

# *Buone Pratiche per il trasporto dei pesci vivi: Benessere, Sanità, Sicurezza*



*Andrea Fabris*



Pordenone 27 gennaio 2017

**I pesci allevati non sono una specie unica ma molte e diverse ognuna con cicli biologici, esigenze in termini di qualità dell'acqua e ambientali diverse.**



**Gli indicatori di benessere e sanità animale non sono gli stessi e variano notevolmente in relazione allo stadio fisiologico.**



**Mancano ancora dati scientifici” correlati al benessere dei pesci durante il trasporto.**



**I mezzi di trasporto rappresentano uno dei fattori di maggior rischio nella trasmissione delle malattie virali dei pesci è di fondamentale importanza il completo controllo della loro gestione.**

**Uova embrionate**

**Avannotti**

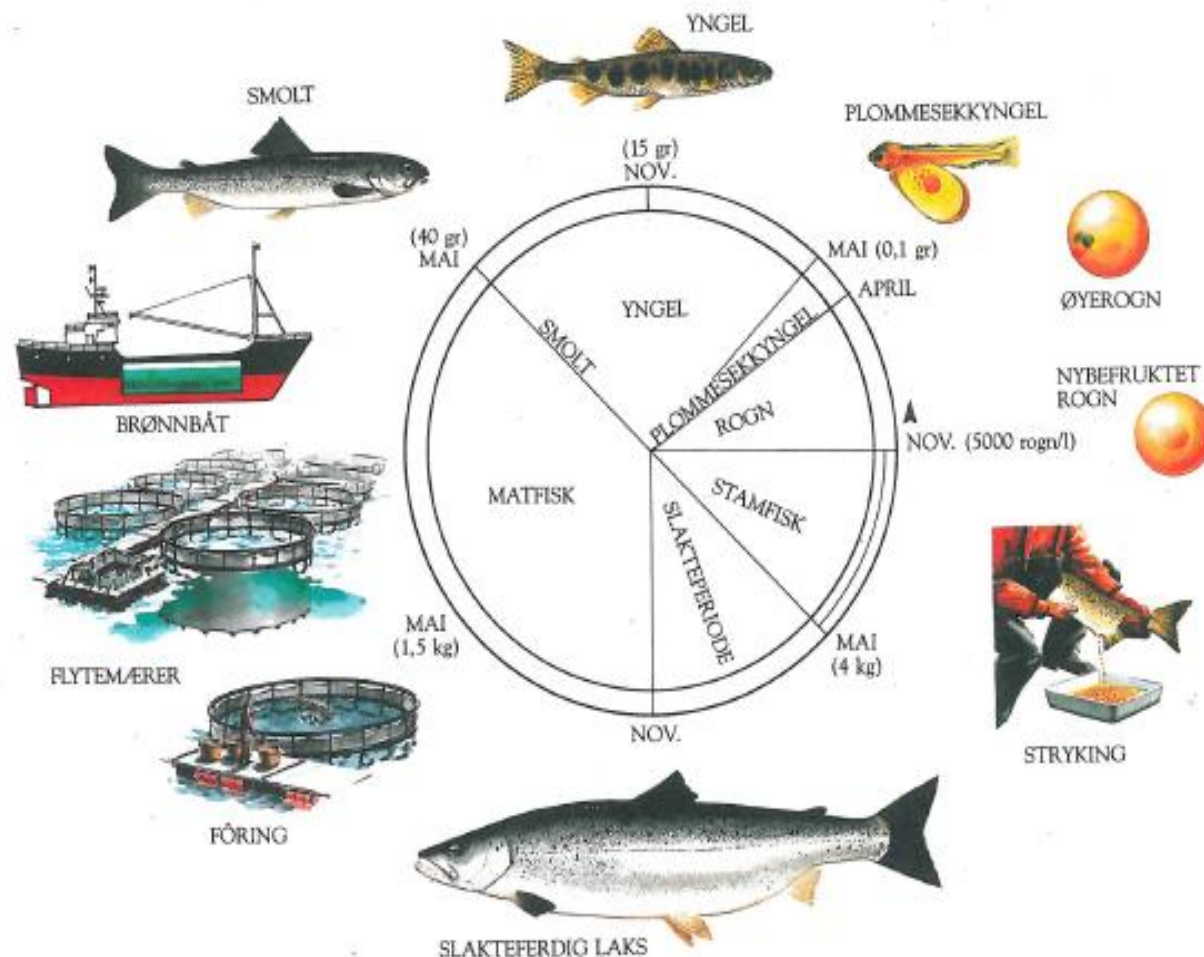
**Novellame**

**Per la macellazione**

**Riproduttori**

**Per laghetti/gare di P.S.**

**(Pesci ornamentali)**



Il trasporto dei pesci vivi di acquacoltura rientra nel campo d'applicazione del **Regolamento CE 1/2005 relativo al benessere degli animali durante il trasporto**, con alcune limitazioni applicative legate alla peculiarità delle specie trasportate.

Il trasporto degli animali d'acquacoltura è inoltre assoggettato da apposite misure di prevenzione sanitaria previste dal Decreto legislativo 4 agosto 2008 n. 148

Esistono inoltre Codici di Buona Pratica e/o indicazioni nei Disciplinari di Produzione



## Obblighi autorizzativi per il trasporto dei pesci:

- **Autorizzazione per il trasportatore** (esclusa per il trasporto in conto proprio inferiore ai 65 km – solo censimento del mezzo) di tipo 1 (trasporto breve) o tipo 2 (trasporto lungo) .
- **Certificato di omologazione dei mezzi di trasporto**







Pordenone 27 gennaio 2017

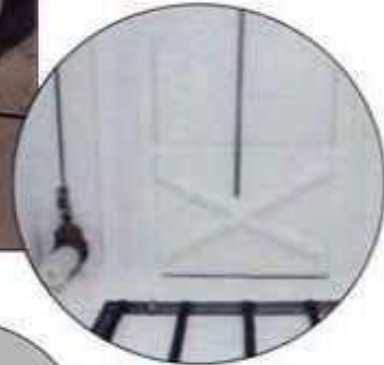
- **Contenitori:** le vasche devono essere di materiale inerte; devono essere disinfettate e accuratamente risciacquate prima di ogni trasporto.
- **Densità:** la densità deve essere adeguata alla specie suo stadio fisiologico e durata del trasporto
- **Temperatura:** i pesci sono animali eterotermi, oltre a fissare una intervallo ottimale di temperatura bisogna accertarsi che la differenza istantanea di temperatura cui sono sottoposte non dovrebbe superare i 4/5 °C.
- **Sicurezza:** sistemi di carico, scarico e chiusura delle vasche
- **Digiuno:** devono essere rispettate almeno 48 ore di digiuno prima del trasporto; se la temperatura in allevamento è inferiore agli 8 °C il digiuno dovrebbe essere di almeno 72/96 ore.
- **Ossigeno:** deve essere assicurata un adeguata concentrazione di ossigeno. (saturazione ottimale tra 60-110%).
- **Acqua:** deve essere utilizzata acqua di buona qualità.





Pordenone 27 gennaio 2017







Pordenone 27 gennaio 2017

- Qualità dell'acqua (O<sub>2</sub> disciolto, CO<sub>2</sub>, NH<sub>3</sub>, pH, temperatura, salinità) appropriate
- Monitoraggio
- Documentazione/Registrazione











- Piani di emergenza
- Ricambio dell'acqua (con riferimento alla normativa sanitaria e non solo...)
- Documentazione/Registrazione (coogenti e volontarie)
- Certificazioni sanitarie
- Sicurezza dei Lavoratori (operazioni di cattura, carico, scarico)
- Codice della Strada e durata del trasporto





# GRAZIE PER L'ATTENZIONE!

## CONTATTI

Associazione Piscicoltori Italiani

E-Mail: [info@api-online.it](mailto:info@api-online.it)

Telefono: 045/590878

Andrea Fabris cellulare:338/5968053



Pordenone 27 gennaio 2017