

**INFO:**

**Veneto Agricoltura**

**Sezione Ricerca e Sperimentazione**

viale dell'Università 14 - 35020 Legnaro (PD)

tel. 049.8293711 - fax 049.8293815

e-mail: [ricerca@venetoagricoltura.org](mailto:ricerca@venetoagricoltura.org)

[www.venetoagricoltura.org](http://www.venetoagricoltura.org)

**Centro Ittico "Bonello"**

via della Sacca 9 - 45018 Porto Tolle (RO)

tel. 0426.80397 - fax 0426.80030

e-mail: [bonello@venetoagricoltura.org](mailto:bonello@venetoagricoltura.org)

**Approfondimenti**

<http://bioveneto.venetoagricoltura.org>



REGIONE DEL VENETO

**VENETO**  
**AGRICOLTURA**  
Azienda Regionale per i settori Agricolo, Forestale e Agro-Alimentare

# Il pesce biologico

Iniziativa finanziata da  
**"Piano regionale di intervento per il rafforzamento  
e lo sviluppo dell'agricoltura biologica"**  
D.G.R.V. n. 4184 del 28.12.2006



REGIONE DEL VENETO

**"Fondo per lo sviluppo dell'agricoltura biologica  
di qualità"**



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE  
ALIMENTARI E FORESTALI



**Pubblicazione edita da**

Veneto Agricoltura

Azienda Regionale per i Settori Agricolo,  
Forestale e Agroalimentare

viale dell'Università 14 - 35020 Legnaro (PD)

tel. 049.8293711 - fax 049.8293815

e-mail: [info@venetoagricoltura.org](mailto:info@venetoagricoltura.org)

[www.venetoagricoltura.org](http://www.venetoagricoltura.org)



[www.veneto.to](http://www.veneto.to)

L'acquacoltura biologica rappresenta una novità per la zootecnia nazionale. La produzione secondo il metodo biologico di pesci ed altri organismi acquatici (crostacei e molluschi), vuole incontrare la domanda crescente di quei consumatori orientati favorevolmente all'acquisto di prodotti biologici, attenti quindi a temi di grande attualità come il rispetto dell'ambiente, il benessere animale e la qualità del prodotto.

### Cos'è il metodo di produzione biologico

Il metodo di produzione biologico per l'acquacoltura è definito da una recente normativa comunitaria, il Regolamento CE 710/2009, che introduce i principi ai quali l'allevatore deve attenersi per la certificazione del prodotto. La conformità del processo di produzione biologica viene controllata e garantita da Organismi di Controllo indipendenti, autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. A partire dal luglio del 2010 tutti i prodotti biologici, compresi quelli da acquacoltura, saranno identificati con uno specifico marchio europeo.



### Come si alleva il pesce biologico

Il pesce biologico, di mare o di acqua dolce, si alleva rispettando le seguenti indicazioni:

- posizionando gli allevamenti in zone prive di fonti inquinanti;
- ponendo attenzione all'ambiente di allevamento ed effettuando periodici controlli sulla qualità dell'acqua;
- riducendo la densità di allevamento, così da migliorare il benessere dei pesci allevati;
- utilizzando mangimi biologici, prodotti con materie prime certificate anche per il rispetto ambientale (proveniente cioè da sistemi di pesca sostenibile che preservano l'ecosistema marino);
- vietando l'uso di alimenti contenenti Organismi Geneticamente Modificati;
- mantenendo lo stato di salute ottimale degli animali grazie a misure di prevenzione quali buone condizioni di allevamento, qualità degli alimenti, ecc.;
- in caso di malattia, intervenendo con rimedi naturali (fitoterapici o omeopatici) e, solo successivamente, con farmaci autorizzati convenzionali sotto controllo veterinario. Non è consentito, comunque, alcun tipo di trattamento preventivo.

### Come si produce il branzino biologico

L'allevamento biologico del branzino è stato avviato da Veneto Agricoltura (*Piano Regionale di intervento per il rafforzamento e lo sviluppo dell'agricoltura biologica, DGRV 4184/2006, Progetto\_BIODEMO\_azione acquacoltura*) a seguito di una specifica iniziativa progettuale della Regione Veneto mirata a valutare la sostenibilità ambientale e la qualità dei prodotti dell'acquacoltura biologica. L'attività si è svolta presso il Centro Ittico Bonello, valle da pesca nel Delta del Po.

I branzini sono stati allevati secondo il metodo biologico per due anni. Si è utilizzato un mangime biologico per pesci marini, di produzione nazionale, composto principalmente da farina e olio di pesce oltre che da una percentuale variabile di ingredienti vegetali biologici, senza altri additivi di sintesi chimica. I pesci sono stati alimentati più volte al giorno, in modo uniforme e sulla base della pezzatura raggiunta, così da ottimizzarne l'accrescimento nel rispetto dei processi fisiologici e del loro benessere. Immediatamente dopo la pesca, effettuata manualmente con reti, i branzini sono stati avviati alla vendita in casse contenenti ghiaccio in scaglie.

