AQUA – Società Agricola s.r.l.
Orate e Branzini del Tigullio
Porto Turistico, 129 – Lavagna (GE)
www.aqualavagna.it

AQUA

Società Agricola a r.l.

DOCUMENTAZIONE INTEGRATIVA PER SCREENING

1 PREMESSA

Nel presente documento si illustrano gli aspetti specifici necessari alla valutazione di screening ambientale che non soso stati trattati nelle relazione tecnica allegata alla domanda di concessione

2 RIFIUTI PRODOTTI

Il ciclo produttivo relativo alla gestione di un impianto di acquacoltura può essere suddiviso in tre principali categorie

1. Accrescimento dei pesci allevati
2. Manutenzione impianto a mare e imbarcazioni
3. Confezionamento e lavorazione del prodotto

Per quanto riguarda l'accrescimento dei pesci si tratta essenzialmente di distribuire l'alimento nel corso del ciclo di ingrasso, che mediamente dura 18 mesi. In realtà la vera durata del ciclo dipende dal momento della semina in quanto è necessario che il pesce trascorra almeno due estati all'interno dell'impianto per raggiungere la taglia commerciale di 380 – 400 grammi, essendo il metabolismo del pesce legato alla temperatura

La distribuzione dell'alimento viene svolta dall'imbarcazione tramite tramoggia e pompa ad acqua di mare che consente all'alimento in forma estrusa di raggiungere il centro della gabbia. Le quantità distribuite per ogni lotto (gabbia) sono calcolate a terra e aggiornate settimanalmente e sono funzione della specie presente (orate o branzini), della taglia del pesce e della temperatura del mare. Indipendentemente delle dosi teoriche tabellate, il personale ha comunque precise istruzioni di interrompere l'alimentazione nel caso il pesce dimostri scarso appetito.

In questa fase le tipologie di rifiuto sono sostanzialmente due;

1. l'alimento che può uscire, a causa della corrente, dalle maglie della rete, che comunque data la dimensione della gabbia pari a 26 metri di diametro e 10 di profondità e le modalità di distribuzione sopra descritte è sicuramente trascurabile (è stato stimata anche nel corso di tesi di laurea in frazioni variabili dal 3% al 5%)
2. i sacchi di plastica d 25 kg che contengono all'origine l'alimento

Per quanto riguarda il destino dell'alimento non consumato nell'ambiente marino si rimanda a quanto descritto nella relazione, per quanto riguarda i sacchi precisiamo che gli stessi sono in

plastica e vengono conferiti negli appositi contenitori per gli RSU differenziati (Plastica) e riciclati dalla Società che si occupa della raccolta dei rifiuti urbani per conto del comune di Lavagna. Precisiamo che tutti i fornitori di mangimi assolvono l'obbligo di versare il contributo previsto per legge al CONAI

Passando alla manutenzione dell'impianto si producono essenzialmente rifiuti legati alla periodica sostituzione, per fine vita, dei componenti dell'impianto stesso.

In particolare abbiamo la sostituzione periodica dei maniglioni e delle catene usurate costituenti il sistema di ormeggio, che vengono conferiti all'interno del Porto di Lavagna in deposito temporaneo e poi ciclicamente ritirati e riutilizzati come materiale ferroso da ditte specifiche

Per quanto riguarda invece il fine vita delle reti e delle boe (in materiale plastico) e delle cime, questa tipologia di materiale viene temporaneamente stoccata in aree tecniche del porto di Lavagna a noi assegnate e quando si raggiunge una quantità sufficiente a riempire un camion, vengono ritirate da ditte specifiche e sono classificati con il seguente codice CER 15 01 06.

Per l'aspetto legato alla manutenzione delle imbarcazioni ci si affida ad officina specializzata operante nel Porto di Lavagna che provvede a sua cura allo smaltimento dei reflui (Olii esausti, filtri ecc..)

Passando ad analizzare il processo di confezionamento del prodotto precisiamo che la stragrande maggioranza dello stesso viene venduto tal quale, quindi soltanto confezionato in cassette e ricoperto di ghiaccio. La frazione che viene lavorata è indicativamente il 7 % del totale annuo del pescato. La lavorazione consiste essenzialmente in eviscerazione del prodotto e in minima parte in produzione di filetti, in entrambi i casi il prodotto di scarto del processo viene classificato con il codice Categoria 3 (Sottoprodotti di origine animale non destinato a consumo umano), stoccato in congelatori e settimanalmente ritirato da ditta specializzata. Il sottoprodotto di scarto viene destinato alla produzione di fertilizzanti. Con le modalità sopradescritte viene anche smaltita la frazione di pesce allevato che muore durante il processo di allevamento.

3 RISORSE NATURALI

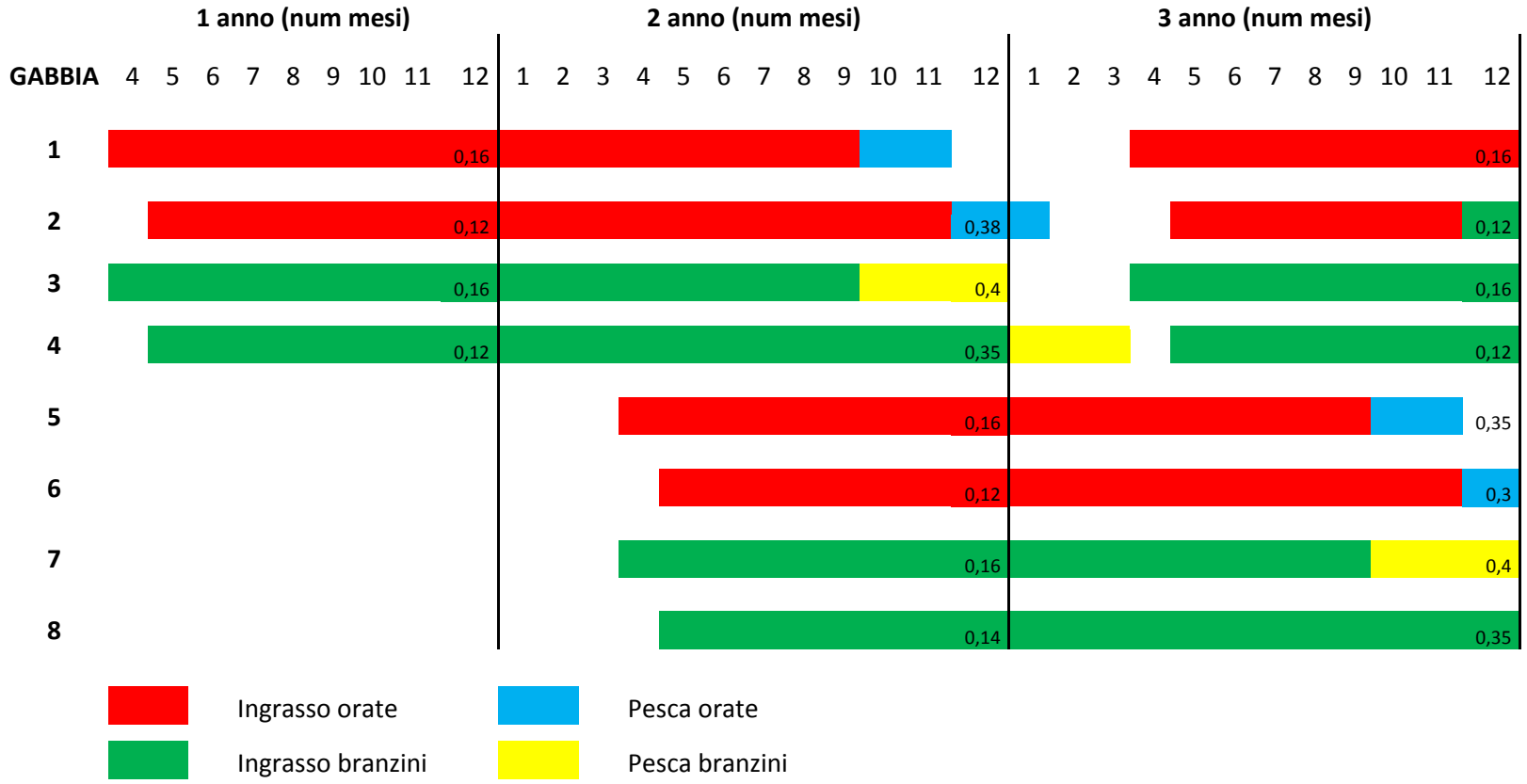
Le specie che si intendono allevare sono Orata e Branzino, in ragione della richiesta specifica di mercato e della disponibilità di novellame per la semina.

La società non è dotata di un'avannotteria e quindi si rivolgerà all'esterno per l'approvvigionamento del novellame da destinare all'ingrasso, costituito da pesci a taglia indicativa di 4 – 5 grammi. AQUA ha predisposto un disciplinare di produzione sottoscritto con le catene della GDO clienti, al fine di garantire una filiera ad elevata qualità e totale rintracciabilità. All'interno del suddetto disciplinare, poiché il prodotto è certificato italiano, anche l'avannotto deve essere di produzione italiana, pertanto le avannotterie fornitrici saranno scelte tra quelle nazionali, in particolare possiamo citare : Valle Cà Zuliani, Acqua Azzurra, Acquacoltura Ionica, Panittica Pugliese, Ittica Caldoli.

La tipologia di allevamento, visto la localizzazione del sito, completamente esposta e su fondali elevati (circa 40 m) è del tipo Off-Shore, con tutti i vantaggi che ne derivano in termini di qualità del prodotto e di mimino impatto ambientale descritti nella relazione e con i conseguenti aggravi dei costi di gestione legati alle difficoltà operative di un ambiente esposto.

Le modalità di allevamento sono descritte nella relazione

Il cronoprogramma relativo alla messa in produzione delle 8 gabbie è riportato nella pagina seguente.



A fine anno è riportata nella riga di ogni gabbia la taglia attesa

Il programma di messa a regime dell'impianto prevede i seguenti step:

1 anno : semina di 2 gabbie di orate e 2 di branzini, nessuna raccolta perché il prodotto non è ancora arrivato a tagli commerciale

2 anno: semina delle rimanenti 4 gabbie, sempre 2 di orate e 2 di branzini, inizio della fase di pesca

3 anno semina delle 4 gabbie seminate il primo anno e raggiungimento della messa a regime ciclica.

Non è previsto il mantenimento su tutto l'arco annuale della fase di pesca, in quanto l'approvvigionamento del prodotto per i clienti sarà comunque garantito dall'impianto già esistente della Società AQUA

4 MANGIME

L'alimento utilizzato per l'accrescimento dei pesci è estruso ed è composto essenzialmente da farine di pesce, oli di pesce e farine vegetali e olii vegetali.

L'integrazione delle materie prime di origine vegetale è una necessità legata alla sostenibilità del ciclo di allevamento, infatti al fine di minimizzare l'impatto sulle risorse ittiche naturali è necessario prevedere una parziale sostituzione delle proteine di origine animale marina (risorse ittiche) con quelle di origine vegetale rinnovabili. La ricerca da parte delle azienda mangimistiche in tal senso è molto attiva, basti pensare che una quindicina di anni fa era necessario impiegare circa 5 o 6 kg di pesce selvatico per produrre un 1 kg di prodotto allevato mentre ora si è arrivati circa alla parità ; anche questo aspetto è comunque trattato nella relazione generale

Per scelta qualitativa autonoma la società ha deciso e formalizzato nel proprio disciplinare di produzione di non utilizzare all'interno del mangime farine di proteine animali di origine terrestre (attualmente in parte permesse dalla normativa comunitaria), non tanto perché sia considerato un pericolo per la salute umana ma per garantire un elevato grado qualitativo ed organolettico al proprio prodotto.

Analogamente non vengono utilizzate farine vegetali provenienti da organismi geneticamente modificati.

5 MODALITÀ DI PRELIEVO DEL PRODOTTO

Il prodotto viene prelevato sulla base degli ordini dei clienti, richiesti prima di attivare la pesca, al fine di evitare rimanenze e pescare solo le quantità richieste dal mercato.

Il pesce viene prelevato dalla gabbia tramite chiusura parziale della biomassa effettuata con rete e gestita da sommozzatori, all'interno della rete il pesce viene concentrato fino a che possa essere raccolto tramite guadino manovrato con la gru dell'imbarcazione.

Dal guadino, tramite un'apertura sul fondo a sgancio rapido, il pesce viene fatto cadere all'interno di contenitori coibentati contenti una miscela di acqua di mare e ghiaccio. Il pesce muore per shock termico e da diversi studi condotti questo risulta essere il metodo meno invasivo e che provoca meno stress al pesce.

La fase di pesca dura circa 1 ora per gabbia e complessivamente si conclude in due ore per la pesca di orate e branzini.

Appena arrivati a terra inizia il processo di confezionamento e spedizione in modo che il prodotto possa essere consegnato ai clienti nella stessa giornata di pesca.