

Il Disciplinare di produzione "Acquacoltura sostenibile" è riconosciuto a livello comunitario all'interno del Sistema di qualità nazionale Zootecnia

Attraverso il sito [www.hellofish.it](http://www.hellofish.it) gli operatori del commercio e della ristorazione potranno conoscere le imprese e inaugurare linee commerciali orientate alla sostenibilità.

E i consumatori avranno a disposizione prodotti sostenibili sotto il profilo ambientale, economico e sociale.

Iniziativa realizzata nell'ambito del progetto esecutivo "Azioni comuni per la qualificazione dei prodotti della acquacoltura e della pesca sostenibile e per favorire la loro commercializzazione e trasformazione", realizzato in collaborazione istituzionale tra il Mipaaf e l'Unioncamere per il periodo 2016-2023 nel quadro delle priorità 1, 2 e 5 del Programma Operativo FEAMP 2014/2020 (art. 6 del Reg. UE 508/2014).

[www.hellofish.it](http://www.hellofish.it)



*l'importante è smuovere le acque*

scegli la certificazione **"acquacoltura sostenibile"**

Dal 2021 le imprese di acquacoltura possono ottenere la certificazione "Acquacoltura sostenibile".

Un risultato ottenuto dalle associazioni API e AMA e promosso nell'ambito della cooperazione istituzionale Mipaaf-Unioncamere.

Uno strumento che aggiunge valore ai prodotti di acquacoltura e sostiene la competitività delle imprese.

Un Disciplinare di produzione dedicato interamente a questo settore.

Accresce e valorizza la sostenibilità e la qualità degli allevamenti e dei relativi processi produttivi.



UNIONCAMERE

# Obiettivi

- Valorizzare e qualificare i prodotti ittici dell'acquacoltura.
- Sostenere la competitività delle imprese di acquacoltura.
- Aggregare gli operatori di filiera nell'ambito dell'unico standard di produzione riconosciuto a livello europeo per l'acquacoltura sostenibile di qualità.
- Promuovere uno schema di certificazione semplificato che valorizza le certificazioni già in possesso delle imprese.
- Rispondere alla crescente domanda di sostenibilità da parte dei consumatori e dei mercati nazionali ed internazionali.
- Assicurare ai consumatori la riconoscibilità dei prodotti certificati.

## Campo di applicazione

- La certificazione si applica alle specie di acquacoltura allevate in conformità al disciplinare "acquacoltura sostenibile", parte integrante del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia.
- La certificazione interviene già a partire dalle fasi di allevamento e interessa anche le fasi di immissione in commercio del prodotto finito.
- La certificazione si applica a pesci e molluschi bivalvi allevati e ai relativi prodotti derivati e trasformati.

## Specie interessate

### Specie ittiche

Trota iridea (*Oncorhynchus mykiss*), Salmerino di fonte (*Salvelinus fontinalis*), Salmerino alpino (*Salvelinus alpinus*), Storione bianco (*Acipenser Transmontanus*), Storione siberiano (*Acipenser baerii*), Storione russo (*Acipenser gueldenstaedtii*), Storione ladano (*Huso huso*), Sterletto (*Acipenser ruthenus*), Storione stellato (*Acipenser stellatus*), Storione cobice (*Acipenser naccarii*), Spigola (*Dicentrarchus labrax*), Orata (*Sparus aurata*), Ombrina (*Argirosomus regio*), Sarago pizzuto (*Puntazzo puntazzo*).

### Molluschi

Cozza o Mitilo (*Mytilus galloprovincialis*), Ostria concava (*Crassostrea gigas*), Ostria piatta (*Ostrea edulis*), Vongola verace (*Ruditapes philippinarum* e *Ruditapes decussatus*).

# Requisiti

L'adesione al Disciplinare di produzione impone il rispetto di requisiti di qualità e sostenibilità superiori rispetto a quelli individuati dalla normativa vigente.

## Requisiti di qualità

### Origine degli animali

Il prodotto deve essere accompagnato da un'etichetta di origine in tutte le fasi del processo produttivo e nei successivi scambi commerciali.

### Pratiche e gestione dell'allevamento

Le imprese devono rispettare puntuali indicazioni: qualifica dei fornitori, stato di salute degli animali, gestione delle fasi produttive, parametri ambientali riferiti ad ossigeno, salinità, temperatura e pH (impianti a terra), parametri di densità degli animali (allevamenti intensivi e semintensivi), etc.

### Alimentazione

Le imprese devono adottare piani alimentari adeguati, rispettare precise condizioni sulla composizione e la somministrazione dei mangimi, minimizzare gli sprechi, etc.

### Tracciabilità e autocontrollo

Le imprese devono implementare un sistema di tracciabilità a copertura di tutte le attività.

### Freschezza

Le imprese devono immettere i prodotti in commercio entro le 48 ore dalla raccolta.

## Requisiti di sostenibilità

### Sostenibilità ambientale

Le imprese sono tenute a misurare e a ridurre l'impatto dei processi produttivi sulle risorse naturali attraverso l'adozione della innovativa metodologia *Footprint* (PEF).

### Sostenibilità economica

Le imprese devono formalizzare accordi di filiera finalizzati ad assicurare un prezzo minimo garantito alla produzione primaria ed una più equa distribuzione del valore aggiunto.

### Sostenibilità sociale

Le imprese devono favorire l'occupazione giovanile e stage di studenti e ricercatori.

# Vantaggi

I consumatori sono sempre più attenti alla qualità, alla sicurezza degli alimenti e all'impatto ambientale e sociale dei processi di produzione.

Secondo un'indagine promossa dal Mipaaf e Unioncamere, il 96% dei consumatori italiani ritiene utile che lo Stato certifichi la qualità dei prodotti allevati in Italia, consentendo così la riconoscibilità e la selezione dei prodotti in fase di acquisto.

La certificazione "acquacoltura sostenibile" coniuga le esigenze degli operatori del settore con i bisogni dei consumatori.

## Vantaggi per le imprese

- Distinzione dei prodotti certificati sotto il profilo della qualità e della sostenibilità.
- Sostegno alla competitività e ampliamento delle opportunità di mercato.
- Promozione e sviluppo di sinergie all'interno della filiera.
- Adozione di uno schema di certificazione semplificato che valorizza le certificazioni già in possesso delle imprese.
- Innalzamento dei livelli di sostenibilità economica e sociale all'interno della filiera.
- Riconoscibilità dei prodotti certificati attraverso l'utilizzo del Marchio europeo.

## Vantaggi per la collettività

- Riconoscibilità dei prodotti d'allevamento qualitativi e sostenibili attraverso il Marchio.
- Garanzia della freschezza dei prodotti.
- Maggiori garanzie di sicurezza alimentare.
- Certezza dei controlli e del rispetto dei requisiti di qualità e sostenibilità per effetto della vigilanza Mipaaf.
- Tracciabilità e trasparenza dei processi produttivi.
- Sostenibilità ambientale attraverso l'innovativa metodologia *Footprint* (PEF).

# Adesione

Possono aderire al Disciplinare di Produzione "acquacoltura sostenibile" tutte le imprese di allevamento che, in forma singola o associata, sono in possesso dei seguenti requisiti:

- iscrizione al registro imprese tenuto dalle Camere di commercio,
- rispetto dei requisiti tecnico-organizzativi previsti dal disciplinare.

## Procedura

1. L'impresa deve presentare una richiesta di adesione ad una delle Strutture di controllo autorizzate dal Mipaaf.
2. La Struttura di controllo, previa istruttoria e verifica del possesso dei requisiti, rilascia all'impresa la certificazione e ne dà comunicazione al Mipaaf.
3. Il Mipaaf inserisce l'impresa nell'elenco degli operatori certificati.
4. Riconoscibilità dei prodotti certificati attraverso l'utilizzo del Marchio europeo.
5. I certificati di conformità hanno validità triennale decorrente dalla data di emissione.

## Controlli e Vigilanza

- La conformità dei prodotti al Disciplinare di produzione è verificata da organismi di controllo indipendenti, abilitati secondo le vigenti norme europee e iscritti nell'Elenco degli Organismi di Controllo qualificati dal Mipaaf.
- I controlli vengono effettuati sulla base dei piani di controllo predisposti e approvati dal Mipaaf.
- La vigilanza sulle Strutture di controllo autorizzate è esercitata dal Mipaaf e dalle Regioni.