



for a living planet®

Oceani in pericolo: i dati sulla pesca eccessiva

Le flotte di pescherecci dotati delle tecnologie più moderne saccheggiano i mari, gli allevamenti ittici industriali distruggono interi tratti di costa, le tecniche di pesca distruttive e il surriscaldamento climatico minacciano le barriere coralline.

Pesca eccessiva

Negli ultimi 50 anni la quota di pescato nei mari è quadruplicata.

Le flotte di pescherecci industriali che si avvalgono delle tecnologie più moderne e di metodi di pesca distruttivi hanno decimato la vita nei mari: con ecoscandagli, apparecchi a ultrasuoni, sistemi elettronici di navigazione, elicotteri e immagini satellitari i pescatori riescono a individuare i branchi di pesci anche nelle acque più torbide e profonde e possono calare le reti, talvolta enormi, in modo mirato. Ogni anno vengono pescate circa 82 milioni di tonnellate di pesce marino, una cifra quadruplicata rispetto a 50 anni fa. Rifacendosi a considerazioni economiche poco lungimiranti, da anni alcuni Paesi impediscono di definire quote di pescato basate su considerazioni scientifiche. L'enorme potere detenuto dalla lobby dell'industria ittica è evidenziato non da ultimo dal fatto che molti stati, anche all'interno dell'UE, sovvenzionano ampiamente le proprie flotte. Nel mondo il numero di pescherecci supera di due volte e mezzo quello che i mari possono sostenere.

Il 80% del patrimonio ittico di rilevanza commerciale è sfruttato in misura eccessiva o lo sarà presto.

Ecco le conseguenze: il 80% del patrimonio ittico utilizzato a scopo commerciale nel mondo è già pescato in misura eccessiva o è poco al di sotto della soglia di guardia. La sopravvivenza di molte specie presenti sulle nostre tavole è a rischio, tra queste il merluzzo bianco, l'ippoglosso atlantico, la rana pescatrice, lo scorfano e il pescespada. Ancora peggiore è la situazione del tonno rosso e di numerose specie di squali e di razze, che potrebbero addirittura estinguersi.

La pesca eccessiva in acque profonde ha conseguenze particolarmente gravi.

Se si desse loro un po' di tregua, gli stock delle specie che si riproducono velocemente, come il merluzzo e il nasello, potrebbero ristabilirsi in tempi relativamente brevi. Ma per le specie che raggiungono tardi la maturità sessuale e generano una prole ridotta come la rana pescatrice, lo scorfano e il pesce specchio atlantico, la pesca indiscriminata ha conseguenze molto gravi. Questi pesci, che spesso vivono in acque profonde, hanno bisogno di tempi molto più lunghi per ricostituire gli stock. Inoltre, alcuni pesci abissali sono soliti formare grandi branchi, costituiti da esemplari di età diverse. Quando un peschereccio ne localizza uno particolarmente numeroso, può provocare enormi danni sull'intera popolazione in un'unica battuta di pesca.

Il pesce bio, MSC o pescato in acque locali è sempre un'ottima scelta.

Il WWF appoggia la pesca sostenibile, schierandosi contro le sovvenzioni inutili e battendosi per quote di pesca più rigide e definite su basi scientifiche e per la diffusione di metodi di pesca rispettosi dell'intero patrimonio ittico. Ai consumatori, il WWF suggerisce di scegliere prodotti ittici contrassegnati dal label MSC o dal marchio bio e specie pescate a livello locale: Raccomanda inoltre di non portare in tavola quotidianamente pesce e frutti di mare..

Il marchio MSC certifica la provenienza da pesca in mare, attuata secondo i principi della sostenibilità.

Nel 1997 il WWF e la multinazionale Unilever hanno fondato il Marine Stewardship Council (MSC). Oggi MSC è un'organizzazione indipendente il cui marchio garantisce una pesca ecologica capace di mantenere costante il livello degli effettivi delle popolazioni ittiche. I principi fondamentali su cui si basa il Marine Stewardship Council sono i seguenti:

È consentito pescare unicamente una quantità di pesce proporzionale alle capacità di riprodursi della specie. Se una popolazione è già vittima della pesca eccessiva o è decimata, occorre permetterne la ripresa degli effettivi.

La pesca non deve compromettere la struttura, la varietà e la produttività del relativo ecosistema e di tutte le specie che lo abitano. L'industria ittica deve elaborare un piano di gestione che illustri le modalità con cui vengono soddisfatte le esigenze in termini di ecologia, legislazione e politica sociale.

Bycatch

10 chili di bycatch per 1 chilo di gamberetti tropicali.

Poiché la maggior parte delle navi da pesca è specializzata nella lavorazione di una o di poche specie ittiche, spesso vanno a far parte del cosiddetto "bycatch" anche pesci commestibili, cui spetta il triste destino di essere gettati fuori bordo interi o a brandelli. Il bycatch assume dimensioni allarmanti nella pesca di gamberetti tropicali: per ottenere un chilo di gamberetti, nelle reti finiscono 10, talvolta addirittura 20 chili di pesci, serpenti, tartarughe marine e altri animali.

Anche la pesca delle platasse e delle sogliole produce enormi quantitativi di bycatch. Le maglie delle reti utilizzate per le sogliole hanno dimensioni che si rivelano fatali per le platasse del Mare del Nord. Le sogliole adulte sono di dimensioni molto inferiori rispetto alle platasse, ai pescatori di sogliole è quindi concesso l'utilizzo di reti dalle maglie considerevolmente più strette del normale, nelle quali finiscono impigliate anche le giovani platasse. In alcune regioni, circa l'40% degli esemplari catturati accidentalmente viene gettato fuoribordo come immondizia, con gravi conseguenze per la riproduzione della specie. La pesca delle sogliole e delle platasse si ripercuote in modo massiccio sugli invertebrati: per ogni 450 grammi di prodotto portato sui banchi del mercati ci sono circa 7 chili di bycatch.

Il pericolo per gli abitanti dei mari non si limita alle reti, ma si estende anche ai palamiti, lenze lunghe fino a 100 chilometri con fino a 20.000 esche per i tonni, ma che attraggono anche qualsiasi altro

pesce abbastanza grande da riuscire a divorarle. Non ne sono immuni, ad esempio, le tartarughe marine. Ogni anno, in tutto il mondo, 250.000 esemplari tra tartarughe comuni e tartarughe liuto cadono vittime degli ami destinati a tonni e pesci spada. La stessa sorte è condivisa anche da uccelli marini quali gli albatros che si gettano sulle esche e annegano impigliati tra le lenze.

Esistono metodi efficaci per ridurre il bycatch, ma non vengono utilizzati.

Il fenomeno del bycatch potrebbe essere considerevolmente ridotto utilizzando reti a maglie più larghe, reti con porta di uscita, sportelli di fuga per i mammiferi marini, palamiti con pesi o calati a una certa profondità, ami tondi invece che a forma di J. Il WWF è attivamente impegnato al fianco di imprese ittiche, università e governi per sviluppare e diffondere tecniche idonee ad arginare il problema del bycatch.

Pesca illegale

Nel Mare di Barent alcuni pescherecci a strascico russi superano del 50% le quote di pescato ammesse per i merluzzi bianchi.

Molti governi al momento di stabilire le quote di pesca si basano sugli interessi poco lungimiranti delle potenti lobby dell'industria ittica piuttosto che sui suggerimenti di prestigiosi scienziati marini e fissano quote troppo alte nel caso di numerose specie. E poiché troppo spesso i pescatori non si attengono alle quote assegnate, il patrimonio ittico continua a ridursi pericolosamente. Gli esperti valutano che alcuni pescherecci a strascico russi peschino il 50% in più di merluzzi bianchi rispetto alla quota concessa. Il problema della pesca illegale è particolarmente grave nel Mar Baltico e nel Mare di Barents. Secondo le stime del Consiglio internazionale per l'esplorazione del mare (ICES), nel Mare di Barents ogni anno finiscono nelle reti dei pescatori tra le 90.000 e le 115.000 tonnellate di merluzzo bianco che non rientrano in nessuna statistica ufficiale, ma che corrispondono al 20% del quantitativo pescato legalmente.

Nel Mediterraneo, un terzo dei tonni pinna azzurra è pescato illegalmente.

Una delle principali vittime della pesca illegale è il tonno rosso del Mediterraneo che può arrivare a pesare fino a 700 chili. Conosciuto anche con il nome di tonno pinna azzurra, è un ingrediente principe per la preparazione del sushi e sui banchi dei mercati raggiunge prezzi altissimi; un fatto che non manca di richiamare l'interesse di "affaristi" privi di scrupoli. Si ritiene che almeno un terzo dei tonni rossi catturati nel Mediterraneo sia pescato illegalmente. Spesso il pesce viene lavorato direttamente a bordo e caricato su grandi navi frigo, che portano le prede al di fuori del Mediterraneo verso il Giappone o altre destinazioni extraeuropee, senza che il carico illegale passi per un porto dell'UE per essere scaricato e registrato.

La soluzione: controlli più severi in mare.

Anche il legine australe che vive lungo le coste antartiche e sudamericane condivide questo destino. Soluzioni: L'esempio della Gran Bretagna, che sta gestendo le sorti di un piccolo stock presso l'Isola della Georgia del Sud, mostra che concedendo il permesso di pesca con molta oculatezza e attuando severi controlli in mare è possibile impedire la pesca illegale del legine australe.

Pesci d'allevamento

Gli svizzeri consumano pro capite 7.6 kg di pesce l'anno. Il 43% della produzione ittica mondiale è d'allevamento.

I prodotti ittici rappresentano per oltre un miliardo di persone un'importante fonte di proteine e di preziosi grassi saturi. In futuro l'umanità non sarà in grado, o semplicemente non vorrà rinunciare al pesce come alimento. Anche in Svizzera apprezziamo le gustose prelibatezze provenienti dagli oceani: nel nostro Paese il consumo pro capite di pesce e frutti di mare è di circa 7.6 chili l'anno.

La maggioranza dei pesci d'allevamento va nutrita con farina di pesce. Ciò aggrava lo sfruttamento sconosciuto dei mari perché la farina è ottenuta da pesci appositamente pescati.

Se non vogliamo che in futuro il pesce diventi un prodotto di lusso dai prezzi vertiginosi è necessario utilizzare tecniche di allevamento sostenibili. L'idea sembra ottima, ma ecco il paradosso: anche le cosiddette acquaculture spesso non sono sostenibili per l'ambiente. Infatti, i pesci d'allevamento sono nutriti con farina e olio di pesci appositamente pescati, e per questo motivo gli allevamenti contribuiscono a depredare i mari. Secondo le stime del WWF, per produrre un chilo di pesce d'allevamento sono necessari 6 chili di mangime di origine ittica. Il tonno rosso divora dai 10 ai 15 chili di pesce.

Le acquaculture si diffondono a ritmi vertiginosi in tutto il mondo. Nel 1970, appena il 4% dei pesci, granchi e molluschi portati in tavola provenivano da allevamenti ittici; nel 2006 la percentuale ha toccato il 43%. Il WWF stima che nel 2010 tutta l'intera produzione mondiale di olio di pesce e la metà delle farine di pesce potrebbero essere destinate alle acquaculture.

L'allevamento ittico sarebbe maggiormente sostenibile utilizzando per il mangime gli scarti dell'industria ittica alimentare o pesce proveniente dal bycatch.

Le acquaculture però non possono rinunciare alla farina di pesce, poiché la maggior parte dei pesci d'allevamento sono predatori e necessitano assolutamente delle proteine contenute nella farina di pesce. Gli allevamenti, però, potrebbero diventare molto più sostenibili dal punto di vista ambientale se per i mangimi ricorressero al pesce di scarto e agli animali catturati accidentalmente durante le battute di pesca. Inoltre, se ogni allevamento utilizzasse i propri rifiuti ittici, si farebbe un ulteriore importante passo avanti. Per tutelare l'ambiente, gli impianti di allevamento ittico inoltre non dovrebbero essere realizzati in aree dove potrebbero costituire un pericolo per le specie minacciate o per i biotopi. E naturalmente nelle acque circostanti sarebbe necessario evitare di riversare quantitativi eccessivi di sostanze nutritive, prodotti chimici e medicinali.

Il pesce d'allevamento biologico è sempre un'ottima scelta.

Esistono già allevamenti che rispettano i criteri di sostenibilità ittica. È quindi possibile consumare tranquillamente tutti i pesci provenienti da allevamenti biologici. Acquistando pesci bio si ha la garanzia che il mangime utilizzato è ottenuto dagli scarti dell'industria ittica alimentare, che viene fatto un uso molto limitato di prodotti medicinali e che le foreste di mangrovie sono tutelate.