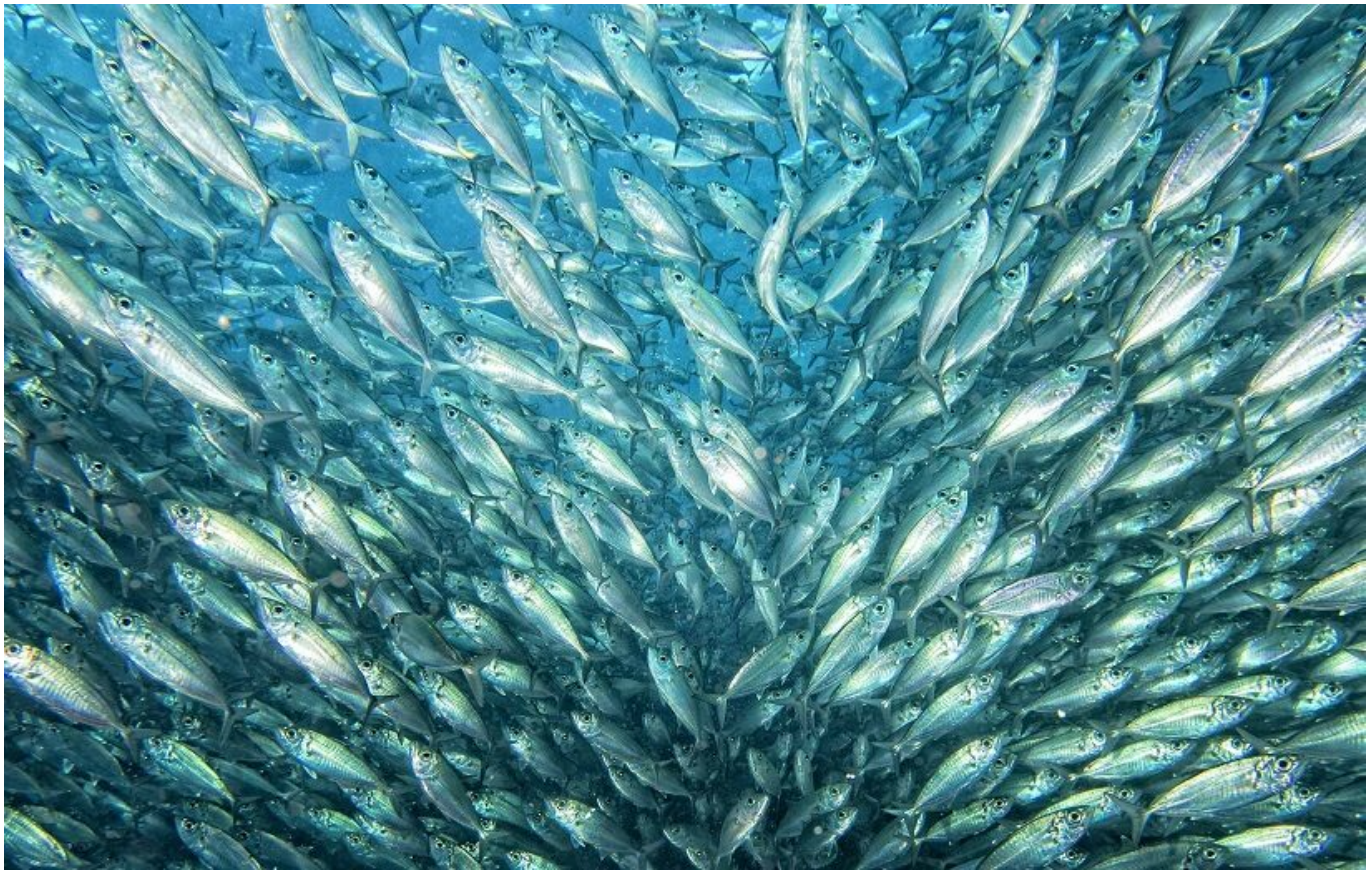
La certificazione dell’acquacoltura Biologica e il Reg. (UE) 2018/848. Alghe e molluschi

written by Rivista di Agraria.org | 14 dicembre 2022



di Donato Ferrucci

In questo ultimo contributo dedicato all’acquacoltura biologica, 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:

1. 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;

1. b) per l'ostrica concava (Crassostrea gigas) è data la preferenza allo stock riprodotto selettivamente per limitare la deposizione delle uova in natura;
2. c) sono tenute, a fini di tracciabilità, le registrazioni attestanti la data, il luogo e le modalità di raccolta del seme selvatico;
3. 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:

1. 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;
2. 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;
3. 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:

1. a) la coltura su corde per mitili può essere praticata nella produzione biologica;
2. 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:

1. 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;
2. 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:

1. 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;
2. 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

- 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**.
- 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.
- Al punto 3.1.1. dell'allegato II, Parte III, la conversione è fissata pari a 3 mesi, per gli impianti in acque aperte.
- 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.
- 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 esseresuperiore a una per metro quadro di superficie. La lunghezzadelle 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 inizialepurché 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:

1. 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;

1. 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:

1. a) sono attuate pratiche sostenibili in tutte le fasi della produzione, dalla raccolta di stadi giovanili delle alghe al raccolto finale;
2. 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;
3. 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:

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

Scarica la Linea Guida per la Certificazione Acquacoltura Biologica >>>

Donato Ferrucci (Torino 1964), Docente sistemi qualità e certificazione dei prodotti alimentari ITS Agroalimentare Roma/Viterbo. Agronomo, pubblicista, e Master in Diritto Alimentare. Responsabile Bioagricert srl per l'area Lazio/Abruzzo/Umbria/Marche. Per info: Google "Donato Ferrucci Agronomo".