

BIG BLU
Fiera di Roma

BOZZA PROGRAMMA CONVEGNI

PALCO “OBIETTIVO MARE”
PADIGLIONE 1

18 febbraio 2012

11,00 CONVEGNO La pesca italiana tra “Europa e Mediterraneo”
Palco “Obiettivo Mare” (padiglione n. 1)

Programma:

Moderatore dott. Francesco Saverio Abate

Intervento del Sig. Ministro dott. Mario Catania sulla negoziazione (15-20 minuti)

Interventi programmati:

- Alleanza delle Cooperative Italiane (G. Buonfiglio)
- Armatori (L. Giannini FEDERPESCA; I. Corea ANAPI)
- Ricerca (S. Cataudella)
- Pesca sportiva/ricreativa (Matteoli FIPSAS)
- Acquacoltori (P. A. Salvador)
- Coldiretti (T. Giardini)

13,00 Conclusioni Ministro

SINOSSI CONVEGNO

La pesca italiana tra “Europa e Mediterraneo”

Il Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, dott. Mario Catania, incontra il mondo della pesca alla Fiera di Roma.

La pesca italiana sta affrontando un periodo di grandi cambiamenti, che naturalmente suscitano resistenze in parte motivate, in parte dovute ad una lunga stratificazione di comportamenti ormai, alla luce dei regolamenti comunitari, collocabili nella pesca illegale.

Il Ministro che sta conducendo la negoziazione con l’Unione Europea sulla riforma della PCP, ritiene basilare che l’Italia riassuma un ruolo centrale nella pesca Europea, come Paese leader di questa attività nel contesto Mediterraneo.

Lo sforzo per riposizionare il nostro Paese nel ruolo che gli spetta in Europa è parte integrante del programma di Governo, ed anche il mondo della pesca deve dare il suo fondamentale contributo.

In questo quadro il Ministro illustrerà lo stato della negoziazione per la riforma della PCP, ascolterà le posizioni dei rappresentanti delle imprese della pesca, del mondo del lavoro, degli ambientalisti e dei ricercatori, nella logica di una vera consultazione a supporto della definizione di una posizione negoziale coerente con i principi comunitari e con i bisogni della pesca reale impegnata per un futuro sostenibile di questa attività.

15,00 CONVEGNO “PIANI DI GESTIONE”

Palco “Obiettivo Mare” (padiglione n. 1)

Programma:

Moderatore prof. *Massimo Spagnolo* (IREPA)

Interventi programmati:

- *Paolo Carpentieri* (Uniroma1 coord. Progr. "Raccolta dati biologici" normativa CE 1543/2000 e 1639/2001 sulla pesca)
- *Giampaolo Buonfiglio* (Presidente Nazionale AGCI Agrital)
- *Gilberto Ferrari* (direttore Federcoopescas Confcooperative)

SINOSSI CONVEGNO

I piani di gestione nazionali adottati in esecuzione del regolamento "Mediterraneo" 1967/2006

Il contenuto degli interventi riguarderà l'esperienza italiana sviluppata in materia di piani di gestione nazionali adottati in esecuzione del regolamento "Mediterraneo" 1967/2006.

Si tratta di un'esperienza innovativa che ha visto la sinergica collaborazione degli attori del sistema, ricerca, industria, amministrazione. Attraverso i Piani di gestione, che poggiano sui risultati di un innovativo esercizio di modellistica bio economica, è stato fra l'altro, possibile soddisfare i requisiti posti dal FEP in materia di piani di adeguamento e piani di disarmo. In altri termini, grazie ai piani di gestione è stato possibile offrire una risposta alle esigenze di tutela delle risorse biologiche, di arresto definitivo, arresto temporaneo ed altre azioni aggiuntive ritenute indispensabili per il perseguimento della sostenibilità ambientale, sociale ed economica. Ciascuno dei relatori proporrà un intervento relativo agli aspetti di propria competenza: Buonfiglio, e Ferrari affronteranno gli aspetti sociali ed economici, Carpentieri gli aspetti biologici, Spagnolo nell'introduzione affronterà le tematiche di ordine gestionale.

23 febbraio 2012

11,00 SEMINARIO TRACCIABILITÀ ACQUACOLTURA – API

Apertura Lavori: Pier Antonio Salvador Presidente Api

Intervengono

- Francesco Saverio Abate *Direttore Generale della Pesca Marittima e dell'Acquacoltura del MiPAAF*
- Maria Severina Liberati *Dirigente Direzione Generale della Pesca Marittima e dell'Acquacoltura del MiPAAF*
- Antonio Trincanato direttore api
- Andrea Fabris veterinario consulente api

Presentazione della pubblicazione

Tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti della pesca e acquacoltura

SINOSSI CONVEGNO

Tracciabilità e Rintracciabilità nel settore ittico

Per “rintracciabilità” si intende "la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e alla distribuzione“. La rintracciabilità dei prodotti alimentari in termini generali è codificata nel **Reg. (CE) 178/2002**. Per quanto riguarda il settore ittico, le prime regole di rintracciabilità si hanno con i **Regolamenti (CE) 104/2000** e **2065/2001** che hanno previsto un sistema di informazione più preciso nei confronti dei consumatori, in particolare per quanto concerne la denominazione commerciale della specie, il metodo di produzione e la zona di cattura, indicazioni che rendono possibile la riconoscibilità dei lotti e la trasparenza della filiera ittica.

Successivamente, con il **Reg. (CE) 1224/2009**, con l’istituzione del regime di controllo comunitario al fine di garantire il rispetto delle norme della Politica Comune della Pesca, il legislatore comunitario ha espressamente parlato della tracciabilità nella pesca.

Infatti, con l’**Art. 58** del suddetto Regolamento è previsto che “Fatto salvo quanto previsto dal Regolamento (CE) n. 178/2002, tutte le partite di prodotti della pesca e dell’acquacoltura sono rintracciabili in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione, dalla cattura o raccolta alla vendita al dettaglio”.

E’ partendo da questi presupposti che l’Associazione Piscicoltori Italiani, nell’ambito delle iniziative previste dal **Primo Programma Nazionale Pesca e Acquacoltura – Annualità 2010**, ha dato corso ad una pubblicazione allo scopo di fornire agli operatori del comparto acquacoltura uno strumento di supporto e consultazione per meglio valorizzare la filiera delle produzioni di acquacoltura nazionali, a garanzia della qualità e sicurezza per i consumatori.

13,00 DEGUSTAZIONE DI PRODOTTI DI ACQUACOLTURA

AREA “CUCINE D’AMARE” A CURA DELLO CHEF FABIO CAMPOLI
(PADIGLIONE N. 1 OBIETTIVO MARE)