



A CURA DI DONATO FERRUCCI

LINEA GUIDA PER LA CERTIFICAZIONE
ACQUACOLTURA BIOLOGICA

AI SENSI DEL REGOLAMENTO (UE) N° 848/2018

LINEA GUIDA PER LA CERTIFICAZIONE ACQUACOLTURA BIOLOGICA

AI SENSI DEL REGOLAMENTO (UE) N° 848/2018

INDICE

CAPITOLO I	1
Requisiti generali	1
Requisiti di carattere generale	2
CAPITOLO II	7
I Requisiti per gli animali di acquacoltura	7
Conversione	7
Origine degli animali di acquacoltura	7
Alimentazione	9
Assistenza sanitaria – La profilassi	10
Assistenza sanitaria – I trattamenti veterinari	11
Stabulazione e pratiche zootecnica	12
Benessere degli animali	14
Parte I: salmonidi in acque dolci	15
Parte II: salmonidi in acque marine	15
Parte III: merluzzi (Gadus morhua) e altri gadidi, ecc.	15
Parte IV: spigole, orate, ombrine boccardoro, triglie (Liza, Mugil) e anguille (Anguilla spp.) nelle lagune a marea e nelle lagune costiere	16
Parte V: storioni in acque dolci	16
Parte VI: pesci in acque interne	16
Parte VII: gamberi peneidi e gamberetti di acqua dolce (Macrobrachium sp.)	17
Parte VIII: gamberi. Specie interessata: Astacus astacus.	17
Parte X: pesci tropicali di acqua dolce: pesce latte (Chanos chanos), tilapia (Oreochromis sp.), pangasio (Pangasius sp.)	17
Capitolo III	18
Alghe e molluschi	18
I molluschi	18
Origine del seme	18
Stabulazione e pratiche zootecniche	19
Coltura	19
Gestione	19
Norme specifiche sull’ostricoltura	20
Richiami specifici per la produzione di molluschi nei requisiti di carattere generale	21
Parte IX: molluschi ed echinodermi	21
Le alghe	22
Conversione	22
Norme di produzione applicabili alle alghe	22
Raccolta sostenibile di alghe selvatiche	23
Schede di riepilogo per la tenuta delle registrazioni ed impostazione dei documenti di sistema	24
Documenti da gestire in fase di certificazione	24
Reg. 2018/848 Allegato II parte III. Punto 1.3 e Art. 6 DM 229771	24
Reg. 2018/848 Allegato II parte III. Punto 1.5, Art. 6 e All. 6 DM 229771	24

CAPITOLO I

Requisiti generali

L'acquacoltura è definita all'articolo 4, paragrafo 1, punto 25), del Reg. (UE) n. 1380/2013 come "l'allevamento o la coltura di organismi acquatici che comporta l'impiego di tecniche finalizzate ad aumentare, al di là delle capacità naturali dell'ambiente, la resa degli organismi in questione; questi ultimi rimangono di proprietà di una persona fisica o giuridica durante tutta la fase di allevamento o di coltura, compresa la raccolta".

La certificazione dei prodotti biologici introduce nel campo di applicazione l'acquacoltura a seguito del Reg. (CE) 834/2007, mantenendo la finalità ambientale e di tutela del benessere degli animali. Il recente Reg. (UE) 2018/848, conferma tendenza e settore senza particolari innovazioni, se non legate ad alcuni elementi di natura strettamente tecnica; anche se in alcuni passaggi ha rischiato di compromettere la permanenza di alcune realtà.

Gli attuali riferimenti normativi che interessano il sistema di produzione acquicola con metodo biologico sono:

- Regolamento (UE) 2018/848;
- Regolamento di esecuzione (UE) 2020/464;
- Regolamento di esecuzione (UE) 2021/1165;
- Decreto Ministeriale 229771 del 20/05/2022. Art. 6 (Pubblicato su GU, Serie Generale, n. 151 del 30/06/2022)

Tale settore risponde agli obiettivi e principi generali dettati rispettivamente dall'art. 4 e 5 del Reg. (UE) 2018/848, in particolare per i primi:

- contribuire a tutelare ambiente e il clima,
- contribuire a un alto livello di biodiversità,
- contribuire efficacemente a un ambiente non tossico,
- promuovere le filiere corte e la produzione locale.

Per quanto riguarda i principi, occorre ricordare che i sistemi di produzione con metodo biologico si basano sulla **valutazione del rischio** e, se del caso, **si avvalgono di misure precauzionali e di misure preventive**, finalizzate alla garanzia della conformità le prime e al raggiungimento degli obiettivi le seconde.

Per quanto attiene invece i principi specifici, applicabili alle attività agricole e dell'acquacoltura, troviamo all'art. 6 che i sistemi di produzione sono basati su alcuni aspetti:

- ridurre al minimo l'impiego di risorse non rinnovabili e di fattori di produzione di origine esterna;
- riciclare i rifiuti e i sottoprodotti di origine vegetale e animale come fattori di produzione per le colture e l'allevamento;
- mantenere nel tempo la salute dell'ambiente acquatico e la qualità degli ecosistemi acquatici e terrestri circostanti;
- somministrare agli organismi acquatici mangime proveniente dallo sfruttamento sostenibile della pesca a norma del regolamento (UE) n. 1380/2013 o mangime biologico composto di ingredienti agricoli provenienti dalla produzione biologica, inclusa l'acquacoltura biologica, e di sostanze naturali non agricole

Un primo elemento innovativo lo si trova all'art. 9 del Reg. (UE) 2018/848 dove, contrariamente a quanto atteso per le altre produzioni e, senza il parere dell'Autorità di Controllo, **un'azienda può essere suddivisa in unità di produzione biologica e non biologica** dove, per quanto riguarda le alghe e gli animali di acquacoltura, possono essere interessate le **stesse specie, purché ci sia una chiara ed effettiva separazione tra i siti o le unità di produzione**. Deroga molto importante rispetto a quanto previsto per le produzioni vegetale ed animali, dove tale condizione è legata a requisiti più stringenti. La garanzia richiesta è però sottoposta ad una stretta e dettagliata tracciabilità delle operazioni e delle produzioni. Infatti, sempre l'articolo 9 impone che, in tal caso, gli operatori:

- a) tengano i prodotti utilizzati per le unità di produzione biologica e in conversione separati da quelli usati per le unità di produzione non biologica;
- b) tengano separati i prodotti ottenuti dalle unità di produzione biologica, in conversione e non biologica;
- c) provvedano a che siano tenute adeguate registrazioni per mostrare l'effettiva separazione delle unità di produzione e dei prodotti.

Tale concessione è di certo mirata a stimolare l'avvicinamento al sistema vista la scarsa rappresentanza di operatori, alcune decine contro gli attuali circa 85.000 iscritti all'Albo dei produttori biologici.

Un ulteriore richiamo specifico si ritrova nell'art. 32, relativo alle indicazioni obbligatorie, dove il termine «Agricoltura» può, ove opportuno, essere sostituito da «Acquacoltura».

Le norme di produzione trovano poi specifico dettaglio nella **Parte III, Allegato II del Reg. (UE) 2018/848**. Questa è distinta nei seguenti paragrafi:

1. Requisiti di carattere generale;
2. Requisiti per le alghe;
3. Requisiti per gli animali di acquacoltura;
 - 3.1. Requisiti di carattere generale,
 - 3.2. Norme dettagliate per i molluschi.

In questo paragrafo sono trattati i requisiti di carattere generale, mentre quelli relativi alle Alghe e Molluschi e quelli relativi agli animali di acquacoltura saranno oggetto dei successivi.

Requisiti di carattere generale

È previsto che le attività si svolgano in **luoghi non esposti alla contaminazione** da sostanze o prodotti non autorizzati per l'uso nella produzione biologica o da inquinanti che comprometterebbero il carattere biologico dei prodotti.

Inoltre, le unità di produzione biologica e quelle di produzione non biologica devono essere separate adeguatamente e, laddove possibile, nel rispetto delle distanze di separazione minima fissate dagli Stati membri. La separazione è determinata dalla situazione naturale, da impianti di distribuzione dell'acqua distinti, dalle distanze, dall'andamento delle maree e dall'ubicazione a monte e a valle.

La produzione di alghe e di animali di acquacoltura non è considerata biologica qualora abbia luogo in luoghi o zone designati dalle autorità degli Stati membri come inadatti a tali attività.

Il DM 229771/2022 circa la separazione introduce alcuni elementi di dettaglio. **Se le condizioni non garantiscono un'adeguata separazione tra le unità di produzione biologica e non biologica**, deve essere rispettata, ove possibile, **una distanza minima di 1.000 metri**:

- tra il punto di prelievo idrico dell'unità biologica e il punto di scarico dell'unità non biologica nel caso di impianti a terra,
- di un miglio marino tra le unità nel caso di ambiente marino,
- Nel caso della molluschicoltura, se le condizioni esistenti non garantiscono un'adeguata separazione tra le unità di produzione biologica e non biologica, ove possibile si applica una distanza minima tra unità biologiche e non biologiche di 150 metri.

Tutto ciò fatto salve eventuali norme più restrittive emanate dalle Regioni territorialmente competenti sulla base di criteri oggettivi e non discriminanti.

Tra i requisiti di carattere generale trova invece maggiore specificità l'assetto della documentazione che rende evidente la corretta gestione del sistema produttivo e del rispetto dei requisiti.

Infatti, **se l'operatore produce più di 20 tonnellate** di prodotti di acquacoltura all'anno è richiesta una valutazione ambientale (VA), intesa ad accertare le condizioni dell'unità di produzione e dell'ambiente circostante e i probabili effetti del suo esercizio. Il contenuto della valutazione ambientale si basa sull'allegato IV della direttiva 2011/92/UE del Parlamento europeo e del Consiglio che si sviluppa nei seguenti 8 punti:

1. **Descrizione del progetto**, comprese in particolare:

- a) una descrizione delle caratteristiche fisiche dell'insieme del progetto e delle esigenze di utilizzazione del suolo durante le fasi di costruzione e di funzionamento;
- b) una descrizione delle principali caratteristiche dei processi produttivi, con l'indicazione per esempio della natura e delle quantità dei materiali impiegati;
- c) una valutazione del tipo e della quantità dei residui e delle emissioni previsti (inquinamento dell'acqua, dell'aria e del suolo, rumore, vibrazione, luce, calore, radiazione ecc.), risultanti dall'attività del progetto proposto.

2. Una **descrizione sommaria delle principali alternative** prese in esame dal committente, con indicazione delle principali ragioni della scelta, sotto il profilo dell'impatto ambientale.

3. Una **descrizione delle componenti dell'ambiente potenzialmente soggette a un impatto importante** del progetto proposto, con particolare riferimento alla popolazione, alla fauna e alla flora, al suolo, all'acqua, all'aria, ai fattori climatici, ai beni materiali, compreso il patrimonio architettonico e archeologico, al paesaggio e all'interazione tra questi vari fattori.

4. **Una descrizione dei probabili effetti rilevanti del progetto proposto sull'ambiente**:

- a) all'esistenza del progetto;

- b) dovuti all'utilizzazione delle risorse naturali;
- c) dovuti all'emissione di inquinanti, alla creazione di sostanze nocive e allo smaltimento dei rifiuti.

5. La **descrizione dei metodi di previsione** utilizzati per valutare gli effetti sull'ambiente di cui al punto 4;

6. Una descrizione delle **misure previste per evitare, ridurre e se possibile compensare rilevanti effetti negativi del progetto sull'ambiente**;

7. **Un riassunto non tecnico delle informazioni** trasmesse sulla base dei punti da 1 a 6.

8. Un sommario delle eventuali difficoltà (lacune tecniche o mancanza di conoscenze) incontrate dal committente nella raccolta dei dati richiesti.

Indipendentemente dalle dimensioni produttive e per tutti gli operatori, va invece prodotto un elaborato di natura tecnica denominato **Piano di gestione sostenibile (PGS)** per l'acquacoltura e il raccolto di alghe. Il documento può essere proporzionato all'unità di produzione, è aggiornato annualmente e descrive in linea di massima gli effetti ambientali delle attività svolte, il monitoraggio ambientale che sarà condotto, enumera le misure che saranno prese per limitare gli effetti negativi sull'ambiente acquatico e terrestre circostante, indica il rilascio di nutrienti nell'ambiente per ciclo di produzione o all'anno. Nel piano è previsto siano **registrate la manutenzione e la riparazione dell'attrezzatura tecnica**.

In tale documento vanno registrate anche le misure difensive e preventive prese contro i predatori ai sensi della direttiva 92/43/CEE relativa alla conservazione degli habitat naturali e seminaturali e della flora e della fauna selvatiche. Tale atto prevede come scopo all'Art. 2 di contribuire a salvaguardare la biodiversità mediante la conservazione degli habitat naturali. Attenzione viene data alle uccisioni e metodi di cattura.

Altro elaborato tecnico previsto dalla norma (Allegato II Parte III P. 3.1.4.1) è il **Piano di gestione della salute degli animali (PGSA), riportante:**

- Prassi in materia di biosicurezza e di profilassi
- Convenzione scritta di consulenza sanitaria, proporzionata all'unità di produzione, stipulata con servizi veterinari specializzati negli animali di acquacoltura. Visite minime annue previste: una/anno (una/due anni per i molluschi bivalvi)

Il DM 229771 del 20/05/2022 all'Allegato VI specifica in dettaglio il contenuto del PGS e prevede la descrizione almeno delle seguenti informazioni:

1. Piano di monitoraggio ambientale, con l'indicazione del tipo di indagini previste, in particolare,
 - a. sulla qualità dell'acqua
 - b. sul rilascio di nutrienti,
 - c. delle relative modalità di esecuzione e periodicità,
 - d. degli effetti ambientali delle attività svolte,
 - e. delle misure atte a limitare gli impatti;
 - f. Include la definizione della debita distanza a cui rigettare, se del caso, gli organismi incrostanti rimossi;

2. protocolli relativi alle diverse fasi del ciclo produttivo;
3. capacità produttiva dell'impianto;
4. stima dei prelievi annuali di biomassa selvatica (dove applicabile);
5. dati sul rilascio di nutrienti per ciclo produttivo o anno (dove applicabile));
6. misure idonee a consentire la rigenerazione delle alghe marine;
7. sistema di policoltura (dove applicabile));
8. modalità di registrazione delle attività di manutenzione e riparazione dell'attrezzatura tecnica;
9. misure adottate per la riduzione dei rifiuti;
10. procedure di gestione della documentazione;
11. vuoto sanitario dell'impianto (dove applicabile));
12. Relazione che dimostra l'impatto ambientale minimo (in caso di allevamento molluschi)
13. misure difensive e preventive prese contro i predatori ai sensi della direttiva 92/43/CEE e della normativa nazionale.

Lo stesso decreto inoltre, all'art. 6, specifica la necessità di mantenere:

- **Registro di produzione**
- **Registro interventi veterinari**

Il primo, combinando con ulteriori registrazioni da mantenere, dovrà riportare i seguenti dati:

- a) Risultati del monitoraggio delle condizioni di benessere degli animali;
- b) Valori di ossigeno (in % di saturazione);
- c) Temperatura, Ph (rilevati con frequenza almeno settimanale);
- d) livelli dei nutrienti e della salinità (rilevati stagionalmente e/o in presenza di segni di sofferenza o mortalità degli animali);
- e) Attività svolte sull'impianto;
- f) Requisiti di trasporto,
 - Tipologia di vasche, Temperatura, concentrazione in O₂,
 - Pulizia, disinfezione e risciacquo,
 - Densità;
- g) Misure di contenimento dello stress;
- h) Inserimento di animali;
- i) Raccolte (quantitativi);
- j) Vendite.

L'insieme dei requisiti di carattere generale si concentra in effetti sul sistema di qualità e le modalità di gestione atte a garantire la conformità del prodotto. Il tutto trova formalizzazione nei documenti rappresentati da:

- Valutazione Ambientale (per produzioni oltre le 20 ton.);
- Piano di Gestione Ambientale;
- Piano di Gestione della Salute degli Animali;
- Registri operativi.

CAPITOLO II

I Requisiti per gli animali di acquacoltura

Questo secondo capitolo tratta dei “Requisiti per gli animali di acquacoltura” (Allegato II, Parte III, punto 2 del Reg. (UE) 2018/848). La norma, in linea generale, interessa i seguenti aspetti:

- Conversione
- Origine degli animali di acquacoltura
- Alimentazione
- Assistenza sanitaria
- Profilassi
- Trattamenti veterinari
- Stabulazione e pratiche zootecniche
- Benessere degli animali

A questi si possono aggiungere elementi che interessano in maniera specifica la tematica:

- Requisiti specifici ricompresi nell'allegato III del Regolamento, inerente alla raccolta, imballaggio, trasporto e magazzinaggio dei prodotti;
- Il Reg. (UE) 2020/464 che, all'art. 22 specifica il dettaglio normativo applicabile agli animali di acquacoltura per specie o gruppo di specie, di fatto perimetrando i gruppi di specie interessati alla norma (campo di applicazione secondario).

Conversione

Le unità di produzione, inclusi gli animali in allevamento, caratterizzate da specifiche tipologie di impianto, sono soggette ai seguenti periodi di conversione:

- a) 24 mesi, per gli *impianti che non possono essere prosciugati*, puliti e disinfettati;
- b) 12 mesi, per gli *impianti che sono stati prosciugati o sottoposti a fermo*;
- c) 6 mesi, per gli impianti che sono stati prosciugati, puliti e disinfettati;
- d) 3 mesi, per gli impianti in acque aperte, compresi quelli che producono molluschi bivalvi.

Origine degli animali di acquacoltura

Per quanto riguarda l'origine degli animali, si applicano i seguenti principi:

- a) l'acquacoltura biologica è **basata sull'allevamento di giovani stock provenienti da riproduttori biologici e da unità di produzione biologica**;
- b) sono utilizzate specie allevate localmente e la riproduzione mira a ottenere linee genetiche più adatte alle condizioni di produzione, per assicurare un buon livello di salute e benessere animale e un buon utilizzo delle risorse alimentari.
- c) sono scelte specie resistenti e che possano essere prodotte senza arrecare danni rilevanti agli stock selvatici;

Le evidenze (documenti e registrazioni) inerenti l'origine e il trattamento degli animali devono essere mantenuti e resi disponibili in sede di verifica.

Possono essere introdotti in azienda animali selvatici o animali da acquacoltura non biologica,

- solo ai fini riproduttivi,
- solo in casi giustificati,
- qualora non siano disponibili esemplari biologici,
- oppure nel caso di introduzione nell'unità di nuovo patrimonio genetico a fini riproduttivi.

Quest'ultimo caso solo a fronte di autorizzazione da parte dell'autorità competente che tenga in considerazione il miglioramento dell'adeguatezza del patrimonio genetico.

Questi animali saranno allevati in regime di produzione biologica per almeno tre mesi prima di essere utilizzati per la riproduzione.

Per gli animali inclusi nella lista rossa dell'IUCN delle specie minacciate, l'autorizzazione a utilizzare esemplari selvatici può essere concessa esclusivamente nel contesto di programmi di conservazione riconosciuti dall'autorità pubblica competente responsabile dell'applicazione del programma di conservazione;

Nel caso di raccolta di novellame di acquacoltura selvatico a fini di ingrasso, questa è concessa solo nel caso di:

- a) immissione spontanea di larve e di avannotti di pesci o di crostacei al momento del riempimento degli stagni, degli impianti di contenimento e dei recinti;
- b) ripopolamento degli avannotti selvatici o delle larve di crostacei di specie non inclusi nella lista rossa dell'IUCN delle specie minacciate in acquacoltura estensiva all'interno di zone umide, quali stagni di acqua salmastra, zone di marea e lagune costiere, a condizione che:
 - il ripopolamento sia conforme alle misure di gestione approvate dalle autorità competenti al fine di garantire lo sfruttamento sostenibile delle specie interessate, e
 - gli animali siano nutriti esclusivamente con mangimi naturalmente presenti nell'ambiente.

Riguardo alla **riproduzione** si applicano le norme seguenti:

- a) non è consentito l'uso di ormoni e di derivati ormonali;
- b) non è consentito ricorrere
 - alla produzione artificiale di linee genetiche monosessuali (salvo mediante selezione manuale),
 - all'induzione della poliploidia,
 - all'ibridazione artificiale,
 - alla clonazione;
- c) sono scelte linee genetiche appropriate.

Per quanto attiene la produzione di novellame (requisito introdotto dal Reg. (UE) 2020/427), nell'allevamento larvale delle specie ittiche marine, possono essere utilizzati sistemi di allevamento (preferibilmente il "mesocosmo" o "allevamento in grandi volumi") che devono soddisfare i seguenti requisiti:

- ✓ la densità di allevamento iniziale deve essere inferiore a 20 uova o larve per litro;
- ✓ la vasca di allevamento larvale deve avere un volume minimo di 20 m³; e
- ✓ le larve devono nutrirsi del plancton naturale che si sviluppa nella vasca, opportunamente integrato da fitoplancton e zooplancton di produzione esterna.

Alimentazione

Per quanto riguarda l'alimentazione dei pesci, dei crostacei e degli echinodermi, sono previsti i seguenti principi di base:

- a) gli animali sono nutriti con mangimi che soddisfano il loro fabbisogno nutrizionale nei vari stadi di sviluppo;
- b) i regimi di alimentazione perseguono le seguenti priorità:
 - salute e benessere degli animali;
 - elevata qualità del prodotto, anche dal punto di vista della composizione nutrizionale del prodotto, che conferisce un'elevata qualità al prodotto finale commestibile;
 - basso impatto ambientale.

Per quanto attiene la *frazione vegetale* dell'alimentazione, questa deve essere biologica. Anche la frazione dell'alimentazione derivata da *fauna acquatica* proviene dall'acquacoltura biologica o, in alternativa, da attività di pesca certificate come sostenibili nel quadro di un sistema riconosciuto dall'autorità competente in conformità con i principi stabiliti nel regolamento (UE) n. 1380/2013.

Le materie prime per mangimi non biologiche ottenute da vegetali, animali, alghe o lieviti, le materie prime per mangimi di origine minerale o microbica, gli additivi per mangimi e i coadiuvanti tecnologici sono utilizzati solo se autorizzati ai sensi del regolamento (UE) 2018/848 per l'uso nella produzione biologica. Infine, non è consentito l'uso di stimolanti della crescita e di amminoacidi sintetici.

Per quanto attiene l'alimentazione degli animali di acquacoltura carnivori, questi è previsto che siano nutriti con:

- a) mangimi biologici di origine acquicola;
- b) farina di pesce e olio di pesce ricavati da scarti di pesci, crostacei o molluschi provenienti dall'acquacoltura biologica;
- c) farina di pesce e olio di pesce, nonché materie prime per mangimi di origine ittica ricavati da scarti di pesci, crostacei e molluschi catturati per il consumo umano nell'ambito della pesca sostenibile;
- d) farina di pesce e olio di pesce, nonché materie prime per mangimi di origine ittica ricavati da pesci, crostacei o molluschi interi catturati nell'ambito della pesca sostenibile e non destinati al consumo umano;
- e) materie prime per mangimi biologiche di origine vegetale o animale.

Nel caso specifico di pesci allevati in acque interne, i gamberi peneidi e di acqua dolce, i pesci tropicali di acqua dolce, per quanto attiene la fase di ingrasso, questi sono nutriti con mangimi naturalmente presenti negli stagni e nei laghi.

Qualora i mangimi naturali prima indicati non siano disponibili in quantità sufficiente, possono essere somministrati mangimi biologici di origine vegetale, di preferenza coltivati nell'azienda, o alghe. In tal caso gli operatori conservano i documenti giustificativi che attestano la necessità di utilizzare tali mangimi aggiuntivi.

Il DM n. 229771 del 20/05/2022, all'art. 6 ha specificato che tali giustificativi sono rappresentati da prescrizioni rilasciate da medici veterinari specializzati.

Sempre nel caso di integrazione alimentare la norma prevede inoltre che:

- a) la razione alimentare dei gamberi peneidi e dei gamberi di acqua dolce (*Macrobrachium* spp.) può contenere al massimo il 25 % di farina di pesce e il 10 % di olio di pesce derivanti dalla pesca sostenibile;
- b) la razione alimentare del pangasio (*Pangasius* spp.) può contenere al massimo il 10 % di farina di pesce o di olio di pesce derivanti dalla pesca sostenibile.

Infine, nei vivai e negli incubatoi nella fase di ingrasso e nelle prime fasi di vita il colesterolo biologico può essere utilizzato per integrare i regimi alimentari dei gamberi peneidi e dei gamberetti di acqua dolce (*Macrobrachium*, spp.) ai fini delle rispettive esigenze alimentari quantitative.

Assistenza sanitaria – La profilassi

Per quanto attiene la profilassi, si applicano i seguenti principi e requisiti:

- a) la prevenzione delle malattie si basa sul mantenimento degli animali in ottime condizioni mediante adeguata ubicazione, che tenga conto, tra l'altro, delle esigenze delle specie, con riferimento alla buona qualità dell'acqua, ai flussi idrici e ai ricambi, nonché mediante una progettazione ottimale delle aziende, l'applicazione di buone pratiche zootecniche e di gestione, comprese la pulizia e disinfezione periodiche dei locali, la somministrazione di mangimi di elevata qualità, appropriate densità di allevamento e procedure di selezione di razze e linee genetiche idonee;
- b) è consentito l'uso di medicinali veterinari ad azione immunologica;
- c) il **piano di gestione della salute degli animali** *descrive le prassi in materia di biosicurezza e di profilassi e comprende una convenzione scritta di consulenza sanitaria*, proporzionata all'unità di produzione, stipulata con servizi veterinari specializzati negli animali di acquacoltura, i quali visitano l'azienda almeno una volta all'anno o, nel caso dei molluschi bivalvi, almeno una volta ogni due anni;
- d) gli impianti, l'attrezzatura e gli utensili utilizzati in azienda andranno debitamente puliti e disinfettati;
- e) gli organismi incrostanti vanno rimossi unicamente a mano o con mezzi fisici ed eventualmente rigettati in mare a debita distanza dal sito di allevamento;
- f) per la pulizia e la disinfezione degli impianti e dell'attrezzatura possono essere utilizzati soltanto prodotti autorizzati a norma dell'articolo 24 per l'uso nella produzione biologica (ricompresi nell'ALLEGATO IV - parte C - Reg. UE 1165/2021,

che prevede fino al 31/12/2023 l'applicazione dell'allegato VII del Reg. (CE) 889/2008);

- g) se del caso, il mangime non consumato, le feci e gli animali morti sono da rimuovere rapidamente per evitare ogni rischio di degrado ambientale significativo della qualità dell'acqua, per scongiurare il pericolo di malattie e per non attirare insetti e roditori;
- h) l'uso di raggi ultravioletti e di ozono è consentito solo negli incubatoi e nei vivai;
- i) per la lotta biologica contro gli ectoparassiti è privilegiato l'uso di pesci pulitori, oltre che di soluzioni a base di acqua dolce, acqua di mare e cloruro di sodio.

Per quanto riguarda il **fermo degli impianti**, è previsto che:

- a) l'organismo di controllo stabilisce se occorre un periodo di fermo e determina la sua durata adeguata, che sarà applicata e documentata dopo ogni ciclo di produzione negli impianti di contenimento marittimi in acque aperte;
- b) il fermo non è obbligatorio per gli allevamenti di molluschi bivalvi;
- c) durante il fermo, le gabbie o altre strutture utilizzate per la produzione di animali di acquacoltura sono svuotate, disinfettate e lasciate vuote prima di essere riutilizzate.

Su questo punto è intervenuto il DM n. 229771 del 20/05/2022 che, all'art. 6 sancisce che è **obbligatorio il fermo degli impianti di allevamento**, o di parti di essi in caso di cicli sovrapposti, al termine di ogni ciclo produttivo, ad esclusione della molluschicoltura.

La durata del fermo, stabilita dall'organismo di controllo, è di almeno 7 giorni. Fra i criteri da utilizzare, per stabilire la durata del prolungamento del fermo, sono considerati:

- a) la valutazione ambientale;
- b) i risultati del piano di monitoraggio ambientale previsto dal piano di gestione sostenibile;
- c) il piano di gestione della salute degli animali;
- d) i risultati del monitoraggio delle condizioni di benessere degli animali contenuti nel registro di produzione.

Assistenza sanitaria – I trattamenti veterinari

Per quanto riguarda i trattamenti veterinari, si applicano i seguenti principi e requisiti:

- a) le malattie sono trattate immediatamente per evitare sofferenze agli animali. I **medicinali veterinari allopatici** ottenuti per sintesi chimica, compresi gli antibiotici, **possono essere utilizzati in caso di necessità**, nel rispetto di condizioni rigorose e sotto la responsabilità di un veterinario, quando l'uso di prodotti omeopatici, fitoterapici e di altri prodotti non è appropriato;
- b) sono consentite le cure connesse alla tutela della salute umana e animale, imposte a norma del diritto dell'Unione;
- c) qualora, nonostante le misure preventive poste in essere per tutelare la salute degli animali, insorga un problema sanitario, si può ricorrere a trattamenti veterinari nel seguente ordine di preferenza:
 - sostanze di origine vegetale, animale o minerale in diluizione omeopatica;
 - vegetali ed estratti vegetali non aventi effetti anestetici; e

- sostanze quali oligoelementi, metalli, immunostimolanti naturali o probiotici autorizzati;
- d) ad eccezione delle vaccinazioni e dei piani obbligatori di eradicazione, la **somministrazione di medicinali allopatrici è limitata a due cicli di trattamento all'anno.**

Quando il ciclo di produzione è inferiore a un anno, i trattamenti allopatrici sono limitati a un solo ciclo. Qualora siano superati i limiti dei trattamenti allopatrici, gli animali di acquacoltura in questione non possono essere immessi sul mercato come prodotti biologici;

- e) le cure antiparassitarie, a eccezione dei piani di lotta obbligatori gestiti dagli Stati membri, sono limitate come segue:
 - per il salmone. Massimo due cicli di trattamento all'anno o un ciclo di trattamento all'anno se il ciclo di produzione è inferiore a 18 mesi;
 - per tutte le specie. Due cicli di trattamento all'anno o un ciclo di trattamento all'anno se il ciclo di produzione è inferiore a 12 mesi;
 - per tutte le specie. Al massimo quattro cicli di trattamento in totale, a prescindere dalla durata del ciclo di produzione della specie.
- f) **Il periodo di sospensione** per la somministrazione di medicinali allopatrici e di antiparassitari, inclusi i trattamenti previsti dai piani di lotta e dai piani di eradicazione obbligatori, **è doppio rispetto al tempo di attesa** di cui all'articolo 11 della direttiva 2001/82/CE o, **qualora non specificato, è pari a 48 ore;**
- g) qualsiasi uso di medicinale veterinario è dichiarato a all'organismo di controllo prima che gli animali siano commercializzati come prodotto biolo-gico. **Lo stock trattato deve essere chiaramente identificabile.**

Stabulazione e pratiche zootecnica

La norma vieta gli impianti di acquacoltura a ricircolo chiuso per la produzione animale, fanno eccezione gli incubatoi, i vivai o negli impianti per la produzione di specie utilizzate come mangime biologico.

Il riscaldamento o il raffreddamento dell'acqua con mezzi artificiali è autorizzato unicamente negli incubatoi e nei vivai. Per riscaldare o raffreddare l'acqua in tutte le fasi della produzione può essere utilizzata acqua sorgiva o di pozzo.

L'ambiente di allevamento degli animali di acquacoltura è concepito in modo tale che, in funzione delle esigenze proprie di ciascuna specie, gli animali di acquacoltura:

- dispongano di spazio sufficiente per il loro benessere e siano allevati alla densità di allevamento appropriata;
- siano allevati in acque di buona qualità con, fra l'altro, flusso e ricambio idrico adeguati, sufficiente ossigenazione e basso livello di metaboliti;
- siano allevati in condizioni di temperatura e di luce confacenti alle esigenze della specie e che tengano conto dell'ubicazione geografica.

I dettagli delle condizioni sono specificati nell'Allegato II Reg. UE 2020/464.

Per determinare gli effetti della densità sul benessere dei pesci allevati, è previsto un monitoraggio e valutazione delle loro condizioni sia in via diretta (lesioni, danneggiamenti

fisici, comportamento), che indiretta (indice di crescita, e stato di salute generale), oltre che della qualità dell'acqua.

Nel caso di pesci di acqua dolce, il fondo è quanto più possibile simile a quello naturale. Nel caso della carpa e di specie simili:

- il fondo è costituito da terra naturale;
- la fertilizzazione degli stagni e dei laghi con sostanze organiche e minerali è praticata solo con concimi e ammendanti autorizzati a norma dell'articolo 24 per l'uso nella produzione biologica, fino ad un massimo di 20 kg di azoto per ettaro;
- sono vietati i trattamenti con prodotti chimici di sintesi per il controllo delle idrofite e della copertura vegetale presenti nelle acque di allevamento.

Gli impianti di contenimento acquatici devono essere progettati e costruiti in modo che i ricambi idrici e i parametri fisico-chimici tutelino la salute e il benessere degli animali e rispondano alle loro esigenze comportamentali (in dettaglio in Allegato II Reg. UE 2020/464).

Nel caso di **unità di allevamento a terra** devono soddisfare le seguenti condizioni:

- i sistemi a flusso continuo consentono di monitorare e controllare la portata e la qualità dell'acqua sia in entrata che in uscita;
- almeno il 10 % della superficie perimetrale («interfaccia terra-acqua») è coperto da vegetazione naturale.

Di contro, nel caso di **impianti di contenimento in mare** devono soddisfare le seguenti condizioni:

- sono situati in luoghi in cui le correnti, la profondità e il ricambio dell'acqua nel corpo idrico siano atti a **minimizzare l'impatto sul fondo marino e sul corpo idrico circostante**;
- le gabbie sono progettate, costruite e mantenute in modo adeguato per quanto riguarda l'esposizione all'ambiente operativo.

Per l'aspetto relativo alla minimizzazione dell'impatto sul fondo marino e sul corpo idrico circostante è intervento ancora l'art. 6 del DM n. 229771 del 20/05/2022, specificando che tali condizioni corrispondono ad una velocità della corrente non inferiore ad un valore medio annuo di 2 cm/sec ed una profondità, relativa al sito d'impianto, non inferiore a 20 metri, fatte salve eventuali norme più restrittive emanate dalle autorità competenti.

Gli impianti di contenimento devono essere progettati, localizzati e gestiti in modo da minimizzare il rischio di fuga. In caso di fuga di pesci o di crostacei, sono prese opportune disposizioni per limitare l'impatto sull'ecosistema locale, procedendo eventualmente alla loro ricattura. Sono tenute le relative registrazioni.

Per la produzione di animali di acquacoltura in stagni, vasche o vasche rettangolari «raceway», le aziende devono prevedere letti filtranti naturali, di vasche di decantazione, di filtri biologici o di filtri meccanici per la raccolta dei nutrienti residui oppure utilizzano alghe o animali (molluschi bivalvi) che contribuiscono a migliorare la qualità dei reflui. Il monitoraggio degli effluenti deve avvenire ad intervalli regolari.

Benessere degli animali

Particolare attenzione è data all'aspetto del benessere animale, in linea con i principi generali della norma. Infatti, gli addetti alla cura degli animali di acquacoltura devono possedere le necessarie conoscenze e competenze di base in materia di salute e benessere degli animali.

Gli animali di acquacoltura, compresi i riproduttori, devono essere manipolati il meno possibile e con la massima cura, utilizzando attrezzi e protocolli adatti per evitare stress e lesioni fisiche.

Le operazioni di selezione per taglia sono da limitare al minimo e utilizzate solo ove necessario per garantire il benessere dei pesci.

Per quanto attiene l'illuminazione artificiale, questa è soggetta alle seguenti limitazioni:

- a) la durata della luce diurna può essere prolungata con luce artificiale non oltre un tempo massimo confacente alle esigenze etologiche, alle condizioni geografiche e allo stato di salute generale degli animali: tale tempo massimo non supera le 14 ore giornaliere, eccetto ove necessario a fini riproduttivi;
- b) sono da evitare repentini cambiamenti di intensità luminosa al momento dell'alternanza giorno/notte, usando lampade a spegnimento o accensione progressive o mantenendo accese luci di ambiente.

L'aerazione è consentita al fine di assicurare il benessere e la salute degli animali, con aeratori meccanici azionati di preferenza da fonti energetiche rinnovabili.

L'ossigeno può essere utilizzato solo per esigenze di salute e benessere degli animali e in periodi critici della produzione o del trasporto, nei seguenti limiti:

- a) casi eccezionali di cambiamento della temperatura, abbassamento della pressione atmosferica o inquinamento accidentale delle acque;
- b) operazioni sporadiche di gestione degli stock, come campionamento e cernita;
- c) necessità di garantire la sopravvivenza dello stock d'allevamento.

Il trasporto deve essere ridotto al minimo in termini di durata. Questo aspetto si interseca con quanto previsto dall'allegato III del regolamento, dove si specifica in particolare che, nel caso di trasporto dei pesci vivi:

- sono trasportati in vasche adatte, contenenti acqua pulita la cui temperatura e la cui concentrazione di ossigeno disciolto ne soddisfino le esigenze fisiologiche;
- prima del trasporto di pesci e di prodotti ittici biologici, le vasche sono pulite, disinfettate e sciacquate meticolosamente;
- sono prese le necessarie precauzioni per attenuare lo stress. La densità durante il trasporto non raggiunge un livello che risulti pregiudizievole per la specie;
- sono tenute le registrazioni per le operazioni di cui ai punti precedenti.

Infine, agli animali andranno risparmiate il più possibile le sofferenze nel corso della loro intera vita oltre che, al momento della macellazione. In particolare, è vietata l'ablazione del peduncolo oculare, incluse tutte le pratiche simili, come la legatura, l'incisione e lo schiacciamento.

Le tecniche di macellazione devono prevedere/provocare un immediato stato di incoscienza evitando dolori, mentre la manipolazione che precede la macellazione è eseguita in modo da evitare lesioni, mantenendo allo stesso tempo la sofferenza e lo stress a un livello minimo.

La scelta del metodo di macellazione ottimale dipende dalla dimensione dell'animale, dalla specie e dalle caratteristiche del sito di produzione.

Nota: Come anticipato Il Reg. (UE) 2020/464, all'Articolo 22 dispone le norme dettagliate applicabili agli animali di acquacoltura per specie o gruppo di specie che rientrano nel campo di applicazione dell'atto legislativo. Si riporta di seguito l'elenco delle casistiche ricomprese nell'allegato ad eccezione dei molluschi a cui sarà dedicato il capitolo successivo.

ALLEGATO II. Reg. (UE) 2020/464

Norme dettagliate relative alla densità di allevamento e alle caratteristiche specifiche dei sistemi di produzione e degli impianti di contenimento per gli animali di acquacoltura di cui all'articolo 22.

Parte I: salmonidi in acque dolci

Salmotrota (*Salmo trutta*) — Trota iridea (*Oncorhynchus mykiss*) — Salmerino di fontana nordamericano (*Salvelinus fontinalis*) — Salmone (*Salmo salar*) — Salmerino alpino (*Salvelinus alpinus*) — Temolo (*Thymallus thymallus*) — Salmerino di lago nordamericano (*Salvelinus namaycush*) — Salmone del Danubio (*Hucho hucho*)

Sistemi di produzione	Gli allevamenti da ingrasso devono essere alimentati da sistemi aperti. La portata idrica deve assicurare un tasso di saturazione dell'ossigeno di almeno il 60 % per lo stock, garantire il benessere degli animali e consentire l'eliminazione degli effluenti.
Densità di allevamento massima	Salmonidi non elencati sotto: 15 kg/m ³ Salmone: 20 kg/m ³ Salmotrota e trota iridea: 25 kg/m ³ Salmerino alpino: 25 kg/m ³

Parte II: salmonidi in acque marine

Salmone (*Salmo salar*) — Salmotrota (*Salmo trutta*) — Trota iridea (*Oncorhynchus mykiss*)

Densità di allevamento massima	10 kg/m ³ in recinti di rete
--------------------------------	---

Parte III: merluzzi (*Gadus morhua*) e altri gadidi, ecc.

Spigole (*Dicentrarchus labrax*), orate di mare (*Sparus aurata*), ombrine boccadoro (*Argyrosomus regius*), rombi (*Psetta maxima* [= *Scophthalmus maximus*]), pagri mediterranei (*Pagrus pagrus* = *Sparus pagrus*), ombrine ocellate (*Sciaenops ocellatus*) e altri sparidi, nonché sigani (*Siganus spp.*)

Sistemi di produzione	Sistemi di contenimento in acque aperte (recinti di rete/gabbie) con velocità minima della corrente marina per un benessere ottimale dei pesci o in sistemi aperti sulla terraferma.
Densità di allevamento massima	Per i pesci diversi dal rombo: 15 kg/m ³ Per il rombo: 25 kg/m ²

Parte IV: spigole, orate, ombrine boccadoro, triglie (Liza, Mugil) e anguille (Anguilla spp.) nelle lagune a marea e nelle lagune costiere

Sistema di contenimento	Saline tradizionali trasformate in unità di acquacoltura e simili lagune a marea
Sistemi di produzione	Per garantire il benessere delle specie occorre effettuare l'adeguato rinnovo dell'acqua. Almeno il 50 % degli argini deve avere una copertura vegetale. Sono richiesti stagni di depurazione lagunari.
Densità di allevamento massima	4 kg/m ³

Parte V: storioni in acque dolci

Specie interessata: famiglia Acipenser

Sistemi di produzione	Il flusso idrico di ogni unità di allevamento deve essere sufficiente ad assicurare il benessere degli animali. L'effluente deve essere di qualità equivalente a quella dell'acqua in entrata.
Densità di allevamento massima	30 kg/m ³

Parte VI: pesci in acque interne

Specie interessate: famiglia delle carpe (Cyprinidae) e altre specie affini in regime di policoltura, tra cui pesce persico, luccio, pesce gatto, coregonidi, storione. Pesce persico (Perca fluviatilis) in monocoltura

Sistemi di produzione	In stagni che devono essere completamente prosciugati a intervalli regolari e in laghi. I laghi devono essere adibiti esclusivamente alla produzione biologica, comprese le colture vegetali sulle sponde. L'area di cattura della peschiera deve essere provvista di adduzione di acqua pulita e deve essere di dimensioni tali da offrire un benessere ottimale per i pesci. Una volta raccolti, i pesci devono essere conservati in acqua pulita. Intorno ai bacini piscicoli devono essere mantenute aree a vegetazione spontanea fungenti da zona cuscinetto rispetto ai terreni esterni non interessati dall'attività di allevamento condotta secondo le norme dell'acquacoltura biologica. La «policoltura» deve essere praticata nella fase di ingrasso, a condizione che vengano rispettati i criteri enunciati nel presente allegato per le altre specie di pesci lacustri.
Densità di allevamento massima	La produzione totale, per tutte le specie, è limitata a 1 500 kg di pesci per ettaro l'anno (indicata come resa di produzione in virtù delle caratteristiche specifiche del sistema di produzione).
Densità di allevamento massima solo per pesce persico in monocoltura	20 kg/m ³

Parte VII: gamberi peneidi e gamberetti di acqua dolce (Macrobrachium sp.)

Sistemi di produzione	Gli stagni devono essere costruiti su terreni argillosi sterili per minimizzare l'impatto ambientale. Essi devono essere costruiti con l'argilla naturale preesistente.
Densità di allevamento massima	Semina: massimo 22 post-larve/m ² Biomassa massima in un dato momento: 240 g/m ²

Parte VIII: gamberi. Specie interessata: Astacus astacus.

Densità di allevamento massima	Per i gamberi di piccole dimensioni (< 20 mm): 100 individui per m ² . Per i gamberi di dimensioni intermedie (20-50 mm): 30 individui per m ² . Per i gamberi adulti (> 50 mm): 5 individui per m ² , purché siano disponibili nascondigli adeguati.
--------------------------------	--

Parte X: pesci tropicali di acqua dolce: pesce latte (Chanos chanos), tilapia (Oreochromis sp.), pangasio (Pangasius sp.)

Sistemi di produzione	Stagni e gabbie di rete
Densità di allevamento massima	Pangasio: 10 kg/m ³ Tilapia: 20 kg/m ³

Capitolo III

Alghe e molluschi

In questo ultimo capitolo, andremo a dettagliare i requisiti che interessano due sistemi produttivi: le **alghe ed i molluschi**, entrambi definiti da dettagli normativi dedicati a causa della specificità che li contraddistingue in termini di processo.

I molluschi

Partiamo dal tema più complesso tra i due, l'allevamento di molluschi, che è stato anche oggetto di un momento di grande incertezza a causa di un innovativo requisito inerente le aree di produzione. Questo ha messo in discussione la possibilità di permanenza delle aziende già inserite nel sistema di controllo e certificazione delle produzioni biologiche in base al Reg. (CE) 834/2007.

I requisiti specifici delle norme di produzione per i molluschi sono definiti al punto 3.2, Allegato II, Parte III, Reg. (UE) 2018/848. Ulteriori dettagli per questa tipologia di produzioni che sono richiamati nella parte regolatoria generale e saranno indicati al termine di questa sezione con richiami specifici. La norma dettaglia i seguenti aspetti produttivi e gestionali:

- Origine del seme
- Stabulazione e pratiche zootecniche
- Coltura
- Gestione
- Norme specifiche sull'ostricoltura
- Richiami specifici nei requisiti di carattere generale
- Norme dettagliate di cui all'Allegato II. Art. 22, Reg. (UE) 2020/464.

Origine del seme

Per quanto riguarda l'origine del seme, si applicano le seguenti condizioni:

- a) **può essere utilizzato seme selvatico** raccolto al di fuori dell'unità di produzione, a condizione che non siano arrecati danni rilevanti all'ambiente, che ciò sia consentito dalla legislazione locale e che il seme selvatico provenga da:
 - colonie a rischio di sopravvivenza nelle condizioni climatiche invernali o in soprannumero rispetto al fabbisogno; o
 - insediamenti naturali di novellame su collettori;
- b) per l'ostrica concava (*Crassostrea gigas*) è data la preferenza allo stock riprodotto selettivamente per limitare la deposizione delle uova in natura;
- c) sono tenute, a fini di tracciabilità, le registrazioni attestanti la data, il luogo e le modalità di raccolta del seme selvatico;
- d) il seme selvatico può essere raccolto esclusivamente dopo la concessione dell'autorizzazione dell'autorità competente.

Stabulazione e pratiche zootecniche

Per quanto riguarda la stabulazione e le pratiche zootecniche è disposto che:

- a) la produzione può essere praticata nello stesso specchio d'acqua in cui è praticata la produzione di pesci e alghe in un **sistema di policoltura** (documentato nel piano di gestione sostenibile). I molluschi bivalvi possono essere allevati anche in associazione con molluschi gasteropodi, quali la littorina, in policoltura;
- b) la produzione biologica è praticata in **aree delimitate da paletti, galleggianti o altri segni visibili** ed è eventualmente racchiusa in sacche di rete, gabbie o altri manufatti;
- c) gli allevamenti biologici di molluschi e crostacei provvedono a limitare il più possibile i rischi per le specie protette. Se sono usate reti antipredatori, queste sono innocue per gli uccelli tuffatori.

Coltura

Per quanto riguarda la coltura, si applicano le seguenti norme:

- a) la coltura su corde per mitili può essere praticata nella produzione biologica;
- b) la molluschicoltura di fondo è autorizzata a condizione che non siano arrecati danni rilevanti all'ambiente nei siti di coltura e di raccolta. **Al piano di gestione sostenibile sono aggiunti**, come capitolo distinto, **uno studio e una relazione che dimostrano l'impatto ambientale minimo** (da presentare all'organismo di controllo prima dell'avvio delle operazioni).

Gestione

Per quanto riguarda la gestione del processo è previsto che:

- a) nella produzione è **applicata una densità di allevamento non superiore a quello usuale nella produzione locale di molluschi non biologici**. In funzione della biomassa e al fine di assicurare il benessere degli animali e un'elevata qualità dei prodotti, si procede ad operazioni di cernita, diradamento e adeguamento della densità di allevamento;
- b) gli **organismi incrostanti** sono rimossi a mano o con mezzi fisici ed **eventualmente rigettati in mare a debita distanza** dal sito di coltura. Per combattere gli organismi incrostanti competitivi, i molluschi possono essere trattati con una soluzione di calce una sola volta durante il ciclo di produzione.

La debita distanza dal sito di coltura a cui rigettare, se del caso, gli organismi incrostanti rimossi, in ottemperanza a quanto previsto dal punto precedente trova specifica nell'art. 14 del DM 229771 del 20/05/2022, dove si dispone che sia **stabilita nel piano di gestione sostenibile**, in modo da ridurre al minimo l'impatto ambientale. Le aree utilizzate per lo smaltimento dei suddetti residui, devono essere sottoposte al monitoraggio ambientale previste dal medesimo piano.

Norme specifiche sull'ostricoltura

Per questa è consentita la coltura in sacche su cavalletti. Queste o altre strutture per l'allevamento delle ostriche devono essere posizionate in modo da non formare una barriera continua lungo il litorale.

Le ostriche vanno collocate con cura nei parchi in funzione dell'andamento delle maree, al fine di ottimizzare la produzione.

Nei **requisiti di carattere generale**, per la fase di **alimentazione** dei molluschi bivalvi e delle altre specie che non sono alimentate dall'uomo, ma si nutrono di plancton naturale, la norma ha previsto che:

a) tali animali filtratori **ottengono il soddisfacimento di tutti i bisogni nutrizionali dalla natura**, tranne nel caso del novellame allevato negli schiuditoi e nei vivai;
b) le zone di sviluppo risultano idonee sotto il profilo della salubrità e **sono di stato ecologico elevato**, quale definito dalla direttiva 2000/60/CE, **o in buono stato ecologico**, quale definito dalla direttiva 2008/56/CE, **o sono di qualità equivalente a:**

- quella delle zone di produzione **classificate come A** ai sensi del regolamento (CE) n. 854/2004, fino al 13 dicembre 2019, o
- quella delle corrispondenti zone di classificazione definite negli atti di esecuzione adottati dalla Commissione in conformità dell'articolo 18, paragrafo 8, del regolamento (UE) 2017/625, a decorrere dal 14 dicembre 2019.

Questa previsione normativa ha di fatto escluso gli allevamenti già certificati che, in conformità al Reg. (CE) 834/2007, ricadevano nelle zone classificate come B. Dopo diverse sollecitazioni delle rappresentanze dei, seppur pochi, allevatori di molluschi che avevano aderito al sistema, il legislatore, con giusta sensibilità, è intervenuto garantendo la possibilità di permanenza nel sistema agli operatori che avevano già aderito al modello produttivo.

In particolare, il DM n. 229771 del 20/05/2022. All'art. 14 (Disposizioni transitorie e finali), dispone che:

- Ai sensi dell'Allegato II, Parte III, punto 3.1.3.2 del Regolamento, nelle more della definizione di una norma nazionale volta a definire i criteri per determinare se le zone di sviluppo dei molluschi bivalvi allevati con metodo biologico sono di qualità equivalente a quella delle zone di produzione classificate come di classe A ai sensi del regolamento (UE) 2019/627, **gli allevamenti di molluschi bivalvi che hanno notificato la loro attività entro il 31 dicembre 2021, sono risultati conformi al regolamento (CE) 834/2007 e ricadono in aree di produzione classificate come di classe B ai sensi della normativa vigente, possono essere ritenuti conformi al regolamento (UE) 2018/848 in relazione al requisito della qualità delle acque.**

Richiami specifici per la produzione di molluschi nei requisiti di carattere generale

- a) Il DM n. 229771 all'art. 14 dispone che, nel caso della molluschicoltura, **se le condizioni esistenti non garantiscono un'adeguata separazione** tra le unità di produzione biologica e non biologica, ove possibile **si applica una distanza minima tra unità biologiche e non biologiche di 150 metri**.
- b) Si ribadisce l'adeguamento del Piano di gestione sostenibile (Allegato II, Parte III, punto 1.5 del Regolamento) con l'implementazione di una specifica relazione che dimostra l'impatto ambientale minimo.
- c) Al punto 3.1.1. dell'allegato II, Parte III, la conversione è fissata pari a 3 mesi, per gli impianti in acque aperte.
- d) Per la fase di assistenza sanitaria, profilassi (punto 3.1.4.1, All- II, Parte III), le visite di consulenza sanitaria possono essere ridotte ad una ogni due anni, inoltre il fermo non è reso obbligatorio.
- e) Infine, il DM n. 229771 all'art. 6, dispone che le specifiche ambientali che realizzano le condizioni atte a minimizzare l'impatto sul fondo marino, **non si applicano alla molluschicoltura**.

ALLEGATO II. Reg. (UE) 2020/464

Norme dettagliate relative alla densità di allevamento e alle caratteristiche specifiche dei sistemi di produzione e degli impianti di contenimento per gli animali di acquacoltura di cui all'articolo 22.

Parte IX: molluschi ed echinodermi

Sistemi di produzione	Filari, zattere, coltura di fondo, sacche di rete, gabbie, vaschette, lanterne di rete, pali per le cozze «bouchot» nonché altri sistemi di contenimento. Per l'allevamento di mitili su zattere galleggianti, il numero di funi sospese non deve essere superiore a una per metro quadro di superficie. La lunghezza delle funi non deve superare i 20 metri. Non è consentito sfilacciare le funi durante il ciclo di produzione, tuttavia la suddivisione delle funi sospese è consentita nella fase iniziale purché non aumenti la densità di allevamento.
-----------------------	--

Le alghe

I requisiti specifici delle norme di produzione e raccolta di alghe sono definiti al punto 2, Allegato II, Parte III del Reg. (UE) 2018/848. Queste si applicano in aggiunta alle disposizioni generali di produzione previste dagli articoli 9, 10, 11 e 15 e, se del caso, di cui alla sezione 1 dei requisiti di carattere generale per l'acquacoltura. Medesime disposizioni è previsto che siano applicate alla produzione di fitoplancton.

Conversione

Il periodo di conversione:

- per un'unità di produzione per la raccolta di alghe è pari a sei mesi.
- per un'unità di produzione per la coltivazione di alghe è pari a sei mesi o a un intero ciclo di produzione, se questo è superiore a sei mesi.

Norme di produzione applicabili alle alghe

La **raccolta di alghe selvatiche** e di parti di esse è considerata produzione biologica a condizione che:

- a) le aree di coltura risultino idonee sotto il profilo della salubrità e siano di stato ecologico elevato, quale definito dalla direttiva 2000/60/CE, o siano di qualità equivalente:
 - a quella delle zone di produzione classificate come A e B a norma del regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio (1), fino al 13 dicembre 2019, o
 - a quella delle corrispondenti zone di classificazione definite negli atti di esecuzione adottati dalla Commissione in conformità dell'articolo 18, paragrafo 8, del regolamento (UE) 2017/625, a decorrere dal 14 dicembre 2019;
- b) la raccolta non comprometta in modo significativo l'equilibrio dell'ecosistema naturale o la conservazione delle specie nella zona di raccolta.

Si applicano inoltre le seguenti norme relative alla produzione:

- a) sono attuate pratiche sostenibili in tutte le fasi della produzione, dalla raccolta di stadi giovanili delle alghe al raccolto finale;
- b) allo scopo di garantire un ampio patrimonio genetico, giovani alghe selvatiche vengono raccolte periodicamente e introdotte nello stock coltivato al chiuso, così da mantenerne ed elevarne il livello di diversità;
- c) non sono utilizzati concimi, eccetto negli impianti al chiuso e soltanto se sono stati autorizzati per l'uso nella produzione biologica a tale scopo.

La **coltivazione di alghe** (alghicoltura) **in mare** utilizza esclusivamente elementi nutritivi naturalmente presenti nell'ambiente o provenienti dalla produzione di animali di acquacoltura biologica, in tal caso preferibilmente prodotti nelle immediate vicinanze, nell'ambito di un sistema di policoltura.

Negli impianti a terra che si avvalgono di fonti esterne di nutrienti, i livelli di nutrienti negli effluenti sono, in modo verificabile, uguali o inferiori a quelli dell'acqua in entrata. Possono essere utilizzati soltanto nutrienti di origine vegetale o minerale autorizzati per l'uso nella produzione biologica.

La densità di coltura o l'intensità operativa deve essere registrata ed è tale da salvaguardare l'integrità dell'ambiente acquatico assicurando che non sia superata la quantità massima di alghe che può essere tollerata senza effetti negativi per l'ambiente. Inoltre, le corde e altri attrezzi usati per la coltura delle alghe, se possibile, sono riutilizzati o riciclati.

Raccolta sostenibile di alghe selvatiche

Per la raccolta delle alghe deve essere effettuata una stima iniziale (una tantum) della biomassa.

Vanno mantenuti documenti contabili che consentono all'operatore di accertare e all'organismo di controllo di verificare, che i raccoglitori abbiano fornito esclusivamente alghe selvatiche prodotte in conformità al regolamento.

La raccolta va effettuata in modo tale che le quantità ottenute non incidano in misura rilevante sullo stato dell'ambiente acquatico e si adottano misure idonee a consentire la rigenerazione delle alghe e a evitare la raccolta di specie accessorie. L'obiettivo si raggiunge mediante attenzione alla tecnica di raccolta, alle dimensioni minime, all'età, ai cicli riproduttivi e alle dimensioni delle alghe restanti.

Nel caso di prelievo da una zona di raccolta comune, devono essere resi disponibili adeguati documenti giustificativi, che dimostrano che la raccolta complessiva è conforme al regolamento. L'art. 6 del DM n. 229771 identifica tali documenti in:

- a) la resa annua sostenibile per ciascuna prateria inserita in una zona di raccolta comune o condivisa;
- b) la stima del raccolto annuale effettuato da ciascun operatore o gruppo di operatori nella zona di raccolta comune o condivisa.

Schede di riepilogo per la tenuta delle registrazioni ed impostazione dei documenti di sistema

Documenti da gestire in fase di certificazione

- a) Valutazione ambientale (produzioni oltre le 20 ton/anno);
- b) piano di gestione sostenibile;
- c) il piano di gestione della salute degli animali;
- d) registro di produzione (Art. 34. Punto 5. Art. 39. Punto 1 lett. a) Reg. 2018/848), a cui, per l'acquacoltura, si sommano ulteriori requisiti,
- e) Evidenza conoscenze e competenze di base in materia di salute e benessere degli animali.

Reg. 2018/848 Allegato II parte III. Punto 1.3 e Art. 6 DM 229771

Per ogni nuovo operatore che chieda il riconoscimento della produzione biologica e che produca più di 20 tonnellate di prodotti di acquacoltura all'anno è richiesta una **Valutazione ambientale**, appropriata all'unità di produzione, intesa ad accertare le condizioni dell'unità di produzione e dell'ambiente circostante e i probabili effetti del suo esercizio.

L'operatore presenta la valutazione ambientale all'autorità di controllo o all'organismo di controllo. Il contenuto della valutazione ambientale si basa sull'allegato IV della direttiva 2011/92/UE del Parlamento europeo e del Consiglio

Se l'unità di produzione è già stata oggetto di una valutazione equivalente, è consentito riutilizzare quest'ultima per lo scopo in questione. Per "valutazione equivalente" di all'Allegato II, Parte III, punto 1.3 del Regolamento si intende una valutazione il cui contenuto sia, come minimo, formulato in modo da soddisfare gli otto criteri predisposti dall'allegato IV della direttiva 2011/92/UE del Parlamento europeo e del Consiglio (Art. 6 DM 229771).

Reg. 2018/848 Allegato II parte III. Punto 1.5, Art. 6 e All. 6 DM 229771

L'operatore presenta un **Piano di gestione sostenibile** per l'acquacoltura e il raccolto di alghe proporzionato all'unità di produzione. Il piano, che è aggiornato annualmente (se del caso), descrive in dettaglio (almeno) le seguenti informazioni:

Valutazione Ambientale (VA)	Descrizione/Commenti
<p>1. Descrizione del progetto, comprese in particolare:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) una descrizione delle caratteristiche fisiche dell'insieme del progetto; b) una descrizione delle principali caratteristiche dei processi produttivi, con l'indicazione per esempio della natura e delle quantità dei materiali impiegati; c) una valutazione del tipo e della quantità dei residui e delle emissioni previsti (inquinamento dell'acqua, dell'aria e del suolo, rumore, vibrazione, luce, calore, radiazione ecc.), risultanti dall'attività del progetto proposto 	
<p>2. Descrizione sommaria delle principali alternative prese in esame dal committente, con indicazione delle principali ragioni della scelta, sotto il profilo dell'impatto ambientale</p>	
<p>3. Descrizione delle componenti dell'ambiente potenzialmente soggette a un impatto importante del progetto proposto, con particolare riferimento alla popolazione, alla fauna e alla flora, al suolo, all'acqua, all'aria, ai fattori climatici, ai beni materiali, compreso il patrimonio architettonico e archeologico, al paesaggio e all'interazione tra questi vari fattori.</p>	
<p>4. Descrizione dei probabili effetti rilevanti del progetto proposto sull'ambiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) all'esistenza del progetto; b) dovuti all'utilizzazione delle risorse naturali; c) dovuti all'emissione di inquinanti, alla creazione di sostanze nocive e allo smaltimento dei rifiuti 	
<p>5. Descrizione dei metodi di previsione utilizzati per valutare gli effetti sull'ambiente di cui al punto 4</p>	
<p>6. Una descrizione delle misure previste per evitare, ridurre e se possibile compensare rilevanti effetti negativi del progetto sull'ambiente</p>	
<p>7. Un riassunto non tecnico delle informazioni trasmesse sulla base dei punti da 1 a 6</p>	
<p>8. Un sommario delle eventuali difficoltà (lacune tecniche o mancanza di conoscenze) incontrate nella raccolta dei dati richiesti</p>	

Piano di Gestione Sostenibile (PGS)	Descrizione/Commenti
<p>1. Piano di monitoraggio ambientale, con l'indicazione del tipo di indagini previste, in particolare:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) sulla qualità dell'acqua, b) sul rilascio di nutrienti, c) delle relative modalità di esecuzione e periodicità, d) degli effetti ambientali delle attività svolte e, e) delle misure atte a limitare gli impatti <p>Include la definizione della debita distanza a cui rigettare, se del caso, gli organismi incrostanti rimossi</p>	
<p>2. Protocolli relativi alle diverse fasi del ciclo produttivo (Diagramma di flusso)</p>	
<p>3. Capacità produttiva dell'impianto</p>	
<p>4. Stima dei prelievi annuali di biomassa selvatica (se del caso)</p>	
<p>5. Dati sul rilascio di nutrienti per ciclo produttivo o anno (se del caso)</p>	
<p>6. Misure idonee a consentire la rigenerazione delle alghe marine</p>	
<p>7. Descrizione del sistema di policoltura (se del caso)</p>	
<p>8. Modalità di registrazione delle attività di manutenzione e riparazione dell'attrezzatura tecnica</p>	
<p>9. Misure adottate per la riduzione dei rifiuti</p>	
<p>10. Procedure di gestione della documentazione (include il registro di produzione)</p>	
<p>11. Vuoto sanitario dell'impianto (se del caso)</p>	
<p>12. Relazione che dimostra l'impatto ambientale minimo (in caso di allevamento molluschi)</p>	
<p>13. misure difensive e preventive prese contro i predatori ai sensi della direttiva 92/43/CEE e della normativa nazionale</p>	

Piano di gestione della salute degli animali (PGSA)	Descrizione/Commenti
<p>Prassi in materia di biosicurezza e di profilassi i</p> <p>Convenzione scritta di consulenza sanitaria, proporzionata all'unità di produzione, stipulata con servizi veterinari specializzati negli animali di acquacoltura. Visite minime annue previste: una/anno (una/due anni per i molluschi bivalvi)</p>	
<p>Registro di produzione (Art. 34. Punto 5. Art. 39. Punto 1 lett. a) Reg. 2018/848)</p>	<p>Dati da riportare (promemoria)</p>
	<p>Risultati del monitoraggio delle condizioni di benessere degli animali</p>
	<p>Valori di ossigeno (in % di saturazione)</p>
	<p>Temperatura, Ph (rilevati con frequenza almeno settimanale)</p>
	<p>livelli dei nutrienti e della salinità (rilevati stagionalmente e/o in presenza di segni di sofferenza o mortalità degli animali)</p>
	<p>Attività svolte sull'impianto</p>
	<p>Requisiti di trasporto</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tipologia di vasche, T, concentrazione in O2 ▪ Pulizia, disinfezione e risciacquo ▪ Densità ▪ Misure di contenimento dello stress
	<p>Inserimento di animali</p>
	<p>Raccolte (quantitativi)</p>
	<p>Vendite</p>
<p>Registro interventi veterinari</p>	<p>Come da normativa cogente</p>









bioagricert

A FOODCHAIN ID COMPANY

PORTAFOGLIO SERVIZI BIOAGRICERT



- Biologico CE 843 (Europa)
- NOP/USDA (Stati Uniti)
- JAS (Giappone)
- IBD (Brasile)
- BioSuisse (Svizzera)
- Naturland (Germania)
- KRAV (Svezia)
- Mezzi Tecnici per l'agricoltura biologica



- DOP, IGP, SGT
- Agricoltura Integrata
- Residuo Zero
- GlobalGAP
- Rintracciabilità ISO 22005 (di sito e di filiera)
- Altre certificazioni di prodotto
- Audit e prelievi



- Prodotti Vegetariani e Vegan
- Lactose Free (ElleFree)
- Verde Urbano e Sportivo Sostenibile
- Cosmesi Biologica e Naturale
- Detergenti e Pulizia Casa
- Tessile bio e naturale



Igiene e sicurezza per la GDO e i mercati esteri



Sostenibilità Biodiversità Non OGM

www.bioagricert.org

BIOAGRICERT SRL UNIPERSONALE
 VIA DEI MACABRACCIA N.8/3-4-5 - 40033 CASALECCHIO DI RENO (BOLOGNA)
 TEL. +39 051.562158 - FAX +39 051.564294
 EMAIL: info@bioagricert.org