



www.fao.org

Pesca e acquacoltura

Fatti salienti

Più del 75 per cento della produzione ittica mondiale è utilizzata per il consumo umano. Il resto viene trasformato in farina e olio di pesce.

Nel 2006, 43,5 milioni di uomini e donne sono stati coinvolti nella produzione ittica o nella cattura del pesce nell'habitat naturale e in acquacoltura.

Nell'ultimo trentennio il numero di pescatori e di allevatori ittici è cresciuto più della popolazione mondiale e dell'impiego nell'agricoltura tradizionale.

L'esportazione di pesce e dei prodotti ittici è salito nel 2006 a 85,9 miliardi di dollari, con la previsione di una ulteriore forte crescita commerciale. Nei paesi in via di sviluppo, l'esportazione ittica netta (esportazione meno importazione) supera quella di altri prodotti agricoli come caffè, tè, riso e banane.

Circa il 52 per cento delle risorse ittiche mondiali sono "completamente sfruttate", o sfruttate al massimo livello. Un altro 28 per cento è "super sfruttato", esaurito o in fase di recupero dopo l'esaurimento.

Il pesce contribuisce alla sicurezza alimentare di varie regioni. Per un gran numero di paesi in via di sviluppo il pesce rappresenta un'importante fonte di proteine – in 30 di questi arriva al 45 per cento delle proteine animali assunte.

Dal 1970, i prodotti dell'acquacoltura sono aumentati mediamente dell'8,7 per cento annuo. Con l'ultima produzione di 51,7 milioni di tonnellate, l'acquacoltura è in grado per la prima volta di coprire circa la metà di tutto il consumo di pesce.

Il pesce come cibo, fonte di reddito e commercio

Malgrado la loro sconfinata estensione, gli oceani hanno risorse limitate ed ecosistemi fragili. La FAO ritiene che possano essere protetti e conservati con una attenta e responsabile amministrazione. L'Organizzazione è impegnata ad affiancare i paesi per una gestione più efficace della pesca e dell'acquacoltura e per garantire che il pesce continui ad essere una fonte significativa di cibo, di reddito e di commercio per le generazioni future.

Importanza globale di un settore in crescita

Il pesce è un'eccellente fonte di proteine animali e di un'ampia gamma di nutrienti essenziali, e contribuisce alla sicurezza alimentare in molte regioni. Nel 2006, è stato consumato come cibo oltre il 75 per cento della produzione ittica mondiale – 16,7 chilogrammi a persona – e per il 2030 si stima che il consumo arrivi a 20 chilogrammi pro capite annui. L'altro 25 per cento viene lavorato come farina e olio di pesce.

L'ammontare complessivo del pesce e prodotti derivati ha toccato un nuovo record nel 2006 – 143,6 milioni di tonnellate di pesce e derivati, inclusi 51,7 milioni dall'acquacoltura, un settore in forte crescita. Se la produzione complessiva deve tenere

il passo della popolazione mondiale in espansione, e data la forte probabilità che la quantità del pescato rimanga stagnante, l'aumento di produzione dovrà venire dall'acquacoltura.

La pesca e l'acquacoltura, direttamente e indirettamente, svolgono un ruolo essenziale per il benessere di milioni di persone nel mondo – dai pescatori su piccola scala delle acque interne che pescano nei laghi e negli acqüitrini, agli uomini e donne che lavorano nei grandi stabilimenti di trasformazione. Tenendo conto delle persone a carico, almeno 520 milioni di persone sono legate a questo settore, ovvero circa l'8 per cento della popolazione mondiale.

Impegno per una pesca responsabile

Nel 1995, i paesi membri della FAO hanno adottato il Codice di condotta per la pesca responsabile, che contiene criteri e metodi da applicare a tutti gli aspetti della pesca e dell'acquacoltura. Il codice, largamente applicato nel settore ittico, suggerisce le strade per lo sviluppo e la gestione della pesca e dell'acquacoltura. La FAO ha sviluppato piani internazionali di azione e strategie per incrementare l'informazione sulla cattura del pesce e sull'acquacoltura, come strumenti complementari del codice per promuovere gli obiettivi di una pesca responsabile. I piani si occupano di pesca con palangaro, pesca degli squali, quantità del pescato e pesca illegale, clandestina e irregolare.



Sbarco del pescato a Cox's Bazar, Bangladesh.

©FAO/Giulio Napolitano

Agire sui problemi globali

Cambiamento climatico

L'aumento del riscaldamento globale, con i conseguenti cambiamenti fisici, e la maggiore frequenza di eventi meteorologici eccezionali stanno esasperando la pressione sulle risorse naturali e sugli ecosistemi. Le variazioni climatiche colpiranno le disponibilità alimentari e le condizioni di vita, mentre alcune comunità ittiche affrontano una minore disponibilità di pesce, un aumento dei costi di produzione e la contrazione del commercio. Peraltra, i cambiamenti nella distribuzione e nella quantità delle specie ittiche possono creare nuovi mercati. L'attenzione della FAO è rivolta verso i piani di azione per i cambiamenti climatici, affinché siano legati a politiche appropriate e a normative di legge, con opportune misure per minimizzare gli impatti negativi e sfruttare le opportunità.

Sicurezza in mare

La pesca in mare è probabilmente la più pericolosa occupazione del mondo – la stima parla di 24 000 morti l'anno. Le cause principali dipendono non solo dai battelli da pesca carenti sotto l'aspetto della progettazione, costruzione ed equipaggiamento, ma anche dal comportamento dell'uomo e dalla mancanza di attenzione verso i problemi della sicurezza e di una corretta condotta. Oltre alla revisione del Codice di sicurezza per i pescatori e i pescherecci e relative linee guida volontarie, la FAO sta attualmente lavorando con l'Organizzazione internazionale del lavoro e l'Organizzazione marittima internazionale per sviluppare nuovi standard di sicurezza per i piccoli pescherecci.

Standard e certificazioni

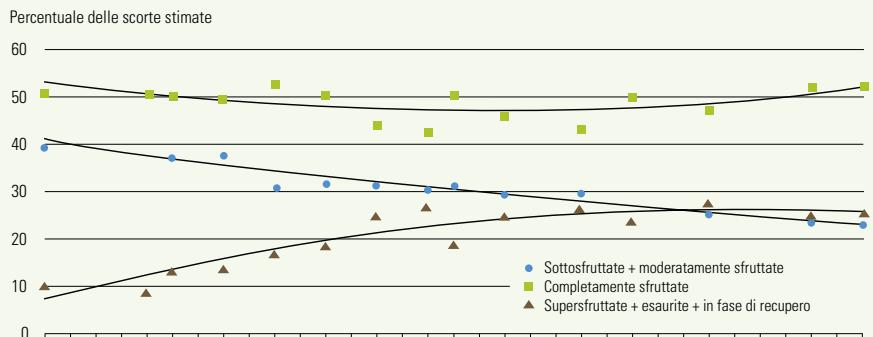
L'aumento dei consumi e delle vendite al dettaglio hanno contribuito ad accrescere le preoccupazioni per la salute umana e gli impatti sociali e ambientali della pesca e dell'acquacoltura. Si sono quindi moltiplicati gli standard privati e le certificazioni su tutta la catena di distribuzione. Ideati per rintracciare le origini dei prodotti alimentari (e assicurare la loro qualità e sanità), si stanno occupando anche delle condizioni ambientali e sociali. La FAO, come foro neutrale e mondiale per discutere questi problemi, suggerisce raccomandazioni per lo sviluppo degli standard, fornisce una guida su come trattare la trasparenza, l'armonizzazione e la complementarietà degli standard a livello privato e governativo, e revisiona le procedure di certificazione per un'unanime approvazione.

Informazione sulla pesca e l'acquacoltura

Unica depositaria dei dati globali sulla pesca, la FAO svolge un ruolo primario come autorità riconosciuta per l'informazione sulla pesca e l'acquacoltura. Compila, raccoglie, analizza e integra dati e informazioni su pesca e acquacoltura, creando una documentazione informativa importante, tempestiva e disponibile per gli utenti (su stampa ed elettronicamente). Tra questi:

- fascicoli su pesca e acquacoltura: una ricca fonte d'informazione su specie ittiche, risorse ittiche, pescherecci, macchinari ed equipaggiamenti, profili di paesi e organismi regionali della pesca;
- *Annuario statistico della FAO sulla pesca e l'acquacoltura*: una serie di dati sulla pesca, acquacoltura e derrate;
- Rete FISHINFO: un gruppo di sette organizzazioni governative e intergovernative, oltre alla GLOBEFISH della FAO, con servizi d'informazione su marketing e commercio, che riunisce vendori e acquirenti in conferenze internazionali, offre notizie aggiornate sui mercati e sulle tendenze dei prezzi, e formazione sugli standard per la qualità degli alimenti;
- *La Situazione mondiale della pesca e dell'acquacoltura (SOFIA)*: questo documento esaurente, a cadenza biennale, offre un panorama generale sulla pesca di cattura e l'acquacoltura nel mondo.

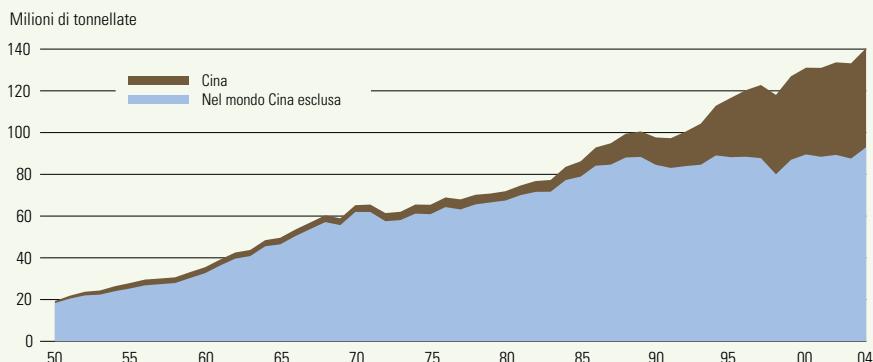
Tendenze globali delle scorte marine mondiali dal 1974



La maggior parte delle scorte di pesce sono in pericolo di supersottoesfruttamento.

Fonte: SOFIA 2006

Produzione mondiale da pesca di cattura e da acquacoltura



La produzione mondiale ittica da pesca di cattura e da acquacoltura è attualmente al valore più alto – più di 143,6 milioni di tonnellate nel 2006.

Fonte: SOFIA 2006



Organizzazione delle Nazioni Unite
per l'alimentazione e l'agricoltura
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Roma, Italia

Telefono: (+39) 06 57051
Fax: (+39) 06 57053152
E-mail: FAO-HQ@fao.org

Informazioni per i media:
Telefono: (+39) 06 57053625
Fax: (+39) 06 57053729