



ASSOITTICA ITALIA

Roma, 19 marzo 2025

Camera dei deputati
XIII Commissione
c.a. Presidente
on. CARLONI Mirco

Oggetto: Audizione 19 marzo 2025 - Problematiche relative all'allevamento delle ostriche.

Innanzitutto si porta alla *Sua* autorevole attenzione un sentito ringraziamento per aver accordato ad Assoittica Italia l'opportunità di illustrare e rappresentare a tutti Voi le problematiche relative all'allevamento delle ostriche, a cui aggiungerei anche per la commercializzazione.

Le ostriche, così come i molluschi bivalvi, sono ricche di proteine, sali minerali e vitamine, con impatto ambientale nullo, uno strumento di diversificazione. Le ostriche, quindi, generano vantaggi sociali, ambientali e salutistici.

100g di ostriche contengono naturalmente circa 10,2g di proteine, alti livelli di acidi grassi essenziali Omega 3, ma sono anche "**Fonte di**" Magnesio, Fosforo, Ferro e sono "**Ad alto contenuto**" di Zinco, Selenio e IODIO. A tal proposito teniamo in conto la Campagna del Ministero della Salute sulla IODIOPROFILASSI.

Per quanto riguarda le vitamine, una porzione di due ostriche fornisce abbastanza vitamina A e D per soddisfare la RDA, dose giornaliera raccomandata.

Diversi studi, poi, hanno evidenziato che i molluschi bivalvi, e quindi le ostriche, sono la **fonte di proteine animali più sostenibile del pianeta**. Una produzione così virtuosa da costituire oggetto di un'apposita guida da parte di FAO (Food and Agriculture Organization) e WHO (World Health Organization).

L'allevamento di bivalvi ha infatti un'**impronta ambientale inferiore** rispetto alla maggior parte degli altri alimenti, anzi con la molluschicoltura si va a credito in termini di LCA.

L'ostricoltura non consuma suolo (per la produzione di mangimi) né acqua dolce, avendo luogo in acqua di mare, né sono utilizzati mangimi, e le installazioni impegnate possono essere completamente recuperate.

Associazione Nazionale delle Aziende Ittiche

Via Alfonso Borelli, 3
00161 Roma - Italia
Tel: +39 06.83.97.12.01
Fax: +39 06.62.27.58.52
Mail: info@assoittica.it



ASSOITTICA ITALIA

Le ostriche quindi sono preziose per la salute, per l'ambiente e per gli aspetti sociali, non certo un bene di lusso.

L'ostricoltura nazionale è molto promettente e merita di venire incentivata. Le ostriche italiane collocate sul mercato sono molto apprezzate e si ritiene che i trend di consumo cresceranno.

I dati di produzione sono in positiva crescita, mentre il consumatore è sempre più interessato.

Bisogna supportare la **diversificazione del settore** della molluscoltura in quanto il futuro della venericoltura risulta incerto e l'ostricoltura potrebbe risultare una valida integrazione. Alcune cooperative si stanno già attrezzando, ma lo scetticismo è ancora forte, soprattutto per la questione dell'investimento iniziale.

A tal proposito preme sottolineare alcuni punti di seguito riportati:

Primo aspetto

Per garantire un reddito annuo da ostricoltura è necessario un investimento di pari importo. L'investimento si ammortizza in 10-15 anni ma non tutti gli operatori hanno la forza o la volontà di avviare questa nuova sfida in quanto ormai da decenni impegnati solo ed esclusivamente nella venericoltura. Teniamo conto, a tal proposito, che l'emergenza granchio blu ha affossato la capacità d'investimento degli operatori o meglio di quegli operatori che sono sopravvissuti.

Bisognerà pertanto **individuare ulteriori strumenti di sostegno** agli operatori.

Secondo aspetto

Necessitiamo di una **produzione significativa di ostriche** in Italia, non solo per il mercato interno, valorizzando il Made in Italy, ma anche per l'export, dove ci sono grandi opportunità, soprattutto in mercati come quello asiatico. Tuttavia, per farlo serve una produzione costante e di qualità, questo lo si può ottenere solo mediante un supporto agli operatori.

Terzo aspetto

Dal punto di vista produttivo segnaliamo la **presenza di parassiti**, siano essi esterni o interni - come la Polidora - che determinano un ridotto accrescimento dell'ostrica.

L'incentivazione della ricerca scientifica, a tal proposito, diventa fondamentale.

Associazione Nazionale delle Aziende Ittiche

Via Alfonso Borelli, 3
00161 Roma - Italia
Tel: +39 06.83.97.12.01
Fax: +39 06.62.27.58.52
Mail: info@assoittica.it



ASSOITTICA ITALIA

Quarto aspetto

Per la venericoltura dipendiamo assolutamente dall'estero per quanto riguarda la **produzione di seme**.

Bisognerà puntare l'attenzione sul potenziamento degli schiuditoi.

Quinto punto

I produttori sono afflitti da un **regime fiscale sproporzionato**, poiché in Italia l'ostrica è ancora tassata come un prodotto di lusso, con IVA al 22%. Oltre il doppio rispetto alla quasi totalità dei prodotti di acquacoltura, che in Italia sono soggetti all'IVA al 10%.

Da notare che in altri paesi europei la tassazione è molto meno esigente, troviamo infatti la Francia con una tassazione al 6%.

Sesto punto

Mi corre l'obbligo infine di illustrare anche altri problemi connessi alla produzione e commercializzazione delle ostriche.

Così come evidenziato dai report delle autorità sanitarie nazionali l'ostrica è un prodotto che bisogna **attenzionare dal punto di vista della sicurezza alimentare**. La maggior parte di queste problematiche sono connesse ad una scarsa o completa assenza di cultura alimentare da parte del consumatore finale, e di sovente da parte degli operatori della fase finale della filiera ittica su come manipolare, conservare e consumare questo prodotto.

Bisognerà individuare una **campagna di informazione** atta a mitigare i potenziali pericoli legati al consumo delle ostriche solitamente consumate crude.

Nel ringraziarLa della preziosa disponibilità, Assoittica Italia resta a completa disposizione per ogni informazione o chiarimento.

Il Segretario Generale

dott. Giuseppe Palma

Associazione Nazionale delle Aziende Ittiche

Via Alfonso Borelli, 3

00161 Roma - Italia

Tel: +39 06.83.97.12.01

Fax: +39 06.62.27.58.52

Mail: info@assoittica.it