonnaroti, che non catturano mai pesci che non abbiano valore commerciale e da sempre si adoperano per restituire la libertà a quegli animali.□

SISTEMA TONNARA FISSA (TRAP)	
Denominazione impianto	Sede
Isola Piana	Carloforte (CI)
Capo Altano	Portoscuso (CI)
Porto Paglia	Portoscuso (CI)
Favignana	Favignana (TP)
Cala Vinagra	Carloforte (CI)
Camogli	Camogli (GE)





Motori marini e ricambi Boudouin
Motori marini Baudouin
gamma completa di ricambi e filtri



Motori marini Mitsubishi
Motori marini Mitsubishi,
ricambi e filtri per i motori più diffusi

Lubrificanti TOTAL ERG
Esclusivisti per la nostra area
dei lubrificanti Total ERG
per la Marina Professionale



Motori marini e Ricambi Iveco/Aifo
Motori marini, ricambi e filtri per
Iveco/Aifo



Vernici, smalti e antivegetative JOTUN
Prodotti di altissima qualità per la marina professionale.
Consentono un'elevata protezione dello scafo e un
risparmio di carburante

**Membrane dissalatori Filmtec, filtri dissalatori, filtri olio e gasolio originali,
filtri Ufi e Donaldson, maniglioni Robur, lampade per la pesca**



FONDI UE

La truffa dei 400 pescatori

raggiro da

16

milioni di euro



Tutti hanno preso quei fondi, 40 mila euro ciascuno, elargiti in gran parte dalla Comunità Europea. Qualcuno sapeva bene che stava truffando lo Stato, qualcun altro ha pensato che dopo tanti anni con la pelle bruciata dal sole e le mani spaccate dalle reti, poteva almeno farci un bel matrimonio per il figlio. Altri ancora pensavano che quei soldi fossero una sorta di buona uscita e bastasse lasciare la pesca per ottenerli. Indagine degli uomini della Guardia di Finanza di Cava 'de Tirreni e inchiesta della Corte dei Conti della regione Campania sui Fondi Europei per la Pesca 20078-2013. In tutto 75 gli inviti a dedurre notificati ad altrettanti pescatori e a due dirigenti della Regione Campania: Antonino Carotenuto (responsabile dell'unità operativa dirigenziale della Pesca per la Regione Campania) e Ermelinda Cozzolino, per un danno erariale di tre milioni di euro.

Il sistema

Per salvare l'ambiente marino la Comunità europea nel 2006 decide di istituire un fondo per la pesca. Un contributo di 40 mila euro per lasciare la pesca ed aprirsi un'altra attività entro 18 mesi, altrimenti il finanziamento va restituito. Soldi erogati tutti insieme a patto, inoltre, di cancellarsi dal registro dei pescatori marittimi.

La truffa

Oggi viene fuori che su 75 - sono solo i primi a finire nel mirino, ma si parla di ben 400 pescatori per un raggio di 16 milioni di euro- nessuno ha mai aperto un'altra attività. Ma tutti hanno preso e mai restituito quei contributi usati per tutt'altro. Anche chi non aveva i requisiti: ben 17 le persone con condanne penali che hanno dichiarato il falso. La maggior parte ha continuato a pescare anche senza avere più l'autorizzazione.

Un sistema che sembrerebbe aver fruttato anche i patronati. □



Marittimi...

Rischio di infortuni

Imarittimi sono una delle categorie lavorative maggiormente a rischio di infortuni. Nell'ultimo quinquennio si sono registrati oltre 10.000 infortuni a livello nazionale.

La particolare natura del lavoro a bordo delle navi (organizzazione delle attività, turni irregolari, lavoro notturno, condizioni generali di vita a bordo, alimentazione non sempre adeguata, cattive abitudini come il fumo o l'alcool, fatica fisica e stress), riveste un peso importante nella determinazione di eventi infortunistici e, più in generale, incide sulle condizioni di salute della gente di mare.

La ricerca scientifica sul fenomeno appare, allo stato, ancora insufficiente malgrado le raccomandazioni delle Organizzazioni Internazionali in tema di prevenzione degli infortuni.

L'incidenza degli infortuni tra i lavoratori del mare è 11,5 volte più alta rispetto agli altri lavoratori.

Tutti questi rischi esistono in una combinazione multipla a bordo delle navi. Alcuni di essi provengono dal carico trasportato; altri sono causati dalle stesse navi, dalle modalità di costruzione, dai sistemi di propulsione e, soprattutto, dalle condizioni meteo-marine.

Poiché i marittimi vivono 24 ore al giorno nel loro posto di lavoro - la nave - l'esposizione a questi rischi occupazionali può avere un effetto sulla loro salute più



L'incidenza degli infortuni tra i lavoratori del mare è 11,5 volte più alta rispetto agli altri lavoratori

Il rumore a bordo

Oggi la pesca costituisce un'importante segmento dell'economia legata al mare. Ai fini della sicurezza e salute dei lavoratori, è fondamentale un'attenta valutazione dei rischi. Tenuto conto della frequenza di infortuni e malattie professionali a bordo dei pescherecci, il rumore è l'agente fisico che risulta essere causa di malattie uditive. Il rischio di esposizione al rumore, può essere ridotto se sono adottati interventi, soprattutto di tipo organizzativo e, potenziando la cultura di prevenzione. In ottemperanza al decreto legge 81/2008, il datore di lavoro, deve fornire a tutti i lavoratori i dispositivi di protezione individuale adeguati al tipo di attività svolta.

Il rumore favorisce l'insorgenza della fatica mentale, diminuisce l'efficienza del rendimento lavorativo, provoca turbe dell'apprendimento e di interferenze sul sonno e sul riposo. In Italia, l'ipoacusia da rumore è la patologia professionale più frequentemente denunciata. Dai dati INAIL la malattia professionale "ipoacusia" e sordità da rumori, rappresenta storicamente circa la metà dei casi di tutte le malattie professionali denunciate nel ramo industria.

La capacità uditiva si valuta mediante l'audiometria tonale. Questa tecnica permette di misurare in decibel la perdita di udito.

Prevenzione e sicurezza dei marittimi



Marittimi...

Rischio di infortuni

grave rispetto ai lavoratori di terra.

Appare evidente che l'andamento del fenomeno infortunistico è anche funzione delle diverse mansioni tenute a bordo.

Come tutti i datori di lavoro, anche l'armatore ed il comandante della nave sono tenuti ad informare i lavoratori marittimi dei rischi specifici cui sono esposti nello svolgimento delle loro normali attività lavorative e ad addestrarli sul corretto utilizzo delle attrezzature di lavoro e dei dispositivi di protezione individuali, pertanto si ritiene opportuno predisporre appositi manuali operativi a salvaguardia della sicurezza e della salute dei lavoratori marittimi con l'obiettivo di:

- assicurare in materia di sicurezza del lavoro, la tutela della salute e la prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali;
- determinare gli obblighi e le responsabilità specifiche degli armatori, dei marittimi e delle altre figure interessate in relazione alla valutazione dei rischi;
- fissare, in materia di igiene del lavoro, i criteri relativi alle condizioni di igiene ed abitabilità degli alloggi degli equipaggi.

D'altronde, l'art. 5 del D.Lgs n. 271/99 prescrive misure di tutela di carattere generale per i lavoratori, quali:

- valutazione delle situazioni di rischio per la salute e la sicurezza, connesse all'esercizio dell'attività lavorativa a bordo;
- eliminazione dei rischi derivanti dall'impiego di materiali nocivi alla salute del lavoratore, mediante sostituzioni da realizzare conformemente alle tecnologie disponibili nel settore della progettazione e costruzione navale e qualora ciò non fosse possibile, riduzione al minimo del loro impiego a bordo;
- riduzione dei rischi alla fonte.

Come tutti i datori di lavoro, anche l'armatore ed il comandante della nave, sono tenuti ad informare i lavoratori marittimi dei rischi specifici cui sono esposti nello svolgimento delle loro normali attività lavorative e ad addestrarli sul corretto utilizzo delle attrezzature di lavoro e dei dispositivi di protezione individuale. La principale categoria di navigli assicurata, risulta essere la pesca, con oltre 3.200 imbarcazioni e, che da sola copre il 48% delle categorie assicurate dall'INAIL.

Da precisare che quasi la metà del naviglio assicurato, è impegnato nella cosiddetta "pesca costiera", vale a dire l'attività di pesca svolta prevalentemente lungo le coste continentali ed insulari italiane ad una distanza non superiore alle 20 miglia dalla costa. □





RIFIUTI di plastica

Adottata la strategia europea per proteggere il pianeta e i cittadini e responsabilizzare le imprese



La prima strategia sulla plastica, è intesa a proteggere l'ambiente dall'inquinamento da plastica e a promuovere al contempo la crescita e l'innovazione, trasformando così una sfida in un programma positivo per il futuro dell'Europa. Vi è un forte interesse commerciale nel modificare il modo in cui i prodotti sono progettati, realizzati, utilizzati e riciclati nell'UE e assumendo un ruolo guida in questa transizione potremo creare nuove opportunità di investimento e nuovi posti di lavoro.

Ai sensi dei nuovi piani, tutti gli imballaggi di plastica sul mercato dell'Ue saranno riciclabili entro il 2030, l'utilizzo di sacchetti di plastica monouso sarà ridotto e l'uso intenzionale di microplastiche sarà limitato. Ogni anno gli europei generano 25 milioni di tonnellate di rifiuti di plastica.



Spugnificio Norrito
Mediterranea Sea Sponge S.N.C.
Via Lungomare San Vito, 9
91026 Mazara del Vallo (TP)
Tel: +39 0923 90 91 03
www.spugnificionorrito.it
infospugne@spugnificionorrito.it



RIFIUTI di plastica

late di rifiuti di plastica, ma meno del 30 % è raccolta per essere riciclata. Nel mondo, le materie plastiche rappresentano l'85 % dei rifiuti sulle spiagge. Le materie plastiche raggiungono anche i polmoni e le tavole dei cittadini europei, con la presenza nell'aria, nell'acqua e nel cibo di microplastiche i cui effetti sulla salute umana restano sconosciuti. Basandosi sui lavori precedenti della Commissione, la nuova strategia europea sulla plastica affronterà la questione in modo diretto. La strategia sulla plastica di oggi cambierà la progettazione, la realizzazione, l'uso e il riciclaggio dei prodotti nell'Ue. Il duplice obiettivo è quello di tutelare l'ambiente e, al tempo stesso, di porre le basi per una nuova economia delle materie plastiche, in cui la progettazione e la produzione rispettano pienamente le necessità del riutilizzo, della riparazione e del riciclaggio e in cui sono sviluppati materiali più sostenibili.

Con la strategia sulla plastica, la Commissione ha adottato un quadro di monitoraggio, costituito da una serie di dieci indicatori chiave che coprono tutte le fasi del ciclo, che misurerà i progressi compiuti nella transizione verso un'economia circolare a livello nazionale e di Ue. All'interno di questo quadro, l'Unione europea:

Renderà il riciclaggio redditizio per le imprese: saranno sviluppate nuove norme sugli imballaggi al fine di migliorare la riciclabilità delle materie plastiche utilizzate sul mercato e accrescere la domanda di contenuto di plastica riciclata. Con l'aumento della plastica raccolta, si renderebbe necessaria la creazione di impianti di riciclaggio perfezionati e con una capacità maggiore.

Ridurrà i rifiuti di plastica: la normativa europea ha già determinato una significativa riduzione dell'uso di sacchetti di plastica in



Unione europea

diversi Stati membri. I nuovi piani si concentreranno ora su altri prodotti di plastica monouso e attrezzi da pesca, sostenendo campagne di sensibilizzazione nazionali e determinando l'ambito di applicazione delle nuove norme che saranno proposte a livello di Ue nel 2018 sulla base di una consultazione delle parti interessate e di studi scientifici. La Commissione adotterà inoltre nuove misure per limitare l'uso delle microplastiche nei prodotti e stabilire l'etichettatura delle plastiche biodegradabili e compostabili.

Fermerà la dispersione di rifiuti in mare: nuove disposizioni relative agli impianti portuali di raccolta si concentreranno sui rifiuti marini nelle acque prevedendo misure intese a garantire che i rifiuti generati a bordo di imbarcazioni o raccolti in mare non siano abbandonati, ma riportati a terra e lì adeguatamente gestiti. Sono inoltre comprese misure volte a ridurre l'onere amministrativo che grava sui porti, le navi e le autorità competenti.

Orienterà gli investimenti e l'innovazione: la Commissione fornirà orientamenti alle autorità nazionali e alle imprese europee su come ridurre al minimo i rifiuti di plastica alla fonte. Il sostegno all'innovazione sarà aumentato, con 100 milioni di EUR di finanziamenti ulteriori per lo sviluppo di materiali plastici più intelligenti e più riciclabili, per processi di riciclaggio più efficienti e per tracciare e rimuovere le sostanze pericolose e i contaminanti dalle materie plastiche riciclate.

Stimolerà il cambiamento in tutto il mondo: oltre a fare la propria parte, l'Unione europea lavorerà con i suoi partner in tutto il mondo per proporre soluzioni globali e sviluppare standard internazionali. Continuerà inoltre a sostenere gli altri, come abbiamo fatto con il disinquinamento del fiume Gange in India. □



Packaging & Sicurezza alimentare

I moderni metodi di confezionamento e di controllo a garanzia di alimenti sicuri

38

I requisiti avanzati nei confronti dei prodotti alimentari sono severi; solo chi ha pieno controllo del processo di confezionamento può ottenere prodotti sicuri.

Qualsiasi difetto nei materiali di confezionamento, la presenza di corpi estranei o residui di prodotto nella sigillatura o ancora difetti di tenuta e impurità costituiscono un rischio per la sicurezza del prodotto.

Che si tratti di carne, pesce e pollame oppure frutta e verdura, l'atmosfera modificata (Modified Atmosphere) è uno dei metodi più efficaci per confezionare alimenti freschi in modo delicato e sicuro. Una confezione in cui la normale aria ambiente viene sostituita da un'atmosfera ottimizzata di anidride carbonica, ossigeno, azoto e argon, protegge il contenuto in modo affidabile e ne prolunga la durata nel banco frigo, a patto che non presenti difetti di tenuta e che all'interno della sigillatura non si siano insinuati residui di prodotto. Se invece le saldature o il materiale di confezionamento presentano delle perdite che consentono la fuoriuscita del gas d'imballaggio e l'ingresso dell'umidità, si dovranno mettere in conto un pregiudizio della qualità e un rapido deterioramento. Grazie

a strumenti adeguati è possibile individuare ed escludere tempestivamente i prodotti difettosi a valle del confezionamento.

Prova di tenuta in assoluta semplicità

Esistono i sistemi inline e offline per la prova di tenuta per confezioni singole e imballaggi di trasporto; la gamma spazia da prove per campionatura in bagno d'acqua a controlli visivi inline, senza dimenticare le tecnologie che prevedono l'utilizzo di gas per individuare una confezione con difetti di tenuta. Una possibilità di sottoporre le confezioni MAP una prova di tenuta si basa sulla creazione del vuoto e sull'utilizzo di anidride carbonica per il test. Durante il test le confezioni in atmosfera protettiva attraversano una camera di misurazione posta al termine del processo di packaging; in presenza di difetti il gas fuoriesce e viene rilevato dal sensore. I sistemi moderni che operano in tempo reale possono essere integrati nella linea di confezionamento e individuano perdite e fughe anche minime; il tutto a una velocità di 120 confezioni al minuto e oltre. Proprio nel caso di grandi lotti di prodotti fresh cut confezionati in atmosfera protettiva, questa costitui-

sce una opzione conveniente, perché i gas di controllo possono essere aggiunti al gas d'imballaggio ovvero essere già inclusi nell'atmosfera protettiva.

L'ispezione ai raggi X passa in rassegna anche i minimi dettagli

Al pari di un corretto confezionamento, per le aziende produttrici è altrettanto importante che i prodotti alimentari giungano al consumatore privi di parti metalliche, corpi estranei e altre impurità in conformità alle norme HACCP e IFS. I metal detector o gli scanner a raggi X, assicurano massima sicurezza al termine di ogni linea di confezionamento. I metal detector forniscono un aiuto prezioso in fase di individuazione di metalli magnetici e non, ma sono inefficaci contro vetro, ceramica e sassi, nel qual caso entrano in gioco gli scanner a raggi X. Ai sistemi single energy già presenti sul mercato si vanno ultimamente aggiungendo vari apparecchi basati sulla tecnologia dual energy: queste apparecchiature lavorano contemporaneamente con due complessi radianti a diversi livelli energetici e forniscono immagini dettagliate anche di prodotti congelati e a composizione irregolare. Essi sono in grado di distinguere i materiali in base alla loro composizione chimica e di individuare piccoli frammenti di metallo e plastica, ma anche di vetro piano o plastica, di dimensioni fino a 0,03 millimetri.

La pesatura per un controllo completo

Le tecnologie innovative di ispezione a raggi X e controllo della tenuta offrono alle aziende produttrici i giusti strumenti per tutelare l'integrità dei loro prodotti ed evitare ritiri di merci. Non di minore importanza è la determinazione precisa dei valori relativi al peso. Quale soluzione più logica se non raggruppare tutte queste competenze fondamentali? Le linee ad elevato rendimento coniugano le funzioni di confezionamento e un'innovativa tecnica di rilevamento e pesa, a formare un sistema unitario. Mentre le pesatrici di controllo e multi-teste garantiscono il peso esatto, il rilevamento perdite analizza ogni singola vaschetta alla ricerca di fuoriuscite di gas e lo scanner a raggi X rileva l'eventuale presenza di corpi estranei. In questo modo è possibile escludere confezioni contaminate o di peso errato.

Focus sulla sicurezza degli alimenti

Mai come oggi nell'industria alimentare la produzione è sottoposta a controlli così stringenti e completi. □





IL MERCATO ITTICO *dell'Ue*

Produzione

La produzione mondiale di prodotti della pesca e dell'acquacoltura nel 2015 è aumentata del 3% rispetto al 2014, passando da 204 a 211 milioni di tonnellate. Rispetto ad altri paesi produttori, l'Unione europea nel 2015 ha coperto il 3% della produzione mondiale totale (nello specifico, il 5% delle catture e l'1,2% della produzione acquicola), ed ha superato i livelli

La produzione mondiale di prodotti della pesca è aumentata del 3% da 204 a 211 milioni di tonnellate



Unione europea

L'Unione europea copre il 3% della produzione mondiale, di cui il 5% delle catture e l'1,2% della produzione acquicola diventando il quarto produttore mondiale



di produzione del Vietnam, diventando il quarto produttore mondiale. A livello globale, la percentuale di produzione acquicola sul totale è notevole, pari a circa il 50,2%, soprattutto grazie all'Asia, dove essa supera quella derivante da attività di pesca. Per converso, la produzione acquicola dell'UE rappresenta solo l'1,2% di quella mondiale, ed il 20% sul totale della produzione ittica interna. Secondo Eurostat, dopo due anni di crescita, la produzione totale dell'UE nel 2015 è scesa riducendosi del 4% rispetto al 2014. La ragione principale di tale riduzione è stata la diminuzione del 10% registrata per le catture di specie pelagiche, in particolar modo quelle di sardina -32%, tonno a pinne gialle -25% e tonnetto striato - 37%.

L'Asia ha continuato a mantenere la leadership mondiale sia nella produzione acquicola che nella pesca. Nel 2015, la produzione totale asiatica ha raggiunto 149 milioni di tonnellate, di cui Cina, Indonesia e India hanno rappresentato rispettivamente il 53%, il 15% e il 7%. Per ciascuno dei tre paesi, la produzione acquicola è stata superiore

L'Asia ha continuato a mantenere la leadership mondiale sia nella produzione acquicola che nella pesca con 149 milioni di tonnellate



Unione europea

IL MERCATO ITTICO dell'Ue



rispetto a quella derivante dalla pesca

La Cina è rimasta il produttore mondiale principale, e l'acquacoltura il principale settore produttivo. I prodotti ittici d'acqua dolce sono le specie maggiormente allevate in Asia (carpa e tilapia).

In America, dopo la diminuzione osservata nel 2014, nel 2015 si è registrata una leggera crescita della produzione. Le specie più importanti sono l'acciuga, il pollack d'Alaska e l'aringa, che vengono prodotte rispettivamente in Perù, Stati Uniti e Cile.

In Africa, la produzione ittica del 2015 è stata pari a 11 milioni di tonnellate, di cui 5,5 catturate in acque marine. La produzione di sardine, acciughe ed aringhe ha totalizzato 2,5 milioni di tonnellate mentre quella di specie d'acqua dolce 4,5 milioni di tonnellate. I paesi africani dove si sono prodotte le maggiori quantità di tali specie marine sono stati la Nigeria, il Marocco e l'Egitto. Il persico africano proveniente dalla Tanzania è la specie d'acqua dolce più importata nell'Ue dall'Africa.



*La Cina è rimasta
il produttore mondiale
principale, e l'acquacoltura
il principale settore produttivo*

*In Africa,
la produzione ittica
è stata pari a 11 milio-
ni di tonnellate*

*L'Ue è il principale attore commerciale
di prodotti ittici nel mondo. I prodotti
più importati sono i gamberi, il tonno,
il pesce bianco e la farina di pesce.*

*La Norvegia è il principale fornitore
di prodotti ittici all'Ue*



*I prodotti importati dall'Ue
sono principalmente
congelati o preparati.*

Commercio

In termini di valore, l'Ue è il principale attore commerciale di prodotti ittici nel mondo. I prodotti più importati sono i gamberi, il tonno, il pesce bianco e la farina di pesce. Di contro, l'UE esporta soprattutto salmone, sgombero, farina di pesce e olio di pesce. Il totale dei flussi commerciali dell'UE con paesi terzi (importazioni più esportazioni) nel 2016 ha raggiunto 29,10 miliardi di euro, in aumento del 9% rispetto al 2015. La Norvegia è il principale fornitore di prodotti ittici all'UE. Nel 2016, le "principali specie commerciali" maggiormente

importate dalla Norvegia sono state il salmone ed il merluzzo nordico. Per quanto riguarda il salmone, il 99,6% del totale è costituito da salmone intero e fresco, mentre per il merluzzo nordico il 45% del totale è costituito da prodotti affumicati o essiccati. Tuttavia, in generale i prodotti importati dall'UE sono principalmente congelati o preparati. I gamberi vengono importati nell'UE soprattutto da Ecuador, India, Vietnam e Argentina: il 50% del valore dei gamberi importati nell'Ue è rappresentato da quelli provenienti da tali paesi. Il tonno è stato fornito all'Ue principalmente da Ecuador, Seychelles e Mauritius. La specie di tonno più importata nell'Ue è il tonnetto striato, in filetti e preparato. L'Ue ha importato farina di pesce per 210 milioni di euro da Perù, Marocco e Norvegia.

*I gamberi vengono importati
nell'UE soprattutto da Ecuador,
India, Vietnam e Argentina,*

*il tonno da Ecuador,
Seychelles e Mauritius*



Unione europea

IL MERCATO ITTICO dell'Ue

Il mercato dei prodotti ittici dell'Ue è cresciuto costantemente negli ultimi anni

L'approvvigionamento del mercato dell'Ue (produzione interna + importazioni) ha subito un lieve calo, passando da 14,94 a 14,56 milioni di tonnellate (-381.872 tonnellate). La spesa delle famiglie per i prodotti della pesca e dell'acquacoltura nell'Unione europea ha registrato un picco di 54,8 miliardi di euro.

Il livello più alto di spesa domestica tra gli Stati Membri dell'Ue si è registrato in Spagna, mentre il Portogallo ha mantenuto il primato in termini di spesa pro capite pari a 327 euro, il triplo della spesa media dell'Ue.

Il consumo pro capite di pesce catturato continua a dominare il mercato europeo, rappresentandone il 74% del totale.

Un altro anno record per le importazioni di prodotti ittici è l'aumento del deficit del saldo commerciale (esportazioni meno importazioni), il più alto mai registrato dall'Ue, che si è quindi confermata la prima importatrice di prodotti ittici, raggiungendo 24,4 miliardi di euro.

I bivalvi/molluschi, i cefalopodi, i pesci d'acqua dolce, i pesci demersali, i piccoli pelagici e gli altri pesci marini sono i prodotti per cui l'Ue ha registrato un miglioramento negli ultimi 5 anni.

Spesa

In termini di spesa (nominale) per l'acquisto di prodotti ittici, l'Ue detiene il primo posto nella classifica mondiale. Si trova al secondo posto, con una spesa di 103 euro pro capite, quasi un terzo di quella giapponese.

Consumo

Il consumo mondiale di prodotti ittici è aumentato di circa il 22%, passando da 16,1 a 19,7 kg pro capite. I cittadini dell'Ue hanno consumato 330 grammi di prodotti ittici in meno rispetto agli altri anni. I prodotti dell'acquacoltura rappresentano un quarto del pesce consumato nell'Ue e fra di essi prevalgono tre gruppi: salmonidi, bivalvi e pesci d'acqua dolce.



Consumo di prodotti ittici: spesa e volumi

La spesa domestica per i prodotti della pesca e dell'acquacoltura nell'Unione europea ha raggiunto 54,8 miliardi di euro, in aumento del 1,5% rispetto agli anni precedenti. La Spagna, cioè il consumatore principale, ha registrato un aumento del 3%, pari a 10,5 miliardi di euro. Il Portogallo ha continuato a registrare il livello di spesa pro capite più alto pari a 327 euro, circa tre volte la

media europea. Il Portogallo registra il consumo pro capite più alto di prodotti ittici.

Il fatto che le spese pro capite siano aumentate mentre il consumo apparente sia diminuito, indica un incremento generale nei prezzi. In altre parole, i consumatori dell'Ue spendono di più per consumare minori quantità di prodotti di pesca e acquacoltura. La spesa delle famiglie per prodotti ittici in Europa è aumentata del 13% in dieci anni.



Unione europea

IL MERCATO ITTICO dell'Ue

Tra questi Stati Membri, il Regno Unito ha registrato il consumo di pesce più alto all'interno dei servizi di ristorazione, grazie alla particolare rilevanza dei rivenditori di "fish & chips"

Francia, Germania, Italia, Spagna e Regno Unito hanno rappresentato insieme il 72% della spesa totale Ue per il pesce



Consumo extra-domestico di prodotti ittici freschi, refrigerati e congelati

Uno studio sulle abitudini dei consumatori dell'UE riguardo ai prodotti della pesca e acquacoltura ha evidenziato che le persone appartenenti alla fascia d'età 25-54 anni frequentano maggiormente ristoranti o altri servizi di ristorazione rispetto alle persone più giovani o anziane. Inoltre, le persone con un livello di formazione più alto sono più inclini a mangiare prodotti di pesca e acquacoltura fuori casa rispetto alle persone che hanno abbandonato prima gli studi. I dirigenti sono più avvezzi a mangiare prodotti ittici nei servizi di ristorazione rispetto ad altre categorie socio-demografiche (come ad esempio pensionati e casalinghe).



Nel 2016, Francia, Germania, Italia, Spagna e Regno Unito hanno rappresentato insieme il 72% della spesa totale Ue per il pesce. In questi paesi, la vendita al dettaglio è risultata essere il canale di distribuzione principale per tali prodotti. Tra questi Stati Membri, il Regno Unito ha registrato il consumo di pesce più alto all'interno dei servizi di ristorazione, grazie alla particolare rilevanza dei rivenditori di "fish & chips". Per quanto riguarda il segmento della vendita al dettaglio, la quota più significativa è stata registrata dalla Spagna. Guardando alle tipologie dei prodotti ittici (pesci / crostacei / cefalopodi e

altri molluschi), i pesci sono i prodotti più consumati nei 5 Stati Membri. La Spagna ha registrato il consumo più alto di crostacei con 161.000 tonnellate, in diminuzione del 3% dal 2015, seguita da Regno Unito con 69.000 tonnellate. Il consumo di molluschi (cefalopodi inclusi) è diminuito in tutti e cinque i paesi.

Dal 2011 al 2016, la vendita al dettaglio di prodotti ittici è diminuita in Italia, Germania e Spagna mentre è aumentata nel Regno Unito e in Francia, rispettivamente del 15% e del 2%. L'ammontare più elevato è stato registrato in Germania e nel Regno Unito.

La Spagna ha registrato il consumo più alto di crostacei con 161.000 tonnellate, seguita da Regno Unito





Unione europea



IL MERCATO ITTICO dell'Ue

Consumo e produzione di prodotti ittici biologici

Dal 2012, il consumo di prodotti ittici biologici è in costante aumento. Regno Unito, Germania, Francia e Spagna hanno registrato andamenti positivi nel periodo 2012-2016, mentre per l'Italia il consumo di prodotti ittici biologici è crollato nello stesso quinquennio, passando da 3.200 a 2.200 tonnellate.

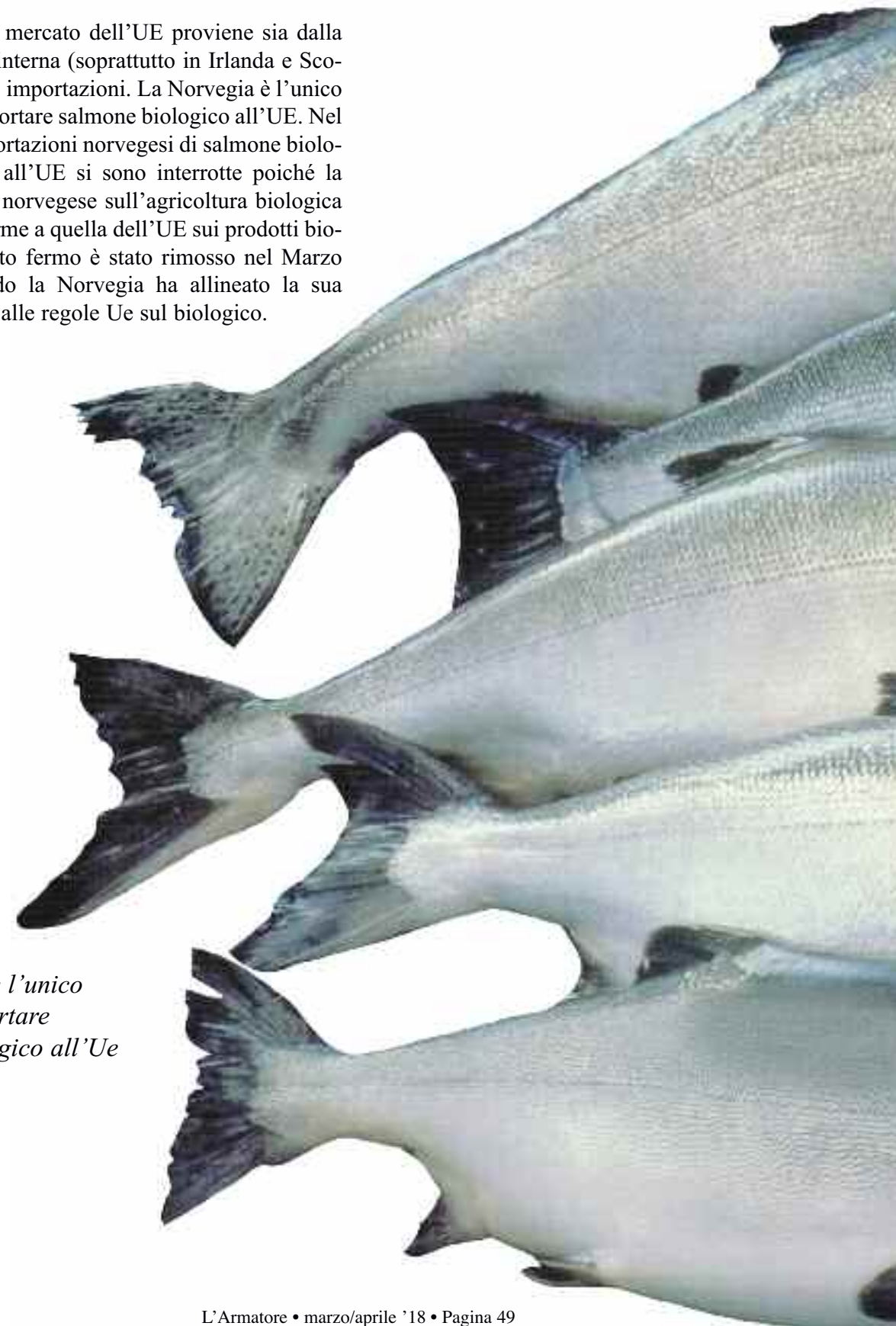
La produzione ed il consumo di pesce biologico rappresenta ancora un mercato

nuovo e di nicchia nell'UE, sebbene negli ultimi anni se ne registri una domanda crescente. I rivenditori al dettaglio ed i commercianti di prodotti ittici hanno cominciato a prendere in considerazione tale andamento adattando promuovendo specifiche linee di prodotti ittici biologici. Le specie biologiche più consumate sono salmone, trota e carpa, ma anche spigola, orata e cozze. La domanda interna dell'UE per prodotti ittici biologici supera la produzione comunitaria. Il salmone biologico dis-



La produzione ed il consumo di pesce biologico rappresenta ancora un mercato nuovo e di nicchia nell'Ue

ponibile nel mercato dell'UE proviene sia dalla produzione interna (soprattutto in Irlanda e Scozia) sia dalle importazioni. La Norvegia è l'unico paese ad esportare salmone biologico all'UE. Nel 2016, le esportazioni norvegesi di salmone biologico dirette all'UE si sono interrotte poiché la legislazione norvegese sull'agricoltura biologica non è conforme a quella dell'UE sui prodotti biologici. Questo fermo è stato rimosso nel Marzo 2017, quando la Norvegia ha allineato la sua legislazione alle regole Ue sul biologico.



La Norvegia è l'unico paese ad esportare salmone biologico all'Ue

Le specie biologiche più consumate sono salmone, trota e carpa, ma anche spigola, orata e cozze



Unione europea



IL MERCATO ITTICO dell'Ue

Consumo domestico di prodotti ittici freschi

Il consumo domestico di prodotti ittici freschi è leggermente diminuito nel 2016, sia in termini di valore che di volume. Ciononostante, le aspettative per il medio periodo circa il mercato dei prodotti freschi sembrano positive.

Dall'indagine tra gli stakeholder del settore emerge che la grande distribuzione prevede un aumento delle vendite di pesce fresco, di pesce affumicato e di prodotti "convenience" (ossia i prodotti pronti da mangiare).

Nel 2016, le "principali specie commerciali" consumate fresche maggiormente sono state salmone, merluzzo nordico, nasello e orata, che insieme hanno inciso per il 33% del totale del consumo domestico di pesce fresco nell'Ue.



Le "principali specie commerciali" consumate fresche maggiormente sono state merluzzo nordico, salmone, nasello e orata, che insieme hanno inciso per il 33% del totale del consumo domestico di pesce fresco nell'Ue

L'Armatore

SALMONE – Il consumo di salmone fresco negli ultimi anni è aumentato, con un'interruzione nel 2016 del 14% rispetto all'anno precedente (-8% in termini di valore). Ciò è da ricollegarsi alla contrazione della produzione norvegese, che ha determinato l'aumento dei prezzi. In termini assoluti, il Regno Unito è il maggior consumatore di salmone fresco e, insieme a Spagna e Francia.



MERLUZZO NORDICO -Il Regno Unito ha riportato il valore più alto, con acquisti domestici pari a 530mln di euro, seguito da Francia con 349mln di euro, Spagna con 216mln euro e Italia con 143mln di euro.

NASELLO -La Spagna, mercato principale, ha inciso per il 90% del totale in termini di valore con 819mln di euro.

ORATA -Italia e Spagna insieme hanno registrato l'82% del valore totale del consumo per questa specie.

Spagna, Italia, Regno Unito e Francia incidono complessivamente per l'80% del totale in volume e per l'85% in valore:

La Spagna è il più grande consumatore di pesce fresco dell'Ue. In valore, le "principali specie commerciali" più consumate nel 2016 nasello, salmone, sardina, merluzzo nordico e sogliola incidono complessivamente per il 42% del totale nazionale, sia in volume che in valore.

L'Italia si è posizionata seconda per consumo domestico di prodotti ittici freschi, con 330.000 ton-

nellate. In termini di valore, con 2,8 miliardi di euro, è il terzo paese dopo Spagna e Regno Unito.

Le cozze sono state le "principali specie commerciali" più consumate in Italia, mentre quelle col valore più alto sono state l'orata, il calamaro, il polpo, il merluzzo nordico e la spigola, che insieme hanno coperto il 30% del totale.

Le "principali specie commerciali" più consumate nel Regno Unito sono state il salmone, il merluzzo nordico, l'eglefino, il pollack e lo sgombero, che hanno complessivamente inciso per circa il 60% del totale consumo domestico nazionale di prodotti freschi.

La Francia si è posizionata quarta per consumo domestico di prodotti ittici freschi, con il merluzzo nordico, il salmone, il merluzzo carbonaro, la trota ed il merlano.

In Germania in termini di valore, le "principali specie commerciali" consumate sono state il salmone, il merluzzo nordico, i gamberi, il persico ed il pollack. Il consumo di pesce fresco solitamente non è alto, poiché i consumatori preferiscono prodotti tra-



Unione europea

IL MERCATO ITTICO dell'Ue

sformati (congelati, affumicati, marinati, inscatolati).

Le principali specie commerciali più consumate in Polonia sono state il salmone, lo sgombero, la trota e la carpa, che insieme hanno coperto circa il 66% in valore ed il 65% in volume del totale delle specie consumate fresche.

Altri paesi.

In Danimarca ha continuato a diminuire nel 2016, a causa di un minore consumo di salmone, la specie più importante.

In Ungheria nel 2016, è diminuito in valore e volume.

In Irlanda è aumentato del 5% in valore e dell'1% in volume. Le specie commerciali più consumate, salmone e merluzzo nordico,

hanno inciso per il 56% del totale.

Nei Paesi Bassi il salmone, la specie più consumata, ha rappresentato il 35% del totale.

In Portogallo si è registrato un aumento del 3%, per l'orata, nasello, spigola, sgombero, vongola e pesce sciabola che insieme hanno rappresentato il 38% del totale.

In Svezia le specie più consumate sono state il salmone ed il merluzzo nordico.

Salmonidi - importati nell'Ue hanno raggiunto la loro quantità massima a 880.000 tonnellate per un valore di 5,7 miliardi di euro: Svezia e Germania ne hanno assorbito la maggior parte, importando le maggiori quantità rispettivamente da Norvegia e Turchia. s

Crostacei - le importazioni sono

Importazioni extra-UE

aumentate notevolmente rispetto all'anno precedente, specialmente in valore. Il Paese che ha importato più crostacei è stata la Spagna. I crostacei importati dall'Ue provengono dall'Ecuador, l'India, l'Argentina, e il Vietnam.

Gamberoni e mazzancolle - Si è registrato un incremento delle importazioni del 4% rispetto

all'anno precedente. Mercati principali Spagna e la Francia che coprono rispettivamente il 26% e il 24% del totale delle importazioni Ue di questi prodotti, provenienti maggiormente dall'Ecuador.

Gamberi e gamberetti diversi - le importazioni costituite in larga parte da prodotti congelati, sono scese, l'Ue ha importato di più dall'Argentina, la Spagna e il Regno Unito ne hanno assorbito le maggiori quantità.

Pesci demersali - il 43% dei pesci demersali importati nell'Ue è costituito da merluzzo nordico. L'esportatore principale all'Ue è la Norvegia, che ha raggiunto 178.791 tonnellate e 820 milioni di euro. Il merluzzo nordico arriva nell'Ue da paesi terzi tramite il mercato olandese.

Tonnidi - nell'Ue solo per i tonnidi si è registrata una diminuzione in valore rispetto all'anno precedente, pari a 19 milioni di euro a fronte di un aumento in volume di 9.464 tonnellate (+1%).

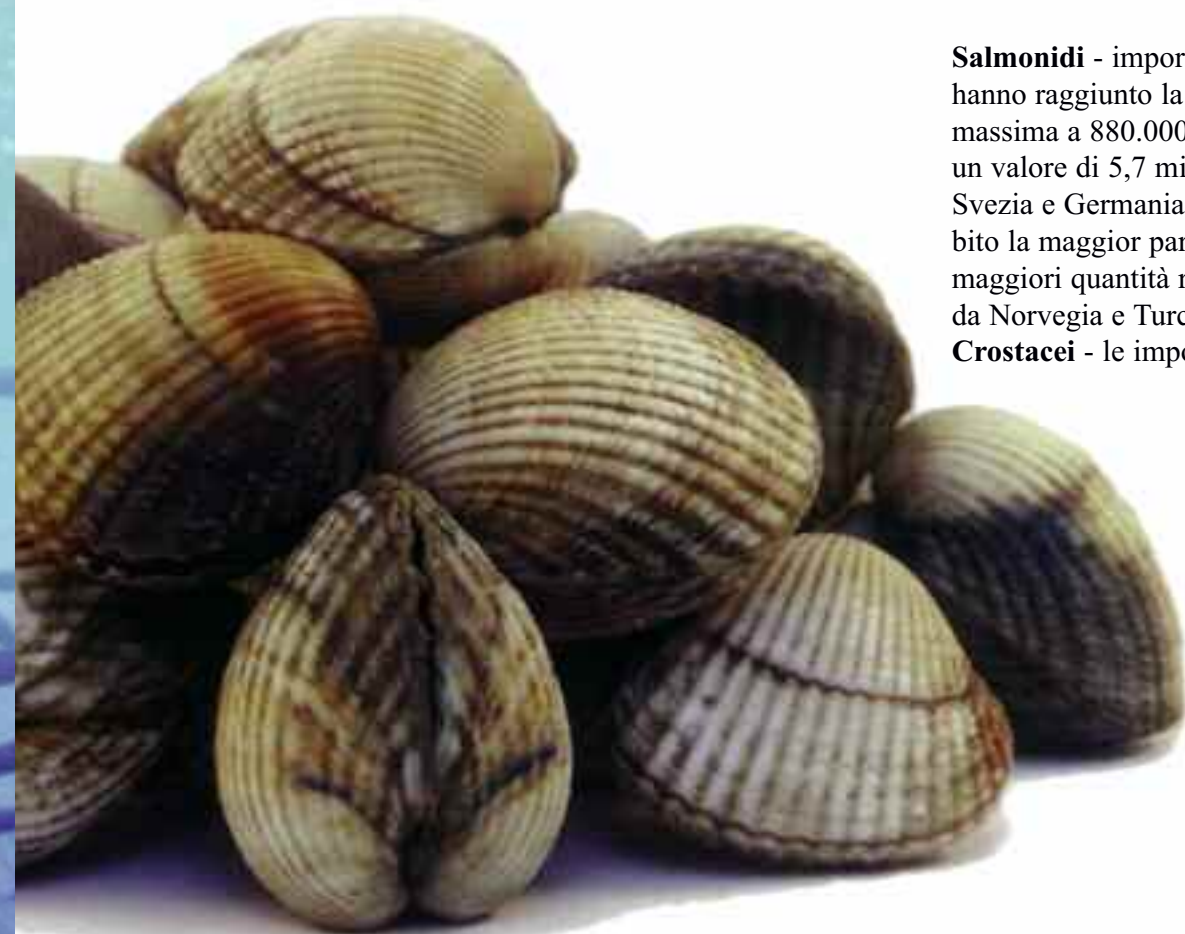
Si tratta principalmente di tonno trasformato, che include tonno in scatola per l'80% e filetti destinati all'industria conserviera per il restante 20%. L'Ecuador è il paese da cui l'Ue importa più tonno trasformato.

Prodotti per uso non alimentare: Farina di pesce

L'Ue ha importato 283.669 tonnellate di farina di pesce. Il Perù è il principale paese d'origine. Il 47% delle importazioni di farina di pesce proviene da paesi terzi per mezzo della Germania, mentre un quarto del totale per mezzo della Danimarca.

Olio di pesce

Le importazioni di olio di pesce sono aumentate solo dell'1%. La Norvegia è il principale fornitore di olio di pesce all'Ue. Seguono gli Stati Uniti.





Unione europea

IL MERCATO ITTICO dell'Ue

Esportazioni extra-Ue

Il valore delle esportazioni degli Stati Membri a paesi extra Ue ha raggiunto 4,7 miliardi di euro, proseguendo il trend crescente avviato negli anni precedenti.



Piccoli pelagici

Malgrado le esportazioni di piccoli pelagici hanno continuato a diminuire l'aringa e lo sgombero sono ancora i prodotti ittici più esportati.

Il suro è la quarta "principale specie commerciale" più esportata dall'Ue. Gli esportatori principali sono Paesi Bassi, Spagna e Irlanda, mentre i mercati di destinazione più importanti sono Egitto, Nigeria e Giappone.

Tonnidi

La Spagna e la Francia esportano la quasi totalità del tonno, fresco e congelato, destinato a paesi terzi. I mercati principali delle esportazioni spagnole sono state le Isole Seychelles le Mauritius e l'Ecuador. Le esportazioni di tonno a pinne gialle sono in declino dal 2013.

Salmonidi

Il salmone viene esportato prevalentemente fresco o congelato. Anche se, la gran parte del valore complessivo deriva dalle esportazioni di filetti affumicati destinate al mercato svizzero e a quello statunitense.

Scambi interni all'Ue

Circa la metà del commercio totale di prodotti ittici (interno ed esterno all'Ue), è rappresentato da scambi tra Stati Membri. Tutte le "principali specie commerciali" vengono scambiate all'interno dell'Ue. Dopo i salmonidi, il gruppo di prodotti per cui si sono registrati i valori più alti è quello dei pesci demersali, soprattutto grazie al merluzzo nordico. Seguono i crostacei, prevalentemente le specie di "gamberi e gamberetti diversi".

Crostacei

I flussi commerciali di crostacei tra Stati Membri dell'Ue hanno continuato il trend negativo iniziato nel 2012.

Gamberi e gamberetti diversi

Il 37% dei crostacei commercializzati nell'Ue è costituito da specie del gruppo dei "gamberi e gamberetti diversi", che comprende prevalentemente prodotti preparati/conservati o congelati. Gli esportatori principali sono Paesi Bassi, Danimarca, Spagna e Belgio, ed i mercati di destinazione più importanti sono quello tedesco e quello italiano

Gamberoni e mazzancolle

Quasi un quarto dei flussi commerciali interni all'Ue di crostacei è rappresentato da gamberoni e mazzancolle. Gli esportatori principali, Spagna e Belgio, ad altri Stati Membri.

Sbarchi dell'Ue

Le specie più sbarcate nell'Ue appartengono a quattro gruppi di prodotti: piccoli pelagici, pesci demersali, tonnidi e al raggruppamento "altri pesci marini".

Analisi per specie

Crostacei

I gamberi rosa del Mediterraneo, secondi al nasello, sono tra i dieci prodotti con maggior valore di sbarco nell'Ue. Gli Stati Membri in cui si sbarca la maggior parte di gamberi variano a seconda della specie. Gamberoni e mazzancolle sono sbarcati principalmente in Italia.

La Spagna è un altro mercato di rilievo per gamberoni e mazzancolle, con oltre 3.707 tonnellate sbarcate pari a 53 milioni di euro. In Spagna e in Italia vengono sbarcati maggiormente "gamberi e gamberetti diversi". Segue la Germania. L'altra specie di gambero di acqua fredda sbarcata nell'Ue oltre al gambero Crangon è il gamberetto boreale, i cui sbarchi hanno luogo soprattutto in Danimarca e Svezia.

Altri pesci marini

Gli sbarchi di rana pescatrice sono aumentati del 16% sia in volume che in valore. La Francia è lo Stato Membro dove ne viene sbarcata la maggior parte, seguita da Regno Unito e Irlanda.



Il 95% del totale è costituito da sbarchi di triglia di fango (Mullus barbatus) e triglia di scoglio (Mullus surmuletus). L'Italia con 7.971 tonnellate sbarcate è il mercato principale poiché copre il 35% del totale dell'Ue. Dopo l'Italia, la Grecia è lo Stato Membro in cui la triglia ha il valore allo sbarco più alto dell'Ue.

Tonnidi

In Spagna se ne sbarca la maggior parte.

Tonno a pinne gialle

Il tonno a pinne gialle è una delle 5 specie di maggior valore tra quelle sbarcate nell'Ue. Il suo prezzo è aumentato in maniera sostanziosa +49% mentre i volumi sono diminuiti -33%. Il 96% degli sbarchi nell'Ue di tonno a pinne gialle ha avuto luogo in Spagna.

Tonnetto striato

La Spagna copre il 97% degli sbarchi di tonnetto striato nell'Ue. In questo paese si è registrata una forte diminuzione rispetto agli anni scorsi, sia in volume che in valore, con crolli rispettivamente del 48% e 90%.



sirec S.r.l.
 SOCIETÀ ITALIANA
 PRODUZIONE RETI
 ACQUACOLTURA E PESCA
 IMPORT/EXPORT



*Tecnica e professionalità
 nel settore della pesca
 industriale e dell'acquacoltura*

SIREC Srl

Via Canaletto, 28 60019 Senigallia (AN)
 Tel. +39 071 660328 / 6608412 +39 348 5161678
 www.sirecspa.com info@sirecspa.com



Nasce **ITTICO**

*il nuovo mercato telematico sperimentale
 dei prodotti ittici*

E' ai nastri di partenza "Ittico", il Mercato Telematico Sperimentale dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura realizzato da Bmti, Borsa Merci Telematica Italiana, su iniziativa del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali. Il Mercato telematico sperimentale è dedicato ad imprenditori, allevatori e mediatori del settore ittico, ai pescatori, ai ristoratori, ma anche ai diretti consumatori, e offre la possibilità di acquistare, prenotare e contrattare i prodotti ittici in un contesto regolamentato e trasparente. Ittico offre la possibi-

lità di sviluppare nuove opportunità commerciali in modo semplice e gratuito. Consente infatti di vendere e comprare prodotti ittici, di prenotarli e di promuovere la propria impresa attraverso il Servizio Aziende in Vetrina.

In particolare, il Mercato telematico dei prodotti ittici mette a disposizione i seguenti strumenti:

- la Piattaforma di Contrattazione, dove le aziende possono vendere ed acquistare prodotti ittici concludendo contratti telematici;
- la Piattaforma Prenota online, in cui i venditori possono



58

creare il proprio listino delle offerte e le aziende acquirenti e i consumatori possono ordinare i prodotti di loro interesse;

- le Aziende in Vetrina, in cui è possibile promuovere la propria azienda e i propri prodotti;
- l'area Consulta i Prezzi, in cui è possibile trovare i dati e le analisi sui prezzi e sui mercati dei prodotti ittici.

Gli operatori hanno anche la possibilità di usufruire, a richiesta, del "Servizio mercato telematico sicuro", per assicurare i contratti dal rischio di insolvenza. L'iniziativa prevede inoltre la creazione e la diffusione di documenti informativi sui prezzi e sulle dinamiche di mercato dei prodotti ittici a favore della trasparenza dei mercati.

Come funziona

Il Mercato telematico sperimentale dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura è composto da 3 sezioni: la

piattaforma di contrattazione, la piattaforma di prenotazione, la vetrina.

Nella piattaforma di contrattazione è possibile inserire proposte di vendita e proposte di acquisto e concludere contratti telematici.

Nella piattaforma di prenotazione i venditori di prodotti ittici possono creare il proprio listino delle offerte, le aziende acquirenti e i consumatori possono ordinare i prodotti di loro interesse; (la vendita potrà essere successivamente formalizzata nella piattaforma di contrattazione o anche al di fuori di essa nella forma prevista dalle norme vigenti).

La vetrina permette alle imprese, che ne fanno richiesta, di promuovere la propria attività e i propri prodotti.

Con l'obiettivo di contribuire alla trasparenza del settore ittico, nella sezione Consulta i prezzi è possibile visionare i prezzi dei principali prodotti ittici e le analisi dedicate alle dinamiche del mercato, attraverso schede settimanali e approfondimenti a cadenza trimestrale e annuale.

Il Mercato telematico sperimentale dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura, è disciplinato da una specifica regolamentazione che ne definisce le modalità di funzionamento, i requisiti di accesso, i termini e le condizioni per concludere i contratti di vendita o gli ordini di prenotazione.

Nello specifico la regolamentazione è composta da:

- Il Regolamento generale che definisce i termini di funzionamento del Mercato Telematico Sperimentale nel suo complesso e i requisiti che i soggetti interessati devono possedere per accedervi;

- I Regolamenti per la contrattazione dei prodotti nella Piattaforma di contrattazione del Mercato Telematico Sperimentale, predisposti per singola categoria di prodotto, che disciplinano le condizioni di negoziazione telematica, in quale modo dettagliare le caratteristiche merceologiche dei prodotti, le modalità di adempimento, così come qualsiasi altro evento o fatto successivo alla conclusione del contratto che possa incidere sull'esecuzione dello stesso.

- ▲ Regolamento per la contrattazione dei Crostacei

- ▲ Regolamento per la contrattazione degli Echinodermi, Tunicati e Altri
- ▲ Regolamento per la contrattazione dei Molluschi Bivalvi e Gasteropodi
- ▲ Regolamento per la contrattazione dei Molluschi Cefalopodi
- ▲ Regolamento per la contrattazione dei Pesci.

- Il Regolamento per la prenotazione dei prodotti nella Piattaforma di prenotazione del Mercato Telematico Sperimentale, che ne disciplina il funzionamento. □



Allevamento di

e VONGOLE VERACI OSTRICHE

di Lucio Grassia

*Come proteggere dai predatori il seme piccolo:
preingrasso a mezz'acqua all'interno di lanterne in rete*

La laguna è un ecosistema di transizione utilissimo e comodo per coltivare ostriche e cozze appese “a mezz’acqua” ma anche le giovanissime vongole che anche loro vendono svezate a mezz’acqua, protette dentro le lanterne per i primi mesi di vita finché la loro conchiglia diventa resistente alle chele dei granchi o ai denti di pesci e lumache. Le lagune Adriatiche come le Nord Africane, hanno una capacità produttiva primaria estremamente alta, pari a quella delle foreste pluviali (Odum), quindi possono produrre cibo, ovvero plancton e detriti organici assimilabili, in quantità immensa ed ottimi per alimentare popolazioni enormi di molluschi filtratori come le cozze e ostriche a mezz’acqua e vongole sul fondale idoneamente lavorato e gestito.

L’esperienza ci ha insegnato nei secoli che quando questi molluschi filtratori vengono tolti dal loro habitat naturale fatto prevalentemente di sassi e scogli e posti dall’uomo a crescere a mezz’acqua, la loro crescita è molto più veloce ed il frutto è molto più pieno. Anche la quantità allevabile aumenta moltissimo e le diverse tecnologie adattate a bassi fondali di una laguna e al mare aperto in long line, oggi permettono una gestione delle infrastrutture facile, sicura e molto produttiva. Le infrastrutture lagunari più antiche sono costituite copiando dai “pergolari” delle uve, ovvero creare con dei pali conficcati nel sedimenti, delle strutture fisse e rigide in grado di sopportare il peso delle “reste” di cozze appese in acqua e dei cordami dove si cementavano a tre a tre le giovani ostriche oggi sostituite dalle più comode e pratiche “lanterne di rete multipiano”. Come vedremo anche le vongole, per poter resistere predatori che se ne





cibano, è meglio che vivano i primi mesi di vita in ambiente protetto a mezz'acqua, dentro lanterne di rete con maglie opportune, e quando sufficientemente cresciute sui 10-18mm, sono seminate nel sedimento fino a taglia di mercato. Riassumendo, le parole allevare o coltivare cozze, ostriche e vongole veraci presuppone la disponibilità di molluschi di piccola taglia, anche di soli 2-3mm, da fare crescere nelle migliori condizioni coordinate dai seguenti 4 aspetti ambientali e gestionali: mezz'acqua per maggiore circolazione dell'acqua = ci sarà più cibo da filtrare e auto-pulizia; densità del numero = allevare la quantità idonea di molluschi per area in rapporto al cibo; densità della "biomassa" dei molluschi = diradare i molluschi

riducendo il loro peso nell'area; cura della loro sopravvivenza = proteggere i molluschi dai predatori con molta cura per il seme ed i giovanili che hanno il guscio più fragile o tutti possono essere mangiati in pochi giorni!

Tutti i granchi ed altri crostacei, moltissimi pesci e quasi tutte le lumache/gasteropodi presenti sul fondale, non solo i predatori di nascita ma anche il "necrofago" affamato, trovano metodi più o meno veloci per cibarsi dei molluschi che l'uomo ha raccolto altrove o acquistato anche all'estero e poi seminato. Ovvio che più sono piccoli "i semi" da allevare, più sono teneri nel guscio e più saranno divorati dai predatori che aumentano in base alla quantità di cibo disponibile: è la regola più antica della Natura!

Allevando vongole sul fondale bisogna **PROTEGGERE I MOLLUSCHI ANNO DOPO ANNO** ...perché i nemici del fondo aumentano di numero se non vengono catturati con nasse, mentre "i nemici che nuotano" memorizzano. Che "in zona c'è un self service gratis" e vanno a sfamarsi, come fanno periodicamente le orate e adesso anche le bentornate testuggini. Proteggere le vongole?

Queste problematiche di predazione animale prima



Allevamento di VONGOLE VERACI e OSTRICHE



“ERANO” insignificanti. Erano! Oggi che un impianto galleggiante in long line in mare aperto produce 600-700 Ton/anno di cozze, una perdita del 10-20 %, se va bene, rappresenta la perdita totale del guadagno di un anno di lavoro! In un altro articolo parleremo di cosa si può fare oggi contro le grandi orate in mare aperto per salvare le cozze. Negli allevamenti lagunari di vongole veraci, dentro un'area idonea avuta in “concessione”, come fosse un orto subacqueo, si prepara il terreno e si coltivano in rotazione continua le vongole veraci iniziando con la “semina” ad altissima densità di numero/mq di piccoli esemplari che in fase di crescita verranno diradati riseminandoli in altre aree adesso libere perché si è raccolto e venduto il prodotto da mercato! Ma da dove viene il SEME DA ALLEVARE?

Le piccole cozze si trovano facilmente in tutti i mari, se non c'erano già, sono state portate dall'uomo e si sono diffuse con le correnti. Moli, sassi, cime, galleggianti e appositi “collettori” sono ottimi per fare “insediare” le larve erranti di cozza ed è ovvio che molti predatori da fondo che si cibano felicemente di milioni di “semini” da 1-2 mm restano o restano a digiuno.

Solo eccezionalmente un allevatore deve acquistare un camion di seme di cozza, che può raccogliere nel suo impianto o altrove in natura. Diver-

so è il modo con cui ci si deve procurare il seme di ostriche e di vongola verace (sia filippina *Tapes philippinarum* o semidecussatus sia che verace nostrana o *Tapes decussatus*) per gestirlo fino alla taglia di vendita.

Per le vongole veraci filippine, importate e diffuse in Alto Adriatico dagli anni '80, fino a pochi anni fa, il seme naturale di vongola filippina abbondava ed eccedeva la richiesta degli allevatori italiani che lo raccoglievano e seminavano in aree lagunari dove le larve non avrebbero mai fatto insediamento ed attecchimento. Poi si sono modificate le caratteristiche idrobiologiche delle lagune dell'Alto Adriatico e del Delta del Po anche a causa ad interventi antropici. Prima il seme era così abbondante ed economico che fu anche esportato e le semine negli orti in concessione si ripetevano l'una sull'altra per compensare quanto divorato dai predatori vecchi e nuovi che di fatto quindi “venivano nutriti”!

Pochissimi allevatori spendevano soldi e tempo per importare il seme di ostrica e di vongole di qualità riprodotto e selezionato negli schiudoi di mezza Europa che trovate su WWW.REPROSEED.EU). I granchi ed altri predatori banchettavano felici e l'uso dei cari flupsy elettrici per il preingrasso in pochi anni ha manifestato i vari limiti.

Il seme di molluschi viene venduto





Allevamento di VONGOLE VERACI e OSTRICHE



ovunque in scatole isoterme per pochi Euro in unità composte da 1.000 pezzi ed il loro costo ovviamente aumenta con la sua grandezza che è definita in genere con la lettera T e da un numero da 1 a 20: se la lettera "T", probabilmente, è l'iniziale di "setaccio" in più lingue e dialetti, il numero che la segue indica il lato della maglia del setaccio con cui è stato calibrato quel seme. Quindi il seme T3 di vongola o di ostrica ha una forma tale che, setacciandolo sopra una rete quadrata di lato 3mm, vi resta sopra mentre se setacciato con una maglia T4 vi passa sotto.

Ad esempio il seme di ostrica più richiesto dagli allevatori è il T6 che è grande circa 7 mm ovvero circa un bottone da camicia e che ovviamente costa di più di un seme T3 ma ha più probabilità di sopravvivere ad alcuni predatori a meno di preingrassare il T3 ad altissima densità per un mese in poche lanterne di maglia 1,8x2,0mm e poi cresciuto idoneamente trasferirlo a minor densità in una lanterna di maglia idonea dove crescerà fino ad essere sufficientemente robusto contro i predatori.

Per fortuna degli allevatori, in Europa e Nord Africa da qualche anno in Italia sono disponibili le lanterne giapponesi in rete inventate da oltre 50 anni in Giappone durante l'impero di Hiroito che era un biologo marino. L'uso delle lanterne si è dif-

fuso a milioni in tutto l'Oriente ed nel Sud e Centro America grazie alla Cooperazione Giapponese.

Il Cile non ha emigrazione, anzi accetta immigranti, perché la risorsa MARE con la PESCA E L'ALLEVAMENTO DI PESCI E MOLLUSCHI è altamente redditizia ed occupazionale coprendo tutta la filiera dalla produzione all'esportazione in fresco e congelato in tutto il Pianeta.

Le lanterne del Cile sono importate in esclusività da LANTERN-NET.COM in Italia e distribuite da un magazzino in Veneto in tutta Europa e Nord Africa facendo felici gli allevatori. Sono le stesse lanterne che durano ancora dopo 23 anni di lavoro nel mare di Chioggia perché costruite con acciaio speciale anti ruggine e materiali di altissima qualità come in Giappone...mentre le altre di fattura orientale, come gli ombrelli da pochi euro, durano anche solo pochi mesi in mare!

Le vongole seminate dopo prein-grasso protetto in Alto Adriatico sono raccolte dall'orto anche al 90-92% mentre le ostriche diradate una o due volte con minor densità in maglie più larghe restano vive per i Clienti quasi al 100%. Quelle diradate bene avranno una conchiglia liscia e armoniosamente bella grazie al fatto che si lascia lo spazio necessario affinché il mare le faccia "grattare" ed ingrassare! Ne parleremo in un altro articolo. □



L'Azienda Agroittica
Macrostigma produce
12.000 kg di pesce
all'anno.
2.000 kg vengono
trasformati in affumicato

Trota macrostigma

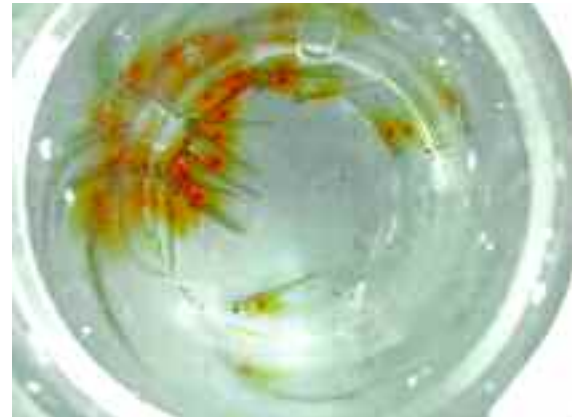


Le varietà allevate sono:
la trota "iridea",
la carpa, la tinca,
la spigola d'acqua dolce
e il persico trota.

TROTA

68

Da un'esperienza ventennale nell'ambito dell'acquacoltura e della pesca sportiva, nel 1998 è nata l'Azienda Agroittica Macrostigma di Civello Giuseppina, dinamica azienda sita nel verde cuore degli iblei, in Contrada Stafenna, a pochi minuti da Noto e da Rosolini (Sicilia). Le varietà allevate sono: la trota "iridea", la tinca, la carpa, la spigola d'acqua dolce e il persico trota. L'azienda ha sempre curato di attivare un programma di manutenzione



Larve di trota macrostigma

delle ottimali condizioni microbiologiche dell'acqua di coltura, al fine di prevenire patologie e assicurare le più favorevoli condizioni di vita agli animali. Si è scelto di adottare il sistema del tipo a "vasche Raceway": l'impianto è costituito da tre vasche, fra loro parallele e sufficientemente distanziate per consentire la libera circolazione degli addetti alle normali attività di controllo delle condizioni delle acque e dello stato di salute dei pesci d'allevamento. Il processo produttivo si avvale di un incubatoio per la fecondazione artificiale e incubazione delle uova ottenute dal sistema di spremitura a secco dei riproduttori presenti in azienda. Le trote, al raggiungimento del peso di 200/300 gr, vengono commercializzate sia fresche che affumicate nel nostro stabilimento d'affumicatura, ed in parte introdotte nel vicino laghetto destinato alla pesca sportiva. Le condizioni microbiologiche delle acque d'allevamento sono vigilate quotidianamente, essendo la trota un pesce particolarmente sensibile alla qualità delle acque in cui vive. La presenza di un numero di pesci perfettamente proporzionato alla quantità delle acque, fa sì

che le carni delle trote acquisiscano un gusto netto e pulito. La trota salmonata Stafenna viene inoltre nutrita con i migliori mangimi italiani, che le permettono di acquisire, in poco più di un mese, il tipico colorito rosato, essendo essi a base di gamberetti, e donano alle carni un di più di sapidità. La forma allungata delle vasche invita i pesci a fare una "ginnastica" che ne tonifica le carni. Raggiunto il peso adatto per essere lavorata, la trota è attentamente selezionata e preparata per il processo dell'affumicatura. Il processo di affumicatura avviene a freddo (20°C-30°C);

necessita perciò di più tempo e attenzione, ma ha il vantaggio di mantenere la qualità e salubrità del prodotto iniziale. Il filetto di trota salmonata affumicata Stafenna può essere consumato anche senza subire altre cotture, che anzi ne smorzerebbero il tipico aroma. L'Azienda Agroittica Macrostigma produce 12.000 kg di pesce all'anno. 2.000 kg vengono trasformati in affumicato e, con il prodotto fresco, vanno a soddisfare la crescente domanda da parte del pubblico e dei ristoratori, sempre più sensibili al consumo del pesce d'acqua dolce, una volta comune nella



Vasche d'allevamento

quotidianità di quanti vivevano nella regione iblea, ricca d'acque e di fauna ittica. L'azienda si propone la missione di integrare acquacoltura e turismo gastronomico e territoriale, secondo un modello che abbraccia in modo sostenibile tutte le risorse dell'area iblea dove si trova, densissima di tradizioni e sapori legati alle acque dolci.□

- Valori nutrizionali per 100gr
- valore energetico 144 Kcal
 - grassi 8,8 g
 - proteine 21 g

69

MAGHREB INTERNATIONAL SERVICE



- Studi e ricerche di mercato per i paesi:
Tunisia, Marocco, Algeria, Egitto, Libia
- Organizzazione e assistenza eventi
- Ricerca e selezione partners
- Marketing e promozione

Maghreb International Service Suarl

Rue Alain Savary, 71 • Résidence Alain Savary - B91 - Tunis - 1003 Tunisia
Cell.+216 242 709 33 • Tel/Fax +216 71 770 820

INFO ARM

E' un grande contenitore
ove il lettore può trovare
le rubriche dedicate
alle opportunità di
investimento nel mondo,
ai finanziamenti e
nuovi bandi dell'Unione
Europea, dell'Italia e delle
regioni italiane oltre ad
una ricchissima offerta
di imbarcazioni
proveniente dai
diversi paesi del mondo

Finestra sul Mondo



Finanziamenti & Bandi



Compro / Vendo



KOINÈ

Il linguaggio delle comunicazioni



Mazara 2016
Promozione
Solari Termici



Carrara 2012
Marmotec e
Mondo Pesca



Bruxelles
2011 - 2012
Expo Italia e B2B



Berlino
2009
B2B



Mazara
2004 - 2006
Fiera Italo-Araba



- Consulenza in comunicazione
- Consulenza e progetti per l'internazionalizzazione delle P.M.I.
- Studi di mercato

- Organizzazione di eventi
- Attività di relazioni esterne
- Pianificazione mezzi di comunicazione
- Progettazione grafica

Koinè Srl
Sede Legale Via Colocasio, 62 • 91025 Marsala

Ministero



FINANZIAMENTI & Bandi Nazionali

Titolo	Settore	Descrizione	Contributo	Scadenza progetto
MIPAAF Bando per progetti innovativi contro gli sprechi e per la gestione delle eccedenze alimentari annualità 2017	Ricerca	Oggetto: Il bando vuole finanziare progetti innovativi, relativi alla ricerca e allo sviluppo tecnologico, nel campo della shelf life dei prodotti alimentari e al confezionamento dei medesimi, finalizzati alla limitazione degli sprechi e all'impiego delle eccedenze alimentari, nonché per il finanziamento di progetti di servizio civile nazionale, che assicurino tutti una concreta applicazione dei risultati conseguiti. Beneficiari: Possono presentare proposte progettuali: - enti pubblici, università, organismi di diritto pubblico - associazioni, fondazioni, consorzi, società, anche in forma cooperativa e imprese individuali - una aggregazione, nelle forme consentite dalla vigente normativa, anche temporanea o nella forma di start up, di due o più dei soggetti sopra individuati - una rete di imprese, come definita dalla normativa vigente - soggetti iscritti all'Albo nazionale ed agli Albi delle Regioni e delle Province autonome dell'Ufficio Nazionale per il Servizio Civile	dotazione finanziaria € 700.000 per finanziamenti max € 50.000	10/05/2018 entro le ore 16,00

Referente:

Ministero delle politiche agricole e forestali

Il responsabile del procedimento è la dott.ssa Fabrizia Lipani, funzionario dell'Ufficio PIUE V

e-mail: Rup.Sprechi@politicheagricole.it

tel. 06-46654010

Titolo	Descrizione	Contributo	Scadenza progetto
Njova Sabatini Bando per progetti innovativi contro gli sprechi e per la gestione delle eccedenze alimentari annualità 2017	Oggetto: Sostiene gli investimenti per acquistare o acquisire in leasing macchinari, attrezzature, impianti, beni strumentali ad uso produttivo e hardware, nonché software e tecnologie digitali Beneficiari: micro, piccole e medie imprese (PMI) di tutti i settori produttivi, inclusi agricoltura e pesca Agevolazione Il finanziamento, che può essere assistito dalla garanzia del "Fondo di garanzia per le piccole e medie imprese" fino all'80% dell'ammontare del finanziamento stesso, deve essere: di durata non superiore a 5 anni di importo compreso tra 20.000 euro e 2 milioni di euro interamente utilizzato per coprire gli investimenti ammissibili	min. € 20.000 max € 2.000.000 all'80%	a sportello

Referente:

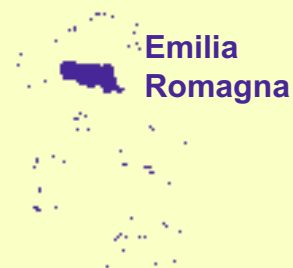
Ministero sviluppo economico Divisione VI - Incentivi fiscali e accesso al credito

Viale America, 201 - 00144 Roma

<https://benistrumentali.incentivalleimprese.gov.it> - iai.benistrumentali@mise.gov.it

BANDI

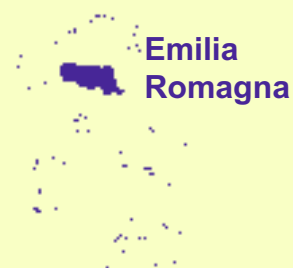
REGIONI D' ITALIA



Titolo	Settore	Descrizione	Contributo	Scadenza
FEAMP 2014-2020 Misura 5.69 Trasformazione dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura Annualità 2018	Pesca e Acquacoltura	Obiettivo: La Misura promuove la realizzazione di investimenti finalizzati al risparmio energetico ed alla riduzione dell'impatto sull'ambiente, al miglioramento della sicurezza, dell'igiene e delle condizioni di lavoro, prevedendo l'innovazione sia delle strutture che dei processi produttivi e, al contempo, la possibilità di lavorare sottoprodotti derivanti da attività di trasformazione principale, di prodotti dell'acquacoltura biologica e di prodotti provenienti da catture commerciali che non possono essere destinate al consumo umano. Beneficiari: Le micro, piccole e medie imprese" che operano nel settore della trasformazione dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura.	Dotazione finanziaria € 3.482.939,85 contributo regionale: 50 % Investimento massimo ammissibile min € 100.000 max € 800.000	03/05/2018

Referente

Regione Emilia-Romagna - Direzione Generale Agricoltura, Caccia e Pesca
Servizio Attività faunistico venatorie e pesca
Responsabile procedimento: Dott.ssa Maria Cristina Zarri
tel. 051 5274457 - mariacristina.zarri@regione.emilia-romagna.it



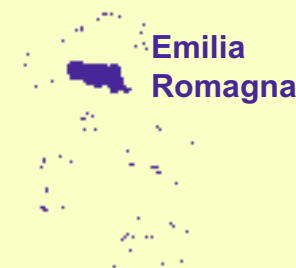
Titolo	Settore	Descrizione	Contributo	Scadenza
FEAMP 2014-2020 Misura 1.43 "Porti, luoghi di sbarco, sale per la vendita all'asta e ripari di pesca" Beneficiari privati Annualità 2018	Pesca e Acquacoltura	Obiettivo: Il contributo è destinato al miglioramento delle infrastrutture dei porti di pesca, delle sale per la vendita all'asta e ad investimenti per strutture per la raccolta di scarti e rifiuti marini, per porti di pesca e sale per la vendita all'asta. Beneficiari: I soggetti ammissibili a finanziamento sono imprese operanti nel settore della pesca e dell'acquacoltura	Dotazione finanziaria € 648.950,00 contributo regionale: 50 % Investimento massimo ammissibile min € 80.000 max € 300.000	03/05/2018

Referente

Regione Emilia-Romagna - Direzione Generale Agricoltura, Caccia e Pesca
Servizio Attività faunistico venatorie e pesca
Responsabile procedimento: Dott.ssa Maria Cristina Zarri
tel. 051 5274457 - mariacristina.zarri@regione.emilia-romagna.it

BANDI

REGIONI D' ITALIA



Titolo	Descrizione	Contributo	Scadenza
FEAMP 2014-2020 Misura 1.31 Sostegno all'avviamento per i giovani pescatori Annualità 2018	Obiettivo: la Misura si propone di favorire l'insediamento giovanile nel settore ed il ricambio generazionale, fornendo un sostegno a favore dei giovani pescatori per l'avviamento di imprese unicamente riguardo la prima acquisizione di un peschereccio. Il peschereccio deve essere usato e deve rispettare i seguenti requisiti: - avere una lunghezza fuori tutto inferiore a 24 metri; - essere attrezzato per la pesca in mare; - avere un'età compresa tra 5 e 30 anni; - appartenere ad un segmento di flotta per il quale la relazione sulla capacità di cui all'articolo 22, par. 2, del Reg. (UE) n. 1380/2013 ha dimostrato un equilibrio rispetto alle possibilità di pesca di cui dispone tale segmento; - essere iscritto nel Registro comunitario nonché in un Compartimento marittimo italiano.	Dotazione finanziaria € 164.394,70 contributo regionale: 25 % Investimento massimo ammissibile € 70.000	16/05/2018
Settore			
Pesca e Acquacoltura			

Referente

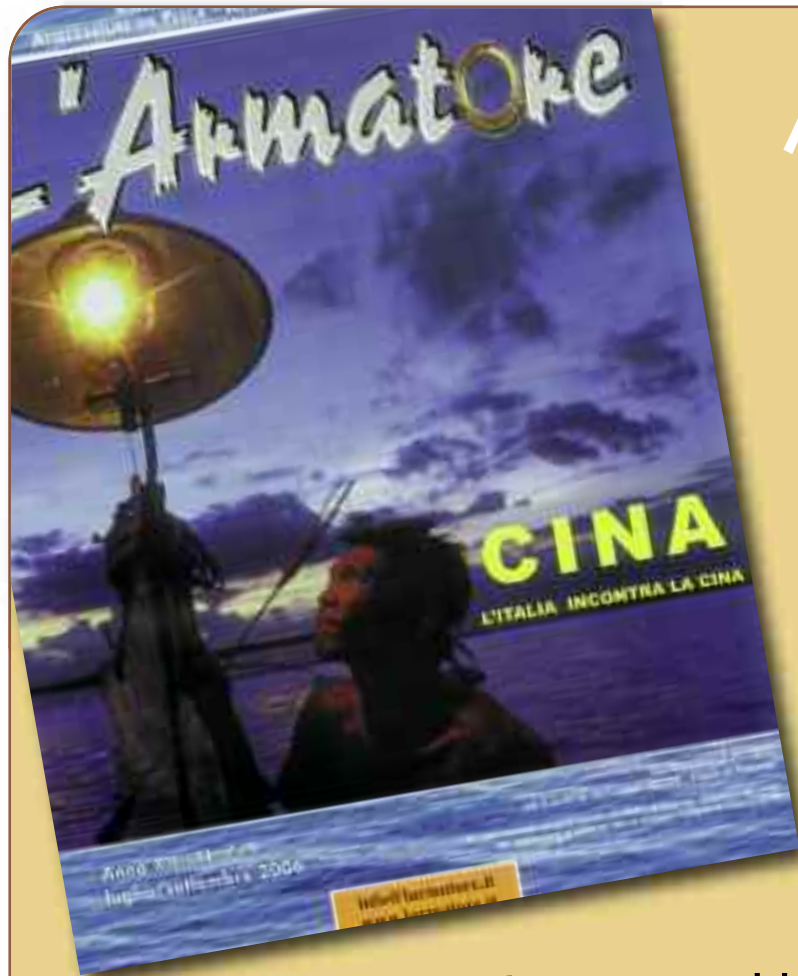
Regione Emilia-Romagna - Direzione Generale Agricoltura, Caccia e Pesca
Servizio Attività faunistico venatorie e pesca
Responsabile procedimento: Dott.ssa Maria Cristina Zarri
tel. 051 5274457 - mariacristina.zarri@regione.emilia-romagna.it



Titolo	Descrizione	Contributo	Scadenza
FEAMP 2014-2020 MISURA 1.40 "Protezione e ripristino delle biodiversità e degli ecosistemi marini e dei regimi di compensazione nell'ambito di attività di pesca sostenibili"	Obiettivo: proteggere e ripristinare la biodiversità e gli ecosistemi marini nell'ambito di attività di pesca sostenibili Beneficiari a) Pescatori b) Armatori di imbarcazioni da pesca c) Consigli consultivi d) Organizzazioni di pescatori riconosciute dallo Stato Membro e) Organismi non governativi in partenariato con organizzazioni di pescatori o in partenariato con FLAG f) Organismi scientifici o tecnici di diritto pubblico	Dotazione finanziaria € 1.500.672,59 contributo regionale: 50 % Investimento massimo ammissibile min € 50.000 max € 250.000	13/05/2018
Settore			
Pesca			

Referente

Regione Puglia - PO - "Sviluppo sostenibile della pesca",
Dott.ssa Agresti Angela email: a.agresti.pesca@regione.puglia.it tel.: +39 080 9179 817



Abbonamento

2018

L'Armatore

IN FORMATO CARTACEO / DIGITALE

Chi è assente
ha sempre torto

Campagna abbonamenti

☐ Base € 25 ☐ Sostenitori € 100

3

motivi per abbonarsi

Garanzie:

Costo bloccato

Consegna gratuita

Presso l'indirizzo da Voi fornito

Nessun numero perso



Editore

Come ordinare

L'abbonamento annuale è di 6 numeri ed è comprensivo di iva e spese di spedizione. Per ordinare basta compilare e inviare il presente coupon, allegando copia del bonifico a:
rivistalarmatore@libero.it

ed è subito abbonato

N. abbonamenti Costo totale €

Nome Cognome

Azienda

Indirizzo Città..... CAP..... Prov

Tel E-mail

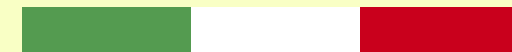
Fatturare a:

Modalità di pagamento

☒ Bonifico bancario presso:
Unicredit Ag. di Mazara del Vallo
IBAN: IT 82 Z 02008 81882 000 300457877
Intestato a: Publi A sas - Mazara del Vallo

BANDI

REGIONI D' **ITALIA**



Siciliana

Titolo	Settore	Descrizione	Contributo	Scadenza
PO FEAMP Italia 2014/2020 Bando di attuazione della misura 2.52 Promozione di nuovi operatori dell'acquacoltura sostenibile	Acqua-coltura	Obiettivo: Favorire l'imprenditoria in acquacoltura . Sono ritenuti ammissibili gli interventi volti a sostenere la creazione di imprese di acquacoltura sostenibile da parte di nuovi acquacoltori che prevedano: 1. Impianti per ingrasso in gabbie, in ricircolo idrico o mediante sistemi aperti (in vasche e/o invasi aziendali); 2. Avannotterie, (anche come settore integrato all'ingrasso); 3. Impianti per colture algali (anche in multi trofismo) 4. Acquaponica 5. Impianti per agro-ittiturismo 6. Formazione del personale	Dotazione finanziaria € 1.233.273 contributo 50 % per max € 250.000	15/05/2018
Beneficiari: Nuove imprese acquicole				

Referente

Regione Siciliana - Il Dirigente responsabile del Servizio 3
Acquacoltura, Maricoltura e Trasformazione dei Prodotti Ittici, Dott. Alfonso
Milano. dipartimento.pesca@certmail.regione.sicilia.it



Siciliana

Titolo	Settore	Descrizione	Contributo	Scadenza
PO FEAMP Italia 2014/2020 Bando di attuazione della misura 1.31 Sostegno all'avviamento per i giovani pescatori	Pesca	Obiettivo: La misura ha l'obiettivo di promuovere la creazione e lo sviluppo di nuove attività imprenditoriali nel settore della pesca, a opera di giovani pescatori, mediante il sostegno economico per le indagini di mercato preliminari, l'acquisto del peschereccio e l'avviamento dell'impresa. Beneficiari Pescatore persona fisica	Dotazione finanziaria € 731.963,28 contributo 25 % per max € 75.000	30/05/2018

Referente

Regione Siciliana - Dirigente Servizio 2 - Mare Mediterraneo: Equilibrio Biologico, Salvaguardia Risorse Ittiche e Interventi sui Mercati
servizio2.pesca@regione.sicilia.it
Leonardo Catagnano
tel. 091 7079602

Notizie Flash
Notizie Flash
Notizie Flash
Notizie Flash
Notizie Flash
Notizie Flash
Notizie Flash

Notizie Flash
Notizie Flash
Notizie Flash
Notizie Flash
Notizie Flash
Notizie Flash
Notizie Flash

AFFONDATO PESCHERECCIO MAZARESE A BENGASI

Il motopesca Daniela L sequestrato da un gruppo di miliziani, è affondato in Libia a Bengasi. Pesanti sono stati gli oneri pagati per il riscatto degli oltre 150 pescherecci sequestrati dei quali 6 definitivamente confiscati, cui si aggiunge anche il Daniela L. Un danno economico che gli esperti dell'Os-servatorio della Pesca del Mediterraneo hanno calcolato in oltre 100 milioni di euro.

MUSEO ITINERANTE

Il Museo Navigante, iniziativa itinerante per la promozione dei musei del mare e della marineria ospitata a bordo della goletta Oloferne. Partito il 9 gennaio da Cesenatico con il Patrocinio del Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo, l'adesione di Marina Militare e Guardia Costiera, il Museo Navigante ha già percorso più della metà delle 1800 miglia complessive della rotta per arrivare a Sète dove

sarà ospite del festival del Mare, Escalé à Sète, in rappresentanza dei musei marittimi italiani. Museo Navigante, iniziativa che rientra nel programma ufficiale per l'Anno Europeo del Patrimonio Culturale. Sono ad oggi 72 i musei che aderiscono alla rete del Museo Navigante.

ATOLLO DI BIKINI: LA NATURA VINCE DOPO LE BOMBE

Il 15% di tutta l'energia sprigionata dai test atomici degli anni '40 e '50 si è concentrata sull'atollo di Bikini. Un rapporto dell'ONU del 2012 ha definito la contaminazione delle isole "praticamente irreversibile" e agli uomini è ancora vietato abitare lì. Eppure quando un gruppo di biologi marini dell'università di Stanford si è immerso nel cratere creato dalla deflagrazione più devastante (1.100 volte più potente di Hiroshima) si è trovato circondato da pesci e coralli. Settant'anni dopo l'era dei test, la vita a Bikini è riesplora, più prepotente delle bombe. Si sa che le radiazioni favoriscono

le mutazioni del DNA; studiando come tali coralli siano riusciti a ripopolare un cratere così radioattivo, gli studiosi sperano di scoprire come il DNA riesce a mantenersi intatto e riparare se stesso. Le dimensioni raggiunte dai coralli suggeriscono che la loro età si aggiri attorno ai cinquant'anni e, che dunque, la ricrescita sia iniziata 10-20 anni dopo i test nucleari, in un ambiente molto più radioattivo rispetto ad oggi.

VIETATA LA PRODUZIONE DI SACCHETTI DI PLASTICA TRADIZIONALI

Nel mondo circolano più di un miliardo di buste di polietilene. Ognuno di noi consuma in un anno 300 sacchetti di plastica. Se li sostituissimo con 10 buste riutilizzabili risparmieremmo 180 tonnellate di petrolio e di emissione. La vita media di una busta di plastica nelle nostre mani è di venti minuti. Il tempo di portarla a casa con la spesa e riutilizzarla per l'immondizia. Minimamente confortabili con i tempi della natura e dell'ambiente;

ci vogliono circa 450 anni per distruggere una bottiglia di plastica buttata in mare e da 100 a 1000 anni per una gettata a terra.

CONNETTERE LE NAVI AI PORTI: SEMPLIFICAZIONE E DIGITALIZZAZIONE

"Connettere le navi ai porti: semplificazione e digitalizzazione", organizzato dal Comando generale del Corpo delle Capitanerie di Porto - Guardia Costiera e dall'Agenzia delle dogane e dei monopoli. La vera opportunità per gli armatori in questo ambito è quella di poter connettere direttamente le navi ai porti anche senza doversi avvalere di assistenza a terra. Affinché ciò sia non soltanto possibile ma anche conveniente dovranno essere adottate le opportune tecnologie.

MEGACARGO

La Cina termina la costruzione del suo "megacargo": la sua superficie equivale a tre campi da calcio. È stato battezzato Cosco Shipping Taurus ed è pronto a trasportare 20.000 container. Questa è la più

grande nave da carico mai costruita in Cina, nel cantiere navale di stato Waigaoqiao Shipbuilding, filiale della China State Shipbuilding Corporation (CSSC), ed è lunga 400 metri e larga più di 58 metri.

PESCATORI PROFESSIONISTI ITALIANI

Le industrie chimiche affidavano i loro scarti a contractors, che poi subappaltavano il trasporto per confondere le tracce il più possibile. Si creava una catena di società in modo che fosse assai difficile risalire alle responsabilità. Poi, invece di venire stoccate in modo sicuro in siti sulla terraferma, le scorie finivano per essere caricate a bordo di piccole navi e poi gettate in acqua. La missione internazionale anti pirateria ha consentito di pattugliare ampi tratti di mare. I trafficanti non si sono però scoraggiati, si sono trasferiti altrove. Ad esempio sulle coste dell'Africa occidentale, dove i controlli sono praticamente assenti. Ci sono Paesi come la Guinea equatoriale che hanno solo due motovedette

te della guardia costiera. Impossibile presidiare centinaia di chilometri di costa.

REGISTRO IDENTITARIO DELLA PESCA DEL MEDITERRANEO

Istituito il registro Identitario della pesca del Mediterraneo e dei borghi marinari, presso il Dipartimento della pesca Mediterranea, allo scopo di identificare, documentare e classificare i saperi e le conoscenze del patrimonio culturale, per una sua salvaguardia dal rischio di estinzione. I 120 luoghi di sbarco, le 64 tonnare e gli innumerevoli borghi marinari, contraddistinguono il paesaggio dei 1.500 chilometri di costa siciliana. Le attività del Registro contribuiscono ad arricchire la lista del patrimonio culturale internazionale dell'umanità.

IL RUMORE A BORDO

Il rumore favorisce l'insorgenza della fatica mentale, diminuisce l'efficienza del rendimento lavorativo, provoca turbe dell'apprendimento e di interferenze sul sonno e sul riposo. In Italia,

Notizie Flash
Notizie Flash
Notizie Flash
Notizie Flash
Notizie Flash
Notizie Flash
Notizie Flash

l'ipoacusia da rumore è la patologia professionale più frequentemente denunciata. Dai dati INAIL la malattia professionale "ipoacusia" e sordità da rumori, rappresenta storicamente circa la metà dei casi di tutte le malattie professionali denunciate nel ramo industria.

FERMATI CON 36 QUINTALI DI PESCE CATTURATO CON LA CORRENTE ELETTRICA

Le guardie della Provincia di Mantova, con l'aiuto dei volontari Fipsas e del Parco del Mincio, hanno fermato sui laghi di Mantova, zona Diga Masetti, tre bracconieri, sorpresi con venti quintali di pesce, catturato tramite storditori, corrente elettrica. I bracconieri avevano appena caricato tutta l'attrezzatura usata per pescare, due barche e 500 metri di rete. A bordo c'erano 36 quintali di pesce, pescato quasi certamente con degli storditori, corrente elettrica: erano quasi tutte carpe morte, perché stipate in piccoli sacchi, 45 siluri, un luc-

cio. I reati: dalla pesca illegale al commercio di alimenti adulterati perché i pesci dei laghi di Mantova non sono commestibili, al danno ambientale. I tre fermati saranno denunciati e multati per decine di migliaia di euro.

TRASPORTO MARITTIMO

Oltre il 90% del commercio globale viaggia via mare o circa l'80% della popolazione mondiale vive a 200 chilometri dalla costa. In questo scenario appena accennato, i porti evidentemente rappresentano gli hub strategici e operativi per l'economia marittima mondiale. Nel porto, interfaccia tra terra e mare, realtà industriale atipica dove il protagonista è essenzialmente la nave, vi transita la gran parte dei beni e delle merci prodotte nel mondo.

PACKAGING & SICUREZZA ALIMENTARE: I MODERNI METODI DI CONFEZIONAMENTO E DI CONTROLLO

Che si tratti di carne, pesce e pollame oppure

frutta e verdura, l'atmosfera modificata (Modified Atmosphere) è uno dei metodi più efficaci per confezionare alimenti freschi in modo delicato e sicuro. Una confezione in cui la normale aria ambiente viene sostituita da un'atmosfera ottimizzata di anidride carbonica, ossigeno, azoto e argon, protegge il contenuto in modo affidabile e ne prolunga la durata nel banco frigo. □



publiasas@libero.it
rivistalarmatore@libero.it

calendario FIERE

L'Armatore

Attrezzature da pesca - cantieristica acquacoltura
- Seafood

2018

GIUGNO 2018

30/1
GreenTech 2018 - Green Marine
Hotel, Vancouver B.C.

04/08
Posidonia 2018
Atene, Grecia

18/21
SeaWeb Seafood Summit
Barcellona, Spagna

19/23
Sea Future 2018
Base navale La Spezia

27/29
Marine Maintenance World
Amsterdam, Paesi Bassi

27/29
PhilMarine
Manila, Philippines

27/29
Pescamar 2018
Città del Messico, Messico

LUGLIO 2018

3/5
Sea Work International
Southampton, UK.

AGOSTO 2018

14/16
Marintec Sud America
Rio de Janeiro, Brasile

21/24
Nor Fishing 2018
Trondheim, Norvegia

22/24
Vietfish 2018
Ho Chi Minh City, Vietnam

22/24
Japan International Seafood
"Tokyo Big Sight", Giappone

22/25
Pesca Trade Show
San Paulo, Brasile

24/26
Fishex 2018
Complex - Cina

25/29
Aqua 2018
Montpellier, France

29/31
Shanghai Int. Fisheries & Seafood Expo 2018
Shanghai, Cina

SETTEMBRE 2018

4/6
Seafood Expo Asia
Wanchai, Hong Kong

4/7
SMM Hamburg 2018
Hamburg Messe - Germania

5/7
Aqua Fisheries Cambogia Expo
Phnom Penh Cambogia

16/18
Speciality Food Festival/ Seafex
Dubai, United Arab Emirates

17/20
World food Moscow 2018
Expocentre, Mosca

20/25
Salone Nautico Genova
Genova, Italia

21/23
Polar Fish 2018
Sisimiut Greenland

29/31
Seatrade Maritime Middle East
Dubai, Emirati Arabi Uniti



publiasas@libero.it
rivistalarmatore@libero.it
grafica.larmatore@libero.it



L'ORO *del* ***Mediterraneo***



Via Maranzano, lotto 2
C.da Serroni
Mazara del Vallo (Tp)
Tel. +39 0923 943648
seafishsrl@libero.it