

Bruxelles, 6.3.2018  
COM(2018) 87 final

**RELAZIONE DELLA COMMISSIONE AL PARLAMENTO EUROPEO E AL  
CONSIGLIO**

**sulla possibilità di introdurre taluni requisiti riguardanti la protezione dei pesci durante  
l'abbattimento**

**(Testo rilevante ai fini del SEE)**

## 1. Introduzione

I pesci d'allevamento sono disciplinati dal regolamento (CE) n. 1099/2009 del Consiglio relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento ("il regolamento")<sup>1</sup>. È tuttavia applicabile ai pesci d'allevamento solo la disposizione generale di cui all'articolo 3, paragrafo 1, ossia *"durante l'abbattimento e le operazioni correlate sono risparmiati agli animali dolori, ansia o sofferenze evitabili"*.

Inoltre, a norma dell'articolo 27, paragrafo 1, del regolamento *"la Commissione trasmette al Parlamento europeo e al Consiglio una relazione sulla possibilità di introdurre taluni requisiti riguardanti la protezione dei pesci durante l'abbattimento tenendo presenti gli aspetti legati al benessere degli animali e l'impatto socioeconomico ed ambientale"*.

Lo scopo della presente relazione è la conformità all'articolo 27, paragrafo 1, del regolamento. Essa include un'analisi dell'impatto socioeconomico durante la macellazione. I potenziali effetti ambientali non sono stati tuttavia considerati nella presente relazione in quanto il loro impatto è stato considerato trascurabile durante l'abbattimento<sup>2</sup>.

La relazione costituisce inoltre una delle azioni elencate nella strategia dell'Unione europea per la protezione e il benessere degli animali 2012-2015<sup>3</sup>.

L'Organizzazione mondiale per la salute animale (OIE) ha adottato orientamenti riguardanti gli aspetti legati al benessere dei pesci d'allevamento destinati al consumo umano durante lo stordimento e l'abbattimento<sup>4</sup>. Tali orientamenti sono pertinenti anche all'interno dell'UE, poiché tutti gli Stati membri dell'UE sono paesi membri dell'OIE.

Per le principali specie ittiche allevate nell'Unione, nel 2009 l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) ha pubblicato numerosi pareri sugli aspetti legati al benessere degli animali nei principali sistemi di stordimento e abbattimento<sup>5</sup>. Tali pareri hanno dimostrato che nell'industria dell'acquacoltura esistono sfide riguardanti il mantenimento del

---

<sup>1</sup> GU L 303 del 18.11.2009, pag. 1.

<sup>2</sup> In termini più generali l'impatto ambientale della produzione acquicola è importante, e di conseguenza è stato identificato come uno dei quattro settori prioritari negli orientamenti strategici per lo sviluppo sostenibile dell'acquacoltura nell'UE elaborati dalla Commissione:  
[https://ec.europa.eu/fisheries/cfp/aquaculture\\_it.htm](https://ec.europa.eu/fisheries/cfp/aquaculture_it.htm).

<sup>3</sup> Comunicazione della Commissione al Parlamento europeo, al Consiglio e al Comitato economico e sociale europeo sulla strategia dell'Unione europea per la protezione e il benessere degli animali 2012-2015 [COM(2012) 6 final/2].

<sup>4</sup> Codice sanitario degli animali acquatici, capitolo 7.3 *Welfare aspects of stunning and killing of farmed fish for human consumption* [Aspetti legati al benessere dei pesci d'allevamento destinati al consumo umano durante lo stordimento e l'abbattimento].  
[http://www.oie.int/index.php?id=171&L=0&htmfile=chapitre\\_welfare\\_stunning\\_killing.htm](http://www.oie.int/index.php?id=171&L=0&htmfile=chapitre_welfare_stunning_killing.htm).

<sup>5</sup> Pareri scientifici del gruppo di esperti scientifici sulla salute e il benessere degli animali su richiesta della Commissione europea in merito ad aspetti legati al benessere di specie specifiche nei principali sistemi di stordimento e abbattimento di pesci d'allevamento.

Carpa d'allevamento <http://www.efsa.europa.eu/it/efsajournal/pub/1013>.

Trota iridea d'allevamento <http://www.efsa.europa.eu/it/efsajournal/pub/1012>.

Orata e spigola d'allevamento <http://www.efsa.europa.eu/it/efsajournal/pub/1010>.

Salmone atlantico d'allevamento <http://www.efsa.europa.eu/it/efsajournal/pub/1011>.

benessere dei pesci durante l'abbattimento. I principali pericoli identificati applicando un approccio basato sul rischio sono:

- 1) maneggiamento o procedure legate al maneggiamento (ad esempio affollamento, pompaggio, tempo fuori dall'acqua);
- 2) qualità dell'acqua nella vasca/gabbia;
- 3) metodi di stordimento e abbattimento.

L'EFSA ha concluso che molti dei metodi e buona parte delle attrezzature allora in uso comportavano uno scarso benessere dei pesci. Per questo motivo ha proposto alcune raccomandazioni, sia per le operazioni precedenti alla macellazione che per lo stordimento e l'abbattimento. È stato altresì sottolineato che, per tutte le specie ittiche valutate, vi erano considerevoli opportunità per l'elaborazione di nuovi metodi di stordimento o abbattimento.

Per contribuire all'elaborazione della presente relazione, nel 2016 è stata commissionata una relazione di studio indipendente<sup>6</sup> ad un appaltatore esterno selezionato, il cui obiettivo era raccogliere informazioni riguardanti le pratiche correnti legate al benessere degli animali nell'acquacoltura europea, in particolare per quanto riguarda la macellazione dei pesci d'allevamento, e analizzare in che misura le questioni legate al benessere dei pesci rimangono irrisolte. Sono stati inoltre presi in considerazione i costi per attenersi a buone pratiche legate al benessere degli animali, la situazione economica, gli effetti sulla competitività e altri fattori. Lo studio si è concentrato sulle cinque specie ittiche d'allevamento principali in alcuni paesi del SEE selezionati al fine di offrire una panoramica generale della situazione attuale nell'acquacoltura europea: salmone atlantico (acque fredde salate), carpa e trota iridea (acqua dolce), spigola e orata (acqua salata del Mediterraneo) come indicato nella tabella 1.

Le norme internazionali dell'OIE in materia di benessere degli animali durante il trasporto, lo stordimento e l'abbattimento di pesci d'allevamento destinati al consumo umano sono state utilizzate come riferimento per la valutazione delle pratiche legate al benessere degli animali. Sono state prese in considerazione anche le raccomandazioni dell'EFSA sulla macellazione. Lo studio ha riguardato il periodo 2009-2013<sup>7</sup> così da consentire una valutazione di eventuali variazioni o transizioni verso i metodi di maneggiamento, trasporto e stordimento/abbattimento richiesti dalle norme dell'OIE o raccomandati dall'EFSA. Al fine di consentire una raccolta ampia e attendibile di dati, tutte le parti interessate pertinenti – ad esempio Stati membri, industria, scienziati, produttori di attrezzature e organizzazioni animaliste – sono state contattate e hanno contribuito tramite consultazioni aperte e mirate.

---



<sup>6</sup> *Welfare of farmed fish: Common practices during transport and at slaughter - final report* [Benessere dei pesci d'allevamento: pratiche comuni durante il trasporto e la macellazione - relazione finale] (2017) <https://publications.europa.eu/it/publication-detail/-/publication/facddd32-cda6-11e7-a5d5-01aa75ed71a1>.

<sup>7</sup> Si tratta degli anni più recenti per i quali sono disponibili dati di Eurostat e dello CSTEP (Comitato scientifico, tecnico ed economico per la pesca) sulla produzione e i risultati economici del settore.

La presente relazione è basata sulle seguenti fonti di informazioni:

1. la summenzionata relazione di studio sul benessere dei pesci d'allevamento, che includeva:
  - ricerca a tavolino: rassegna bibliografica e ricerche in banche dati usando dati provenienti dal Comitato scientifico, tecnico ed economico per la pesca (CSTEP)<sup>8</sup> ed Eurostat; dati provenienti da altre fonti, comprese organizzazioni settoriali a livello dell'UE, del SEE (Spazio economico europeo) e nazionale;
  - consultazione: dati raccolti da indagini online; interviste mirate alle parti interessate, gruppi specifici, quali rappresentanti di associazioni del settore dell'acquacoltura, amministrazioni nazionali e regionali, gruppi di produttori e altre parti interessate pertinenti, a seconda dei casi, nei diversi paesi trattati nello studio;
2. la relazione di sintesi della Commissione sull'attuazione delle norme relative all'allevamento in acquacoltura di pesci a pinne<sup>9</sup>.

**Tabella 1. Stati del SEE inclusi nello studio<sup>10</sup>**

Specie ittica**	Paese dello studio	Posto nella graduatoria europea per produzione	Produzione (in tonnellate) nel 2014*	Tipo di produzione
Salmone atlantico 	Norvegia (NO)	1	1 290 000	Acque fredde salate
	Regno Unito (UK)	2	163 347	
	Irlanda (IE)	4	10 000	
Carpa 	Polonia (PL)	1	18 000	Acqua dolce
	Repubblica ceca (CZ)	2	17 833	
	Germania (DE)	4	5 285	
Trota iridea [Grande (L) e porzione (P)]	Danimarca (DK)	(L4 e P3)	38 091	Acqua dolce
	Francia (FR)	(L3 e P4)	34 000	
	Italia (IT)	(L9 e P2)	38 800	
	Polonia	(P5)	17 500	

<sup>8</sup>




[https://ec.europa.eu/fisheries/partners/stecf\\_it.htm](https://ec.europa.eu/fisheries/partners/stecf_it.htm).

<sup>9</sup>

Relazione di sintesi sull'attuazione delle norme relative all'allevamento in acquacoltura di pesci a pinne (2015) [http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/overview\\_reports/details.cfm?rep\\_id=95](http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/overview_reports/details.cfm?rep_id=95).

<sup>10</sup>

Tabelle e dati adattati dalla relazione di studio pubblicata "Welfare of farmed fish: common practices during transport and at slaughter" [Benessere dei pesci d'allevamento: pratiche comuni durante il trasporto e la macellazione] <https://publications.europa.eu/it/publication-detail/-/publication/facddd32-cda6-11e7-a5d5-01aa75ed71a1>.

				
 Spigola	Grecia (GR) Spagna (ES) Italia	2 3 4	42 000 17 376 6 500	Mediterraneo (acque tiepide)
 Orata	Grecia Spagna Italia	1 3 4	71 000 16 230 8 200	Mediterraneo (acque tiepide)

\* Fonte: FEAP 2015<sup>11</sup>; \*\* Immagini tratte da: [https://ec.europa.eu/fisheries/marine\\_species\\_it](https://ec.europa.eu/fisheries/marine_species_it)

## 2. Conclusioni principali

### 2.1. Pratiche legate al benessere degli animali durante la macellazione

Il processo di macellazione include le seguenti fasi: maneggiamento, immobilizzazione, stordimento e fase finale di abbattimento. Lo stordimento dovrebbe causare la perdita di coscienza e di sensibilità senza stress, disagio o dolore evitabili. Alcuni metodi possono anche causare la morte. Quando il metodo di stordimento è reversibile o non causa la morte, dovrebbe essere seguito da un metodo di abbattimento. La tabella 2 fornisce una panoramica dei metodi usati per lo stordimento, lo stordimento/abbattimento e l'abbattimento, e i relativi vantaggi e svantaggi.

**Tabella 2. Panoramica dei metodi usati per lo stordimento, lo stordimento/abbattimento e l'abbattimento, e relativi vantaggi e svantaggi**

Stordimento o stordimento/abbattimento	Specie ittica	Vantaggio	Svantaggio
Stordimento elettrico	Salmone atlantico Trota iridea Carpa	- È possibile provocare uno stordimento immediato; - consente la sfilettatura prima del <i>rigor</i> .	- Occorre un metodo di abbattimento efficace; - la carcassa può subire un danno; - la qualità del prodotto può essere inficiata, potrebbero verificarsi stordimenti errati* dovuti alla diversa resistenza tra i pesci.

<sup>11</sup> FEAP, 2015, *European Aquaculture Production Report 2005-2014* (Relazione sulla produzione acquicola europea 2005-2014) [www.feap.info/shortcut.asp?FILE=1402](http://www.feap.info/shortcut.asp?FILE=1402).

Stordimento o stordimento/abbattimento	Specie ittica	Vantaggio	Svantaggio
Stordimento mediante anidride carbonica (CO <sub>2</sub> )	Trota iridea		- Molto stressante
Percussione	Salmone atlantico	<ul style="list-style-type: none"> <li>- È possibile provocare uno stordimento immediato;</li> <li>- se eseguito correttamente, nessuna ripresa;</li> <li>- consente la sfilettatura prima del <i>rigor</i>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Stordimenti errati dovuti alle diverse dimensioni;</li> <li>- possono verificarsi danni alla testa.</li> </ul>
	Carpa	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se eseguito correttamente, nessuna ripresa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'applicazione manuale può comportare stordimenti errati;</li> <li>- possono verificarsi danni alla testa.</li> </ul>
	Trota iridea	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se eseguito correttamente, nessuna ripresa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'applicazione manuale può comportare stordimenti errati.</li> </ul>
Refrigerazione del pesce vivo con CO <sub>2</sub>	Salmone atlantico	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'insorgenza lenta del <i>rigor mortis</i> consente la sfilettatura prima del <i>rigor</i>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- I pesci non vengono storditi;</li> <li>- questo metodo è stressante.</li> </ul>
Asfissia in ghiaccio o acqua ghiacciata	Spigola Orata Trota iridea	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Facile da usare;</li> <li>- qualità e sicurezza alimentari.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Stress nel pesce a causa del rapido calo della temperatura.</li> </ul>

\* Uno stordimento errato si verifica quando l'applicazione di un metodo di stordimento non è efficace. Per lo stordimento elettrico e a percussione, ciò significa che la perdita di coscienza non è immediata.

L'OIE suggerisce l'uso di metodi elettrici o meccanici (ad es. stordimento a percussione) per abbattere i pesci d'allevamento. Altri metodi, tra cui la refrigerazione del pesce vivo con CO<sub>2</sub>, lo stordimento mediante CO<sub>2</sub>, la refrigerazione in acqua ghiacciata seguita da stordimento elettrico e l'asfissia in ghiaccio, non rispettano le norme dell'OIE. La relazione di studio ha riscontrato che il rispetto delle norme dell'OIE durante la macellazione dipendeva in misura considerevole dalle specie e dai metodi usati, come indicato nei seguenti paragrafi.

Nel caso del salmone atlantico, le norme dell'OIE vengono rispettate quando la macellazione avviene usando la percussione, che rappresenta il principale metodo di macellazione in Norvegia, nel Regno Unito e in Irlanda. Le norme sono tuttavia rispettate in misura minore nel caso dello stordimento elettrico, in cui i pesci spesso non sono orientati correttamente, il che comporta uno stordimento insufficiente. La refrigerazione del pesce vivo con CO<sub>2</sub>, che non rispetta le norme dell'OIE, è ancora usata in Norvegia e in Irlanda sebbene in misura

molto limitata ed è stato riferito che tale pratica verrà abbandonata progressivamente nel 2018.

Le norme dell'OIE sono solo in parte soddisfatte per la macellazione della carpa in Polonia, Repubblica ceca e Germania. Il metodo più comune è la percussione manuale (un colpo alla testa). In Polonia le specie di carpa sono tuttavia esposte all'aria per un massimo di 10 minuti, il che provoca stress. Lo stordimento elettrico è usato anche in Polonia, Repubblica ceca e Germania, ma vi è una carenza di informazioni in merito all'efficacia dell'attrezzatura impiegata per questo metodo.

Per la trota iridea, le norme dell'OIE vengono rispettate parzialmente in Danimarca, Francia e Italia, mentre non vengono rispettate in Polonia. Lo stordimento elettrico è usato in Danimarca e in Italia. I dati sulla fabbricazione dell'attrezzatura sono tuttavia scarsi e pertanto non è noto se le norme dell'OIE per lo stordimento elettrico siano rispettate. La percussione manuale della trota iridea rispetta le norme dell'OIE, se impiegata correttamente. L'asfissia in ghiaccio è usata in Danimarca e Polonia, e non rispetta le norme dell'OIE. In Francia si usano la refrigerazione in acqua ghiacciata seguita dallo stordimento elettrico, e lo stordimento mediante CO<sub>2</sub> (in misura limitata), nessuno dei quali rispetta le norme dell'OIE.

L'asfissia in ghiaccio della spigola e dell'orata costituisce ancora la principale tecnica di macellazione praticata in Grecia, Spagna e Italia, sebbene attualmente si stia introducendo in via sperimentale lo stordimento elettrico in un numero limitato di allevamenti.

**Tabella 3. Sintesi degli attuali metodi di macellazione con indicazione del rispetto delle norme dell'OIE**

Specie ittica	Paese dello studio	Macellazione	
		Risultato	Spiegazione
<b>Salmone atlantico</b>	NO	+/-	Percussione (norme rispettate). Stordimento elettrico a secco: solo il 25-30 % orientato, benché in aumento (norme rispettate per il 25-30 %). Pesce stordito elettricamente abbattuto mediante taglio delle branchie (norme non rispettate), o mediante percussione o decapitazione (norme rispettate). Refrigerazione del pesce vivo con CO <sub>2</sub> (norme non rispettate).
	UK	✓	Le norme sono rispettate.
	IE	+/-	Percussione. Stordimento mediante CO <sub>2</sub> per il 7-8 % (norme non rispettate).
<b>Carpa</b>	PL	+/-	Percussione manuale. Dispositivo elettrico di stordimento non fabbricato da grandi produttori.
	CZ	+/-	Dispositivo elettrico di stordimento non fabbricato da grandi produttori e nessun metodo di abbattimento applicato.
	DE	+/-	Percussione manuale.

Specie ittica	Paese dello studio	Macellazione	
		Risultato	Spiegazione
			Dispositivo elettrico di stordimento non fabbricato da grandi produttori.
<b>Trota iridea</b>	DK	+/-	Dispositivo elettrico di stordimento non fabbricato da grandi produttori. Anche asfissia in ghiaccio.
	FR	+/-	Percussione manuale. Tuttavia sono usati anche lo stordimento mediante CO <sub>2</sub> e la refrigerazione in acqua ghiacciata seguita da stordimento elettrico.
	IT	+/-	Dispositivo elettrico di stordimento non fabbricato da grandi produttori.
	PL	×	Asfissia in poltiglia di ghiaccio su un autocarro o in un allevamento o impianto di macellazione.
<b>Spigola</b>	GR	×	Asfissia in ghiaccio o poltiglia di ghiaccio.
	ES	×	Asfissia in ghiaccio o poltiglia di ghiaccio.
	IT	×	Asfissia in ghiaccio o poltiglia di ghiaccio.
<b>Orata</b>	GR	×	Asfissia in ghiaccio o poltiglia di ghiaccio.
	ES	×	Asfissia in ghiaccio o poltiglia di ghiaccio.
	IT	×	Asfissia in ghiaccio o poltiglia di ghiaccio.

✓ OIE - probabile che le norme dell'OIE vengano rispettate

× OIE - probabile che le norme dell'OIE non vengano rispettate

+/- OIE - le norme dell'OIE possono essere rispettate, a seconda del metodo e dell'attrezzatura impiegati

Per quanto riguarda le norme concernenti le tecniche di macellazione per la produzione acquicola biologica certificata, le conclusioni della relazione della Commissioni di cui alla nota a piè di pagina 9 confermano la conformità al sistema di controlli relativi alla macellazione, come indicato all'articolo 25 *nonies*, paragrafo 5, del regolamento (CE) 889/2008.

## 2.2. Legislazione e orientamenti nazionali

L'articolo 27, paragrafo 1, secondo comma, del regolamento consente agli Stati membri di mantenere o adottare disposizioni nazionali riguardanti la protezione dei pesci durante la macellazione o l'abbattimento in assenza di norme dell'UE. Lo studio ha riscontrato che benché negli Stati membri e nei paesi del SEE oggetto dello studio siano stati elaborati una legislazione e orientamenti nazionali, questi non sono ben sviluppati quanto quelli per gli animali d'allevamento terrestri, anche se la situazione sta migliorando grazie a una crescente consapevolezza in merito al benessere dei pesci.

Per le cinque specie oggetto dello studio, le norme private che includono il benessere durante il trasporto e la macellazione sono attuate in modo predominante nel settore del salmone, in misura minore per la trota iridea, e limitatamente per la spigola e l'orata. Un numero molto



ridotto di allevamenti di carpe è coperto da norme private sul benessere. La tabella 4 riporta una panoramica completa della legislazione nazionale, degli orientamenti e delle norme private per i paesi in oggetto.

**Tabella 4. Legislazione e orientamenti o codici di condotta nazionali che disciplinano gli aspetti legati al benessere degli animali nella macellazione di pesci d'allevamento**

Paese	Legislazione	Orientamenti nazionali o norme private
<b>NO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Il regolamento (CE) n. 1099/2009 e il regolamento norvegese n. 1250/2006 stabiliscono norme in merito ai requisiti generali di benessere dei pesci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– L'Autorità per la sicurezza alimentare norvegese (NFSA) ha redatto un documento di orientamento completo per l'industria riguardante i requisiti per un buon benessere degli animali nell'acquacoltura durante la macellazione<sup>12</sup></li> </ul>
<b>UK</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Regolamento (CE) n. 1099/2009</li> <li>– Legge sul benessere degli animali (<i>Animal Welfare Act</i>) del 2006</li> <li>– Regolamento sul benessere degli animali durante l'abbattimento (Scozia) [<i>The Welfare of Animals at the Time of Killing (Scotland) Regulations</i>] del 2012 Decreto n. 321 del 2012</li> <li>– Ordinanza sul benessere degli animali (trasporto) (Inghilterra) [<i>The Welfare of Animals (Transport) (England) Order</i>] del 2006 (e legislazione equivalente in Scozia e Galles)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Parere sul benessere dei pesci d'allevamento; Comitato sul benessere degli animali d'allevamento; 2014</li> <li>– Codice di buona pratica<sup>13</sup></li> </ul>
<b>IE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Regolamento n. 1099/2009</li> <li>– Legge sulla salute e sul benessere degli animali (<i>Animal Health and Welfare Bill</i>) del 2012</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Codice di pratica sanitaria ittica per l'acquacoltura dei salmonidi in Irlanda (<i>A Fish Health Code of Practice for Salmonid Aquaculture in Ireland</i>) (2014)</li> <li>– Manuale sulla salute dei salmonidi d'allevamento (<i>The Farmed Salmonid Health Handbook</i>) (2011)<sup>14</sup></li> </ul>
<b>PL</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Regolamento (CE) n. 1099/2009. Legge sulla protezione degli animali (n. 111, punto 724 del 1998 n. 106, punto 668)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Codice di buona pratica (<i>Kodeks Dobrej Praktyki</i>) 2014</li> </ul>

<sup>12</sup>[https://www.mattilsynet.no/om\\_mattilsynet/gjeldende\\_regelverk/veiledere/veileder\\_fiskevelferd\\_ved\\_slakteri\\_for\\_akvakulturdyr\\_2014.9471/binary/Veileder%20fiskevelferd%20ved%20slakteri%20for%20akvakulturdyr%202014.](https://www.mattilsynet.no/om_mattilsynet/gjeldende_regelverk/veiledere/veileder_fiskevelferd_ved_slakteri_for_akvakulturdyr_2014.9471/binary/Veileder%20fiskevelferd%20ved%20slakteri%20for%20akvakulturdyr%202014.)

<sup>13</sup><http://thecodeofgoodpractice.co.uk/chapters/>

<sup>14</sup>[http://www.fishhealth.ie/FHU/sites/default/files/FHU\\_Files/Documents/FarmedSalmonidHealthHandbookOctober2011.pdf](http://www.fishhealth.ie/FHU/sites/default/files/FHU_Files/Documents/FarmedSalmonidHealthHandbookOctober2011.pdf)

Paese	Legislazione	Orientamenti nazionali o norme private
<b>CZ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Regolamento (CE) n. 1099/2009</li> <li>– Legge n. 246/1992 Racc. e successive modifiche sulla protezione degli animali contro la crudeltà</li> <li>– Decreto n. 245/1996 Racc. sui metodi di stordimento/abbattimento</li> <li>– Decreto n. 382/2004 Racc. sui metodi di stordimento/abbattimento</li> <li>– Legge n. 99/2004 sulla gestione degli stagni piscicoli, anche per la piscicoltura</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Orientamento n. 5/2015 sulla vendita di pesce in bancarelle / luoghi di vendita</li> </ul>
<b>DE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Regolamento (CE) n. 1099/2009</li> <li>– Legge per la protezione degli animali in relazione all'abbattimento e alla macellazione ([<i>Verordnung zum Schutz von Tieren im Zusammenhang mit der Schlachtung oder Tötung und zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 des Rates (Tierschutz-Schlachtverordnung - TierSchlV)</i>])</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Buone pratiche igieniche (1994) (<i>Verordnung über die hygienischen Anforderungen an Fischereierzeugnisse</i>)</li> <li>– Buone pratiche nella piscicoltura (carpa) (<i>gute fachliche Praxis der Teichwirtschaft in Brandenburg</i>)</li> <li>–</li> </ul>
<b>DK</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Regolamento (CE) n. 1099/2009</li> <li>–</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Nessuno (indagine dell'autorità competente)</li> </ul>
<b>FR</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Regolamento (CE) n. 1099/2009</li> <li>– Nota di servizio 2007-8016 della DGAL, del 16 gennaio 2017 [<i>Note de service 2007-8016 de la DGAL du 16 janvier 2007 (DGAL/SDSPA/N2007-8192)</i>]</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– (<i>nessuna risposta ricevuta dall'autorità competente</i>)</li> </ul>
<b>IT</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Regolamento (CE) n. 1099/2009</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Nessuno (indagine dell'autorità competente)</li> </ul>
<b>GR</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Regolamento (CE) n. 1099/2009</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 2 circolari sul benessere dei pesci d'allevamento (23/3/2015; 9/6/2015)</li> </ul>
<b>ES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Regolamento (CE) n. 1099/2009</li> <li>– )</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Codice di pratica per l'abbattimento del pesce (<i>Piscicultura; Guia de practica correctas para el sacrificio; 2016; AEONOR</i>)</li> </ul>

### 3. Conclusioni socioeconomiche

La tabella 5 illustra la produzione nazionale dell'acquacoltura di pesci, crostacei e molluschi e altri organismi acquatici nei 19 Stati del SEE principali per la produzione acquicola per il periodo 2009-2013, che rappresenta il 99 % della produzione acquicola del SEE. La tabella 6 fornisce una panoramica della produzione media di pesce d'allevamento totale per i paesi oggetto dello studio.

**Tabella 5. Produzione acquicola in 19 Stati del SEE, 2009-2013 (1 000 tonnellate di peso vivo)**

Stato del SEE	2009	2010	2011	2012	2013	Variazione 2009-2013	Quota del totale SEE, 2013
Norvegia	962	1 020	1 144	1 321	1 248	29,7 %	50,5 %
Spagna	267	252	272	264	224	-16,1 %	9,0 %
Regno Unito	197	201	199	206	203	3,4 %	8,2 %
Francia	234	225	207	205	201	-14,2 %	8,1 %
Italia	162	153	164	163	163	0,1 %	6,6 %
Grecia	122	121	111	111	114	-6,6 %	4,6 %
Paesi Bassi	56	67	44	46	60	8,5 %	2,4 %
Danimarca	35	36	36	35	38	7,3 %	1,5 %
Polonia	37	31	29	32	35	-3,6 %	1,4 %
Irlanda	48	46	44	36	34	-28,0 %	1,4 %
Germania	39	41	39	26	25	-35,0 %	1,0 %
Repubblica ceca	20	20	21	21	19	-3,6 %	0,8 %
Ungheria	15	14	16	15	15	0,6 %	0,6 %
Finlandia	14	12	11	13	14	-0,1 %	0,6 %
Svezia	9	11	13	14	13	56,5 %	0,5 %
Bulgaria	7	8	6	6	12	80,8 %	0,5 %
Croazia	14	14	13	10	12	-15,5 %	0,5 %
Romania	13	9	8	10	11	-16,2 %	0,4 %
Portogallo	7	8	9	10	10	49,6 %	0,4 %
<b>Totale 19 Stati</b>	<b>2 255</b>	<b>2 290</b>	<b>2 386</b>	<b>2 544</b>	<b>2 451</b>	<b>8,7 %</b>	<b>99,1 %</b>
<b>Totale SEE</b>	<b>2 271</b>	<b>2 306</b>	<b>2 403</b>	<b>2 563</b>	<b>2 473</b>	<b>8,9 %</b>	<b>100,0 %</b>

Fonte: FAO Global Fishery and Aquaculture Statistics, versione 2016.1.2. I dati in corsivo sono previsioni.

**Tabella 6. Produzione media di pesce per impresa negli Stati membri dell'UE selezionati**

	Volume di vendita nazionale (in tonnellate)	Numero di imprese	Produzione media per impresa (in tonnellate)
<b>GR (2014)</b>	118 080	248	476,1
<b>UK (2013)</b>	203 263	548	370,9
<b>DK (2013)</b>	46 297	130	356,1
<b>IT (2013)</b>	153 944	587	262,3
<b>IE (2013)</b>	34 667	283	122,5
<b>ES (2013)</b>	231 738	3 023	76,7
<b>FR (2013)</b>	227 601	2 988	76,2
<b>PL (2013)</b>	31.267	846	37,0

	Volume di vendita nazionale (in tonnellate)	Numero di imprese	Produzione media per impresa (in tonnellate)
<b>DE (2016)</b>	20 936	5 952	3,5

Fonte: banca dati dello CSTEP, ad eccezione della Germania (ufficio statistico federale tedesco).

### 3.1. Analisi economica della pratica di macellazione

L'analisi socioeconomica della relazione di studio ha considerato le differenze tra le cinque specie studiate e tra gli ambienti (acque fredde salate, acqua salata del Mediterraneo, acqua dolce). L'analisi ha altresì preso in considerazione le differenze di dimensioni delle imprese e i metodi di produzione, in quanto costituiscono fattori pertinenti per la valutazione del benessere degli animali. Altri fattori di costo che non sono stati considerati nella relazione di studio, come i costi di alimentazione, del lavoro e operativi, sono responsabili della maggior parte delle differenze più considerevoli tra imprese e paesi<sup>15</sup>.

Per ognuna delle specie esaminate nei paesi interessati, gli investimenti aggiuntivi e i costi annuali per attenersi a migliori pratiche legate al benessere degli animali dal 2009 sono calcolati per l'impresa di acquacoltura media per le specie oggetto di studio. Tali costi comprendono il costo aggiuntivo relativo al miglior benessere durante lo stordimento, l'abbattimento e la macellazione. Nei calcoli relativi ai costi aggiuntivi collegati si ipotizza che ogni impresa di acquacoltura debba possedere un proprio impianto di prima trasformazione e che l'impresa media non abbia attuato pratiche legate al benessere degli animali.

#### Salmone atlantico

Lo studio ha ipotizzato che per rispettare le norme dell'OIE (cfr. sezione 2.1 della presente relazione) ogni azienda piscicola debba investire in un dispositivo di stordimento elettrico o meccanico, oltre che in un robot per la decapitazione, e ha riscontrato che i costi aggiuntivi per l'adozione di migliori pratiche legate al benessere degli animali sono relativamente ridotti sulla base delle dimensioni medie delle aziende. Secondo lo studio, il costo aggiuntivo più basso ammonterebbe a 2 centesimi di EUR/kg, pari allo 0,5 % del prezzo di vendita nel Regno Unito, e il più elevato a 9 centesimi di EUR/kg, pari a meno dell'1,5 % del prezzo di vendita in Irlanda. Nei macelli con un'alta capacità produttiva e costi del lavoro elevati, l'investimento potrebbe persino determinare risparmi sui costi. Tuttavia, poiché negli Stati membri e negli Stati del SEE il livello di attuazione di pratiche legate al benessere dei pesci nell'industria del salmone è già elevato, il numero di imprese che dovranno investire per rispettare le norme dell'OIE è relativamente ridotto, pertanto l'impatto sulla competitività sarà probabilmente modesto.

#### Carpa

<sup>15</sup> Tali fattori di costo sono stati trattati in misura più approfondita e completa nelle relazioni dello CSTEP sulla produzione e i risultati economici del settore.

Le economie di scala nel volume di macellazione hanno un notevole effetto sul costo delle misure per il benessere degli animali. Ciò è risultato evidente nella valutazione dell'uso dello stordimento elettrico seguito dalla decapitazione come metodo per migliorare il benessere durante la macellazione della carpa, che ha un volume di macellazione molto inferiore rispetto alle tipiche imprese che si occupano di salmonicoltura. I costi supplementari variavano considerevolmente tra i paesi oggetto di studio: da 6 centesimi di EUR/kg in Polonia (cifra più bassa) fino a 41 centesimi di EUR/kg in Romania e 58 centesimi di EUR/kg in Germania.

La carpa viene consumata principalmente nel paese di produzione e in generale, nei sistemi di produzione tipici, tra il 2009 e il 2013 la sua produzione non è stata redditizia senza sovvenzioni. I piccoli allevamenti si troverebbero probabilmente ad affrontare le difficoltà maggiori al momento di investire in un miglioramento del benessere degli animali e potrebbero subire uno svantaggio competitivo. Poiché l'esportazione (compresa la ri-esportazione) rappresenta solo una percentuale molto ridotta della produzione mondiale di carpe, si prevede che gli effetti delle misure legate al benessere degli animali sulla competitività internazionale siano limitati (sebbene gli effetti sul prezzo di costo possano essere considerevoli, come illustrato nella figura 1).

#### Trota iridea

Per quanto riguarda gli investimenti necessari per la conformità della macellazione della trota iridea alle norme dell'OIE, la relazione di studio ha ipotizzato: 1) stordimento elettrico prima del drenaggio dell'acqua, e 2) stordimento a percussione dopo il drenaggio dell'acqua, entrambi seguiti dal taglio manuale delle branchie. Come nel caso della carpa, l'impatto dei costi aggiuntivi variava considerevolmente a seconda delle economie di scala, con costi aggiuntivi stimati che andavano dai soli 4 centesimi di EUR/kg in Danimarca ai 24 centesimi di EUR/kg in Francia. In Italia, dove i macelli hanno una capacità produttiva elevata e alti costi del lavoro, è stato evidenziato un risparmio di 6 centesimi di EUR/kg. Lo stordimento a percussione è un'opzione più costosa e comporta un maggiore impatto sui costi, specialmente per gli allevamenti di piccole dimensioni come quelli francesi.

#### Spigola e orata

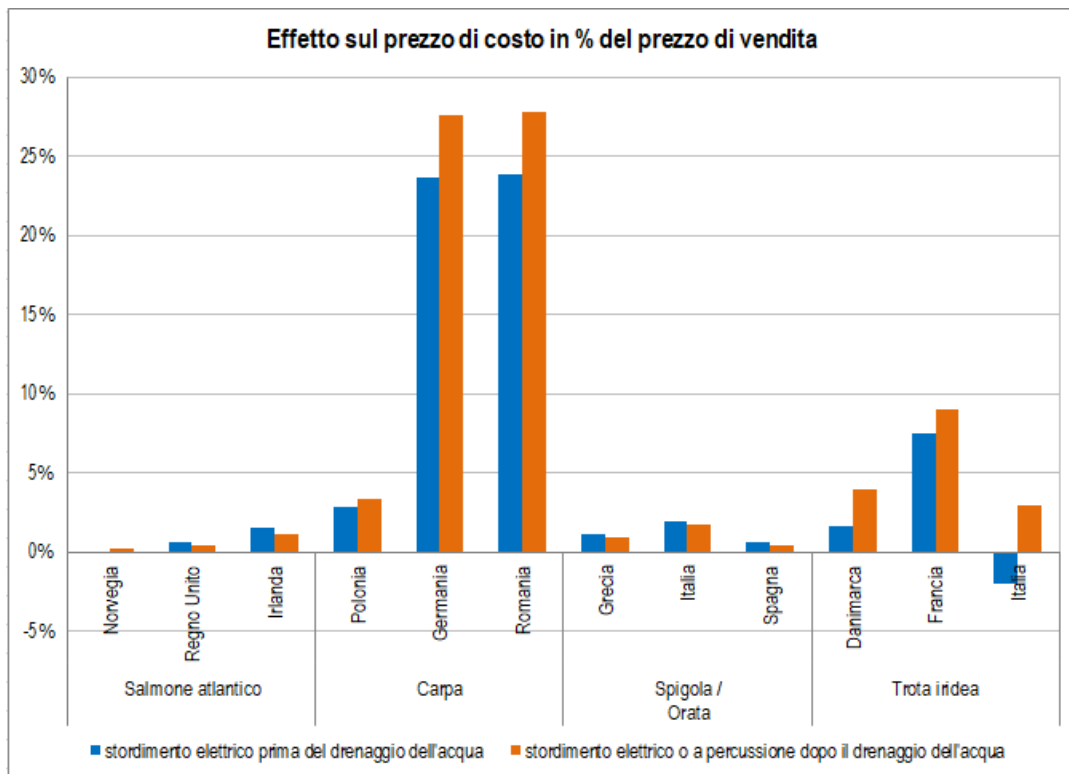
Per quanto concerne la spigola e l'orata, gli investimenti considerati per migliorare il benessere degli animali durante la macellazione sono: 1) stordimento elettrico prima del drenaggio dell'acqua, e; 2) stordimento elettrico dopo il drenaggio dell'acqua, entrambi seguiti dalla refrigerazione in una poltiglia di ghiaccio e acqua di mare.

Il costo unitario aggiuntivo varia leggermente tra i metodi, ma varia in misura maggiore tra i paesi a seconda delle dimensioni delle imprese. In Spagna – dove si trovano le imprese più grandi – il costo unitario aggiuntivo era pari a 4 centesimi di EUR/kg per entrambi i metodi. In Grecia era di 5-6 centesimi di EUR/kg a seconda del metodo, e in Italia – dove si trovano le imprese più piccole – era di 11-13 centesimi di EUR/kg. Sebbene l'aumento dei costi sia abbastanza modesto, persino per produttori con volumi relativamente bassi come quelli italiani, i margini di profitto di gran parte di tali allevamenti potrebbero impedire ai produttori di investire.

Nel complesso, la relazione di studio ha riscontrato che tra il 2009 e il 2013 anche la produzione di spigola e orata in generale non è stata redditizia senza sovvenzioni nei principali Stati membri produttori. Può essere pertanto difficile per i produttori effettuare gli investimenti necessari per migliorare gli standard di benessere.

La figura 1 fornisce una panoramica sintetica dell'impatto del raggiungimento di migliori pratiche in materia di benessere degli animali sul prezzo di costo del pesce d'allevamento nei paesi oggetto di studio (euro/kg).

**Figura 1. Impatto del raggiungimento di migliori pratiche in materia di benessere degli animali sul prezzo di costo del pesce d'allevamento nei paesi oggetto di studio (euro/kg)**



#### 4. Limiti delle conclusioni

L'analisi economica condotta nella relazione di studio commissionata ha usato le limitate informazioni disponibili riguardanti il costo delle attrezzature richieste per migliorare il benessere degli animali durante la macellazione. L'analisi si basa sull'impresa media per ogni specie in ognuno dei paesi oggetto di studio. Si ipotizza tuttavia che le imprese con un'elevata capacità produttiva raggiungano economie di scala. Anche il rendimento finanziario degli investimenti differirà sostanzialmente tra le specie ittiche.

Per le imprese con volumi di produzione annuali più bassi, i costi di investimento sono sostanzialmente più elevati che per le operazioni su scala più ampia. La capacità dell'attrezzatura individuata è tale che potrebbe essere inattiva per periodi di tempo significativi. Per le strutture più piccole potrebbero diventare disponibili attrezzature alternative, con costi più bassi. Al momento dello studio non erano tuttavia disponibili informazioni in merito a tali alternative.

Un'ulteriore limite delle conclusioni riguarda la qualità dei dati ottenuti durante lo studio in merito ai costi effettivi per lo stordimento e l'abbattimento, in particolare le informazioni finanziarie e sensibili sotto il profilo commerciale. Ciò è dovuto principalmente ad un basso tasso di risposta da parte dell'industria o al fatto che le relative pratiche contabili non prevedevano una ripartizione di tali costi. Nei casi in cui i dati relativi ai costi trasmessi dall'industria erano insufficienti, sono state ottenute stime dai produttori di attrezzature, che

potrebbero non riflettere i veri costi operativi. Si sottolinea inoltre che lo studio si è concentrato su un periodo di riferimento specifico, 2009-2013, che potrebbe non riflettere le tendenze nell'arco di un periodo più lungo, o nell'arco del periodo successivo.

## 5. Conclusioni

I requisiti generali contenuti nel regolamento (CE) n. 1099/2009 applicabili al benessere dei pesci durante la macellazione hanno complessivamente contribuito all'elaborazione di un quadro in termini di legislazione e orientamenti nazionali per il benessere dei pesci d'allevamento nell'UE, in particolare per il salmone atlantico.

Il livello di conformità alle norme dell'OIE durante la macellazione varia a seconda della specie considerata. Per il salmone atlantico, le migliori pratiche sono in gran parte rispettate, con qualche eccezione, nei paesi oggetto di studio. Per la carpa e la trota iridea, il livello di conformità varia a seconda dei metodi usati. Per la spigola e l'orata, le norme dell'OIE non sono rispettate nei paesi oggetto di studio.

L'analisi economica mostra che le differenze nei costi di produzione sono causate principalmente dalla struttura dell'industria, con particolari benefici derivanti dalle economie di scala. Laddove esistono tali economie di scala, è probabile che il miglioramento delle pratiche legate al benessere degli animali abbia solo un impatto minimo sul prezzo di costo, mentre nel caso di allevamenti più piccoli tale impatto sarà probabilmente molto maggiore. Altri fattori, come i costi di alimentazione, del lavoro e operativi, sono responsabili di gran parte delle maggiori differenze tra imprese e paesi.

Nel caso specifico degli allevamenti di salmone atlantico e trota iridea di maggiori dimensioni è stato riscontrato che un investimento nel miglioramento del benessere degli animali potrebbe comportare una riduzione del costo del lavoro superiore al costo dell'investimento stesso.

Le conclusioni della relazione di studio commissionata hanno inoltre evidenziato che l'industria nel suo complesso sta migliorando il benessere dei pesci in maniera graduale ma costante, come dimostrato dal crescente uso di metodi più umani come lo stordimento elettrico, la progressiva eliminazione di altri metodi come lo stordimento mediante CO<sub>2</sub><sup>16</sup>, e l'adozione di norme private. Occorrono tuttavia ulteriori miglioramenti al fine di aumentare il benessere di alcune specie ittiche, come la spigola e l'orata. Le conclusioni di tale studio sono inoltre supportate dalla relazione di sintesi della Commissione realizzata nel periodo 2014-2015<sup>17</sup>.

---

<sup>16</sup> Il 17.10.2017 le autorità olandesi hanno informato la Commissione di un nuovo progetto di regolamento nazionale che vieterà gli attuali metodi di macellazione tradizionali delle anguille a favore di metodi umani di stordimento elettrico (notifica 2017/0406/NL).

<sup>17</sup> Relazione di sintesi sull'attuazione delle norme relative all'allevamento in acquacoltura di pesci a pinne [http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/overview\\_reports/details.cfm?rep\\_id=95](http://ec.europa.eu/food/audits-analysis/overview_reports/details.cfm?rep_id=95).



In questa fase, secondo la Commissione gli elementi di prova suggeriscono che non è opportuno proporre obblighi specifici in merito alla protezione dei pesci durante l'abbattimento, tenendo in considerazione il fatto che gli obiettivi del regolamento potrebbero essere ugualmente conseguiti attraverso misure volontarie, come dimostrato dai miglioramenti introdotti dall'industria negli ultimi anni. È inoltre importante sottolineare che questo è un settore relativamente nuovo e molto eterogeneo rispetto ad altri sistemi tradizionali di produzione zootecnica, e attualmente la tecnologia per un migliore benessere degli animali sta progredendo. Alla luce di tali sviluppi in corso, la Commissione conclude che qualora fossero necessari ulteriori orientamenti, questi sarebbero conseguiti al meglio a livello degli Stati membri. In ogni caso la Commissione continuerà a monitorare i progressi in questo settore.

Occorre tuttavia riconoscere anche l'esigenza di condurre ulteriori ricerche volte a elaborare sistemi dedicati per le specie ittiche per le quali è necessario lo sviluppo di tecniche più efficaci.

La Commissione ritiene pertanto essenziale condurre ulteriori dialoghi con le parti interessate al fine di favorire iniziative e progetti specifici in questo campo che potrebbero essere reciprocamente vantaggiosi sia dal punto di vista economico che da quello del benessere degli animali. In questo contesto la Commissione ha creato un formato più sistematico e visibile per tale dialogo attraverso la piattaforma dell'UE sul benessere degli animali<sup>18</sup>. L'obiettivo principale della piattaforma è offrire alle parti interessate (organizzazioni animaliste, scienziati, veterinari, allevatori, aziende di trasformazione dei prodotti alimentari, venditori al dettaglio di prodotti alimentari, ecc.) l'opportunità di esprimere le proprie preoccupazioni e di condividere conoscenze e risorse per sviluppare attività comuni.

---

<sup>18</sup> Decisione della Commissione, del 24 gennaio 2017, che istituisce il gruppo di esperti della Commissione "Piattaforma sul benessere degli animali" (C/2017/0280) (GU C 31 del 31.1.2017, pag. 61).