



**IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE
DEI PRODOTTI
DELL'ACQUACOLTURA: ALCUNE
PECULIARITÀ PER LA
VALLICOLTURA**



- L'acquacoltura è la produzione di organismi acquatici (pesci , crostacei, molluschi) in ambienti confinati e controllati dall'uomo
- Acquacoltura Intensiva: la densità di allevamento viene incrementata oltre la naturale produttività del bacino di allevamento integrando l'alimentazione attraverso la somministrazione di alimenti naturali o mangimi formulati



- Dell'acquacoltura estensiva fanno parte le valli da pesca
- La vallicoltura è una delle forme di allevamento di pesce fra le più antiche, risale agli antichi romani, che sfruttavano anfratti di costa nei quali racchiudere spazi di mare da adibire all'allevamento di pesce come orate, anguille murene ma anche granchi, astici, aragoste ed ostriche.



- Le valli da pesca di **Marano** e **Grado** sono caratteristiche per la ridotta estensione (qualche decina di ettari) e per essere posizionate nell'area più settentrionale del Mediterraneo.
- La sapiente gestione integrata del territorio ha dato vita alla vallicoltura: richiamo stagionale di giovani esemplari di specie di **alto pregio commerciale** ed il loro accrescimento in condizioni naturali.
- Ad integrazione del patrimonio naturale vengono eseguite semine di giovani avannotti



LE VALLI DA PESCA

Punti di forza

- Elevato grado di sicurezza e qualità della filiera
- Sostenuta domanda per i prodotti ittici (locali)
- Capacità di offrire sul mercato prodotti di qualità costante e sicuri durante tutto l'anno
- Prossimità ai mercati nazionali che domandano prodotti di eccezionale freschezza

Punti di debolezza

- Virus
- Uccelli ittiofagi
- Qualità della semina
- Costi post- mortalità (ripristino attività, smaltimento...)



LE VALLI DA PESCA

In sintesi

- Qualità del prodotto ittico
- Km 0 (mercati locali)
- Crescente domanda
- Produzione a basso impatto
- Richieste energetiche nulle (no mangime)
- Alta valenza turistica
- Peculiarità nord adriatica

Opportunità

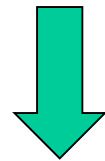
- Diversificazione di prodotto (trasformato, specie)
- Crescita del mercato interno per i prodotti trasformati
- Implementazione in materia di certificazioni e marchi di qualità
- Potenzialità di crescita per produzioni marginali
- Ottimizzazione dei sistemi di rintracciabilità del prodotto



La normativa comunitaria dell'ultimo decennio ha determinato una radicale trasformazione nel settore dell'acquacoltura intensiva causando un profondo cambiamento nella gestione degli allevamenti. La strategia comunitaria è volta ad affrontare le malattie degli animali in funzione di una completa eradicazione, così anche in acquacoltura è cresciuta la consapevolezza che attraverso **l'eliminazione degli agenti di malattia si può aspirare a produzioni di elevato valore sanitario.**

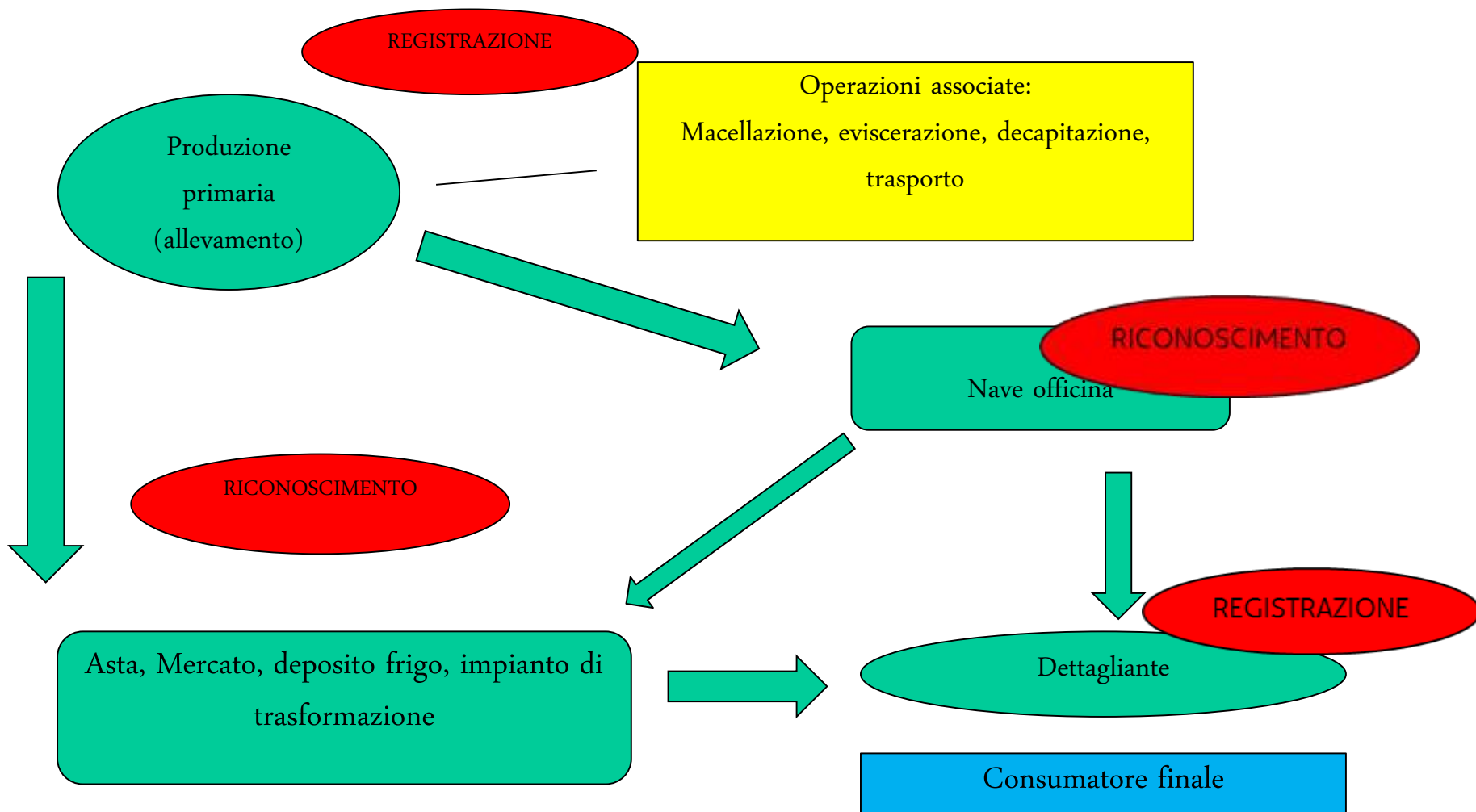


Direttiva (CE) 2006/88



Decreto legislativo 148/2008

Condizioni di polizia sanitaria per le specie acquatiche e prodotti derivati e prevenzione e misure di lotta
contro alcune malattie degli animali acquatici

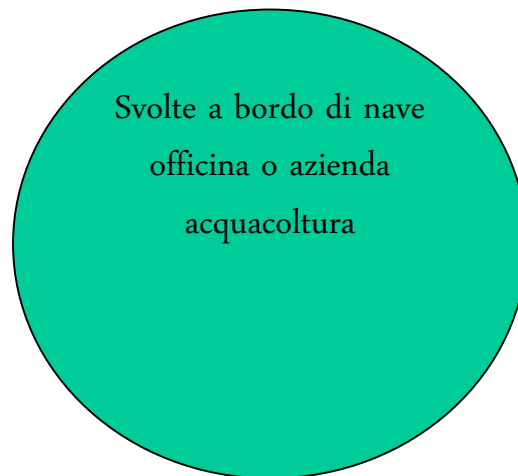




Produzione Primaria:

Attività di allevamento, pesca, raccolta di prodotti vivi della pesca e le operazioni connesse per l'immissione sul mercato:

- macellazione
- dissanguamento
- decapitazione
- eviscerazione
- taglio pinne
- refrigerazione
- confezionamento





Vendita diretta in FVG: (Reg. 178/2002 e 852/2004)

Livello locale: territorio della Provincia in cui si trova l'azienda e Province contermini

Fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti della pesca freschi: cessione occasionale e su richiesta dal produttore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che riforniscono direttamente il consumatore finale. MAX 1 QUINTALE/GIORNO (100 KG/GIORNO).

L'attività di fornitura diretta deve essere marginale rispetto all'attività principale



Vendita diretta in FVG: (Reg. 178/2002 e 852/2004)

Il titolare di un' impresa di acquacoltura può cedere **direttamente** il prodotto:

- *Raccolto al momento su richiesta dell'acquirente*
- *Ceduto in conformità alle modalità per il prodotto pescato*



Vendita del pescato :

- Cessione occasionale e su richiesta al consumatore finale (100 kg/giorno)
- Cessione marginale, occasionale e su richiesta ai dettaglianti a livello locale (100kg/giorno)
- SENZA LIMITI DI QUANTITATIVO AD UNO STABILIMENTO RICONOSCIUTO 853 DI PRIMA LAVORAZIONE



Requisiti per zone a terra per l'incassettamento :

Per prevenire la contaminazione del prodotto e assicurare qualità e sicurezza (protetto da contaminazioni e mantenuto a temperature idonee)

- TETTOIA
- STOCCAGGIO DELLE CASSETTE IN UN PUNTO PULITO E RIPARATO
- GHIACCIO (ACQUA POTABILE)
- ATTREZZATURE IN BUONO STATO DI MANUTENZIONE



Domande/ risposte:

-Per la cessione al momento della raccolta su richiesta esistono limiti quantitativi?

In analogia ai piccoli quantitativi 100 kg/giorno

- Nel caso di richiesta di operazioni sul prodotto successive alla raccolta, in caso di piccoli quantitativi, occorrono comunque locali dedicati?

Ogni operazione successiva alla raccolta comporta la disponibilità di strutture registrate ai sensi del Reg. 852/2004 o riconosciute ai sensi del Reg. 853/2004



PICCOLE PRODUZIONI LOCALI- PRODOTTI A BASE DI PESCE :

Ancora nessuna semplificazione prevista



GRAZIE DELL'ATTENZIONE