

Il pesce bio nel rispetto delle esigenze delle specie

Allevamento di pesci, c'è chi pensa biologico e propone allevamenti che rispettano le precise direttive di Bio Suisse.

I principi generali della produzione animale biologica valgono anche per quanto riguarda l'allevamento di pesci commestibili, in particolare gli articoli inerenti il foraggiamento, la provenienza e la salute degli animali. Vanno rispettate le esigenze specifiche dei pesci (stagno o impianto, struttura dell'ambiente vitale, densità di occupazione, qualità dell'acqua,...) e pure per il trasporto e la macellazione vanno considerate alcune regole per evitare inutile stress agli animali. In linea di principio vanno allevate solo le specie indigene e adatte alle condizioni regionali, mentre specie esotiche sottostanno a un permesso speciale. Nell'allevamento ittico biologico non possono essere logicamente impiegati pesci modificati geneticamente o pesci triploidi e sia i genitori sia gli avannotti non devono essere trattati con antibiotici, stimolatori della crescita o ormoni.

Per il foraggiamento è ammesso nutrire i salmonidi e altre specie di pesci carnivori con farina e olio di pesce che devono provenire da scarti della trasformazione di pesci commestibili o da piscicoltura e pesca di provata sostenibilità. Nell'intero impianto (stagno o bacino) si devono produrre pesci biologici e, analogamente a quanto avviene nelle stalle, la produzione parallela di pesci biologici e non biologici non è ammessa. Oltre a questi importanti concetti generali, le direttive di Bio Suisse, nel capitolo «Norme di produzione specifiche per la detenzione degli animali», dedicano il paragrafo 5.8 ai pesci commestibili.

Riproduzione, allevamento e foraggio

Gli avannotti e le uova acquistati devono provenire da aziende biologiche in Svizzera o nei paesi confinanti e, solo in caso di comprovata carenza, si può richiedere un'autorizzazione all'ente di certificazione.

Per l'incubazione sono ammessi dei locali riscaldati (con piano energetico), mentre gli anestetici ammessi per la spremitura delle uova sono elencati nell'elenco dei fattori di produzione per la piscicoltura del FiBL e di Bio Suisse. I pesci venduti con il marchio Gemma dovranno poi trascorrere nell'azienda bio almeno gli ultimi 2/3 della loro vita, alimentati con foraggio certificato Gemma che, ad eccezione della limitazione sul quantitativo (è ammesso l'acquisto dell'intera quantità), deve rispettare tutte le disposizioni generali di Bio Suisse.

Stagno e impianto

Per l'allevamento di pesci, eccetto negli incubatoi e nei vivai, sono vietati gli impianti a ricircolo chiuso e lo stagno o bacino va protetto contro la fuga o l'immigrazione di pesci allojeni, in particolare nel caso di specie non indigene (per esempio la trota iridea). Anche le aziende ittiche devono destinare il 7% della superficie aziendale alla promozione della biodiversità, per esempio zone umide, canneti, pantani. Lo stagno deve inoltre essere provvisto di aree dove i pesci si possono rifugiare per favorire il comportamento naturale alla specie, come la formazione di branchi. Se per la gestione dello stagno viene prelevata acqua da un corso d'acqua, vanno rispettate le disposizioni di legge sui deflussi minimi e il ruscello deve permettere il passaggio dei pesci.

L'allevamento di trote del Blausee (Oberland Bernese) nel periodo invernale.. Fotos: Elia Stampanoni





Stagno biodiverso per l'allevamento di trote (Lostallo).



Trote libere nelle acque biologiche.

Qualità dell'acqua

L'afflusso d'acqua nello stagno non deve avere contaminazioni e, in caso di dubbio (per esempio afflussi da zone agricole sfruttate in modo intensivo), la purezza va provata mediante analisi. Per l'arricchimento di ossigeno sono ammesse cascate, torri cribrose, mulini ad acqua, fontane o pompe di circolazione, mentre un'aerazione artificiale con ossigeno puro liquido o gassoso non è ammessa e può essere eseguita solo per i trasporti o per i locali d'incubazione. I resti di foraggio o le feci sedimentate vanno consegnate a un'altra azienda bio entro una distanza di 20 km (se la legge non prevede altre modalità). Se entro tale distanza non vi è alcuna azienda biologica acquirente, l'ente di certificazione può concedere una deroga.

Allevamento, massimo 20 chili per m³

Le misure di selezione e manipolazione, nonché la durata di permanenza dei pesci fuori dall'acqua, vanno ridotte al minimo e gli animali devono sempre avere la possibilità di recarsi nelle zone ombreggiate che devono rappresentare almeno il 10% della superficie. Durante i mesi invernali o nel caso di grandi corsi o specchi d'acqua naturali con rive boschive o di stagni profondi oltre 2 metri, non sono necessarie ulteriori misure ombreggianti. Le densità d'allevamento sono definite nelle norme specifiche della specie e, per esempio per le trote, si situano a 20 kg/m³ o 30 kg/m³ nei bacini con acqua corrente dove ci sono al massimo 100 kg di pesce per litro di afflusso al secondo. La lunga durata dell'allevamento dei pesci è molto importante per la qualità della carne e per questo le norme fissano anche un minimo che, per le trote, è di 18 mesi (peso di macellazione commerciale di 220-350 grammi).

Trasporto e trasformazione

Durante il trasporto, che deve durare al massimo dieci ore, i pesci vivi vanno approvvigionati con sufficiente ossigeno. La densità di trasporto massima è di 1 kg di pesce su 5 litri d'acqua, e di 1 kg di pesce su 8 litri d'acqua se il trasporto dura più di due ore. Per l'uccisione dei pesci non è ammesso il soffocamento, ma solo stordimento a percussione o elettrico. Il tutto deve avvenire nell'acqua o immediatamente dopo il prelievo dalla vasca e i pesci vanno subito puliti o trasformati secondo le esigenze delle direttive di Bio Suisse. Vanno quindi osservate anche le direttive per l'etichettatura e la dichiarazione.

Igiene e salute

Per la pulizia degli stagni o bacini vanno preferiti procedimenti meccanici o fisici (alta pressione per esempio), mentre per la disinfezione può essere impiegata calce viva, solo su suolo asciutto dello stagno (il cloruro di calcio è espressamente vietato). Nell'elenco dei fattori di produzione per la piscicoltura sono inoltre elencate le sostanze ammesse per la disinfezione di contenitori e attrezzi, nonché per la cura dei pesci. Ulteriori trattamenti vanno eseguiti unicamente in accordo con un servizio veterinario specializzato in piscicoltura e vanno poi chiaramente rispettati i periodi d'attesa. Negli allevamenti biologici non dovremmo inoltre vedere pesci morti, dato che vanno prelevati prontamente dallo stagno o dall'impianto.

Il registro dei pesci

Anche in piscicoltura non manca la burocrazia e le registrazioni che gli allevatori sono tenuti a conservare in azienda. Ne fanno parte il registro dei pesci, dove trovano spazio tutte le misure di igiene, trattamento, selezione e manipolazione, così come i valori rilevati della qualità dell'acqua e i dati inerenti alla densità e ai movimenti.

Il registro dei pesci servirà al controllore, in particolare per la verifica della durata di permanenza, della densità e della durata minima di allevamento stabilite nelle normative.

In occasione del primo controllo vengono inoltre rilevati e registrati i volumi degli stagni e dei bacini, stabilendo i relativi limiti massimi della popolazione. *Elia Stampanoni*

Indirizzi utili

Direttive & prescrizioni di Bio Suisse

→ www.bio-suisse.ch/it/direttiveprescrizioni4.php

Bio Suisse, Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Basilea

tel. 061 204 66 66, bio@bio-suisse.ch

Informazioni Bio Ticino

Associazione bio Ticino, c/o Alessia Pervangher

Via San Gottardo 99, 6780 Airolo

tel. 091 869 14 90

www.bio-suisse.ch/de/bioticino.php