

# IL BENESSERE DEI PESCI

## La nuova frontiera della sperimentazione

Filippo Faccenda e Fernando Lunelli  
Centro Trasferimento Tecnologico, fondazione E. Mach



**I**l settore dell'acquacoltura biologica, come gli altri settori dell'agricoltura e della zootecnia biologica, sta vivendo un momento di importante crescita, favorendo nel contempo la biodiversità ed il rispetto dell'ambiente.

Lo scorso anno è divenuto attuativo il Regolamento CE 710/2009 che stabilisce, all'interno della Comunità Europea, i criteri con i quali deve essere gestita una azienda ittica con produzione biologica, e nel corso di quest'anno la Provincia di Trento, attraverso l'assessorato agricoltura, ufficio sviluppo prodotti biologici, ha assegnato all'Unità di Acquacoltura e Servizi Ambientali un progetto rivolto alla sensibilizzazione dei trotilicoltori verso l'acquacoltura biologica.

Nell'ambito di questo progetto di sviluppo di settore sono stati selezionati alcuni impianti ittici trentini che, senza importanti interventi strutturali, potrebbero convertire la propria produzione da tradizionale a biologica. Incaricato di seguire da un punto di vista tecnico-scientifico questi impianti e di visitare due volte l'anno gli impianti già convertiti alla produzione biologica è il dottor Filippo Motta, medico veterinario della Fondazione Edmund Mach. Allo stato attuale un solo impianto è ufficialmente riconosciuto bio ed è la piscicoltura Biotrota Dolomiti a Predazzo.

Al fine di sensibilizzare ed informare i trotilicoltori trentini sono state organizzate due giornate di incontri con esperti di acquacoltura biologica ed allevatori trentini: il 30 settembre ed il 13 dicembre. Nella prima delle due giornate il responsabile dell'Ufficio per le Produzioni biologiche della Provincia, Federico Bigaran, ha presentato la situazione attuale del settore bio nell'agricoltura e nella zootecnia trentina, mentre il veterinario Motta, dell'Unità Acquacoltura e Servizi Ambientali della FEM, ha esposto i punti principali del Regolamento CE 710/09.

Anche da un punto di vista legislativo nazionale sembra nascere una maggiore sensibilità verso metodi produttivi maggiormente rispettosi del benessere animale e dell'impatto ambientale, infatti l'allegato 1 del Dec.Min. 25/07/11 pubblicato in Gazzetta Ufficiale il 21/09/11: "Piano

**C**onclusa la sperimentazione "Migliorfiletto", con degli ottimi risultati per quanto riguarda il miglioramento della resa in carne della trota iridea e delle qualità chimico-fisiche del filetto lavorato, l'attenzione dell'unità di Acquacoltura e Servizi Ambientali della

Fondazione E.Mach si rivolge ora al miglioramento degli aspetti qualitativi e nutrizionali del pesce.

In questo senso, l'alimentazione della trota ed il benessere dell'animale in allevamento sono due punti fondamentali per il miglioramento della qualità del prodotto. Ma mentre il primo aspetto è ampiamente studiato, e la ricerca ha fatto enormi passi negli ultimi decenni, il secondo presenta ancora molte questioni da chiarire.

Il benessere degli animali di allevamento, durante tutte le fasi della loro vita, ha acquisito grande importanza negli ultimi anni. Condizioni di dolore, ansia, paura o sofferenza hanno implicazioni non solo di carattere etico, ma il rispetto del benessere degli animali allevati sta anche influenzando la scelta del consumatore. Per di più il miglioramento delle condizioni di allevamento e al momento della macellazione incidono positivamente sul prodotto, migliorandone numerosi aspetti qualitativi.

Nonostante la sensibilità dell'opinione pubblica verso questi aspetti, nelle specie ittiche esiste una grossa lacuna per quanto riguarda le operazioni di pre-macellazione e macellazione stessa. La mancanza di procedure standardizzate determina l'applicazione di metodologie definite da abitudini pratiche o tradizioni, che nella maggior parte dei casi non tengono conto degli effetti prodotti sul benessere dell'animale, nonché degli effetti che l'applicazione di metodologie inappropriate possono provocare sulla qualità del prodotto e sull'efficienza delle procedure di lavorazione.

Mentre alcune caratteristiche qualitative sono già definite alla macellazione, molti altri fattori cambiano a seconda della severità dello stress nelle fasi precedenti all'uccisione ed alla morte e durante la conservazione. Questi aspetti necessitano nel breve termine di essere valutati da un punto di vista scientifico, per migliorare non solo il benessere della trota in allevamento ma anche la qualità del loro prodotto.