

## **Disciplinare Aziendale**

### **Attività di acquacoltura**

La validità del presente disciplinare è subordinata al rispetto di quanto previsto dal Regolamento e dagli specifici disciplinari di produzione e di allevamento relativi ai singoli prodotti.

L'azienda \_\_\_\_\_ di seguito definita azienda, regolarmente iscritta al Quaderno delle Aziende per l'Emblema ai sensi dello specifico regolamento della Commissione Emblema aderisce all'iniziativa assumendo gli impegni di seguito descritti:

1) Provvedere a redigere una relazione in cui siano riportate:

- la descrizione completa del complesso aziendale, delle attività svolte inerenti l'allevamento (in particolare la descrizione degli eventuali mangimi, sia naturali che artificiali), la cattura o raccolta di organismi acquatici, dei luoghi di magazzinaggio e di quelli in cui vengono effettuate le eventuali operazioni di trasformazione.
- le misure concrete per garantire il rispetto delle disposizioni previste dal disciplinare (in particolare la definizione delle tipologie di pesce e dei periodi di cattura), indicazioni su provenienza del prodotto e tecniche di pesca adottate.
- l'impegno del produttore ad eseguire le operazioni conformemente a quanto disposto dal disciplinare;
- la disponibilità ad accettare i controlli e in caso di infrazione le sanzioni previste;
- l'impegno a presentare ogni 3 anni il programma aggiornato delle attività di allevamento e/o produttive;

2) Impegno a praticare esclusivamente l'acquacoltura estensiva, allevamento di tipo tradizionale in bacini naturali, dove l'alimento per gli organismi acquatici è tratto completamente dalla rete trofica dell'ambiente naturale, senza alcuna integrazione alimentare. E' possibile lo svezzamento degli avannotti in peschiere di allevamento con alimenti naturali o mangimi artificiali, in entrambi i casi se preventivamente autorizzati. La dimensione massima degli esemplari allevati in questo modo dovrà, in ogni caso, essere inferiore al 30 % della dimensione minima di pesca (secondo quanto stabilito dalla vigente normativa). Potranno inoltre avvalersi dell'emblema solo i prodotti, freschi o trasformati riportati in un apposito elenco (Allegato A).

3) Evitare la sosta in aree emerse di solito adatte alla nidificazione degli uccelli e all'insediamento di associazioni vegetali di particolare interesse ambientale, ed evitare l'impiego di reti fisse che possano danneggiare rettili e uccelli acquatici nelle immediate vicinanze di tali aree. Utilizzare imbarcazioni a velocità mai superiori a 10 nodi all'interno degli impianti di allevamento (aumentabili a 20 nei canali sub lagunari di accesso) per evitare il moto ondoso e i processi erosivi. E' possibile la copertura di peschiere e canali di venuta con reti di maglia larga (indicativamente 15 cm di lato).

4) Nel caso in cui siano presenti in azienda terreni agrari produttivi, impegno a rispettare anche il disciplinare relativo alle produzioni vegetali.

5) Contribuire alla redazione della cartografia generale aziendale in scala 1:10.000 (con l'assistenza tecnica del Parco). Mantenere la maglia fondiaria principale con particolare attenzione agli elementi presenti in azienda ritenuti importanti dal punto di vista ambientale, paesaggistico e geomorfologico quali dossi naturali, argini, barene, ecc.

6) Nel caso in cui sia presente terreno agricolo, migliorare le caratteristiche del paesaggio agrario con il mantenimento o la creazione di aree naturali e/o rinaturalizzate (siepi, filari, ecc.) corrispondenti ad almeno il 5% della S.A.U. da porre ai margini dei campi, nelle zone aziendali non vocate a fini produttivi. Sono considerati interventi positivi per il miglioramento del paesaggio rurale e vallivo tipico del territorio del Parco del Delta del Po anche la costituzione di stagni, prati umidi e/o radure, il mantenimento o la creazione di aree umide a diversa profondità, o ogni intervento volto al miglioramento della qualità dell'ambiente e del paesaggio. Eventuali impianti o rinfoltimenti dovranno essere effettuati con l'utilizzo di specie arbustive ed arboree autoctone.

7) Utilizzare, nel caso di edificazione di nuove strutture aziendali, forme e colori ben inseribili nel contesto esistente. Garantire il mantenimento o lo sviluppo ordinato della composizione architettonica ed eventuale mascheratura a verde di porzioni di azienda con un impatto sul paesaggio particolarmente negativo.

8) Evitare qualsiasi nuova immissione di specie acquatiche alloctone.

9) Mettere a disposizione della Commissione per l'Emblema tutte le analisi sui suoli, sulle acque, sui prodotti, in possesso dell'azienda al momento dell'iscrizione al quaderno.

10) In caso di ispezione, dare libero accesso ai luoghi di magazzinaggio, di produzione, ai diversi appezzamenti, al registro di carico e scarico ed alle analisi eventualmente effettuate sui prodotti. Sono previsti controlli a campione di carattere gustativo dei prodotti assoggettati all'Emblema.

11) Comunicare tutte le informazioni ritenute utili ai fini del controllo.

12) Potranno avvalersi dell'Emblema solo i prodotti riportati nell'elenco di cui all'Allegato A del presente documento. Eventuali modifiche al documento dovranno essere approvati dagli organi direttivi del Parco.

Letto, approvato, sottoscritto in data.....

Dal Sig.....

in qualità di.....

dell'azienda denominata.....

situata nel Comune di.....

Via .....

In fede

.....

## Allegato A

### Disciplinare Aziendale Attività di acquacoltura

Elenco dei prodotti che potranno avvalersi dell'Emblema  
dei *Prodotti di Qualità Parco Delta del Po – Emilia Romagna*

Denominazione locale	Denominazione commerciale	Nome scientifico	Note
Anguilla	Anguilla	<i>Anguilla anguilla</i>	(1)
Acquadella	Latterino	<i>Atherina boyeri</i>	(2)
Acciuga o alice	Acciuga o alice	<i>Engraulis encrasicolus</i>	(2)
Bosega	Cefalo o Bosega	<i>Chelon labrosus</i>	
Lotregano	Cefalo o Lotregano	<i>Liza aurata</i>	
Caustello	Cefalo o Botolo	<i>Liza ramada</i>	
Meggia	Cefalo o Volpina	<i>Mugil cephalus</i>	
Verzellata	Cefalo o Verzellata	<i>Liza saliens</i>	
Branzino	Spigola o Branzino	<i>Dicentrarchus labrax</i>	
Orata	Orata	<i>Sparus aurata</i>	
Passera	Passera	<i>Platichthys flesus flesus</i>	
Sogliola	Sogliola	<i>Solea vulgaris</i>	
Govo	Ghiozzo	<i>Zosterisessor ophiocephalus</i>	
Gamberetto	Gambero	<i>Palaemon serratus</i>	
Schilla	Gambero grigio	<i>Crangon crangon</i>	
Vongola	Vongola di Goro	<i>Chamelea gallina</i>	
Vongola	Vongola di Goro	<i>Tapes philippinarum</i>	
Vongola	Vongola di Goro	<i>Tapes decussata</i>	
Cozza	Cozza	<i>Mytilus galloprovincialis</i>	
Ostrica	Ostrica	<i>Ostrea edulis</i>	
Ostrica	Ostrica	<i>Crassostrea gigas</i>	

- (1) L'anguilla proveniente dalle valli di Comacchio e marinata secondo quanto stabilito dal presidio di Slowfood (anguilla marinata tradizionale di Comacchio), potrà avvalersi dell'Emblema prodotti di qualità del Parco del Delta del Po Emilia-Romagna.
- (2) Il latterino o l'acciuga provenienti dalle valli di Comacchio e marinati secondo le modalità tradizionali di Comacchio (frittura in olio e messa in salamoia di aceto, acqua, sale), potrà avvalersi dell'Emblema dei prodotti di qualità del Parco del Delta del Po Emilia-Romagna.

Per ognuno dei sopracitati prodotti acquacolturali dovranno essere rispettate le seguenti indicazioni.

### **Aree e metodo di pesca**

La pesca dovrà essere effettuata con strumenti che siano rispettosi dell'ambiente e tali, per quanto possibile, da minimizzare gli scarti, la cattura di specie non bersaglio, l'impatto sulle specie dipendenti o associate.

### **Allevamenti e metodo di pesca**

E' vietato allevare pesci geneticamente modificati.

L'allevamento dei pesci dovrà sempre avvenire nel completo rispetto di tutte le norme igienico-sanitarie, dei parametri chimico-fisici delle acque, previsti dalla normativa vigente, al fine di garantire il benessere e la crescita equilibrata.

### **Separazione e visibilità del prodotto**

Tutti i prodotti acquacolturali, allevati, pescati o raccolti, destinati ad essere contraddistinti dall'Emblema dovranno essere sempre facilmente identificati e adeguatamente separati da altri prodotti acquacolturali. L'applicazione dell'Emblema potrà avvenire anche su prodotti confezionati, purchè riportino l'indicazione del produttore. La separazione del prodotto da altri prodotti acquacolturali, dovrà essere assicurata in tutte le fasi della filiera produttiva, compreso il trasporto e la distribuzione al dettaglio. Tale separazione potrà essere spaziale o temporale. La Commissione Emblema e l'Ente Parco, nell'ambito della valorizzazione dei prodotti ittici, individuerà, in collaborazione con gli addetti alla commercializzazione, i migliori modi di valorizzazione dei prodotti.

### **Controlli**

Saranno possibili controlli relativi alla conservazione dei documenti accompagnatori dei prodotti e sulla registrazione documentale del carico e scarico.

Potranno essere effettuati, inoltre, controlli di carattere organolettico e gustativo del prodotto ittico proposto per l'assegnazione dell'Emblema.