

# Introduzione – Salmone



© Shutterstock

## Introduzione

Il salmone viene catturato, allevato e consumato su scala globale. Negli ultimi dieci anni la produzione mondiale è più che raddoppiata (+63% dal 2007 al 2016), e i paesi attualmente in testa sono Norvegia, Cile, Regno Unito e Canada<sup>1</sup>. Nell'UE gran parte del salmone proviene da sistemi di acquacoltura e il Regno Unito è il principale Paese produttore di salmone d'allevamento (91% del volume nel 2016)<sup>1</sup>. Nel 2016 la produzione di salmone in Europa è stata di 1.678.447 tonnellate<sup>2</sup>.

Tuttavia, per il salmone l'UE dipende in larga misura dal resto del mondo, poiché importa l'80% del suo fabbisogno da paesi terzi, e di questa percentuale l'80% viene dalla Norvegia. Sono in aumento le importazioni dalla Cina, ma si tratta in realtà di salmone norvegese sfilettato e congelato in Cina<sup>3</sup>. Date le dimensioni di quest'industria, è ancora più importante considerare il salmone un essere senziente che ha bisogno di buone condizioni di vita e di un buon ambiente quando viene allevato.

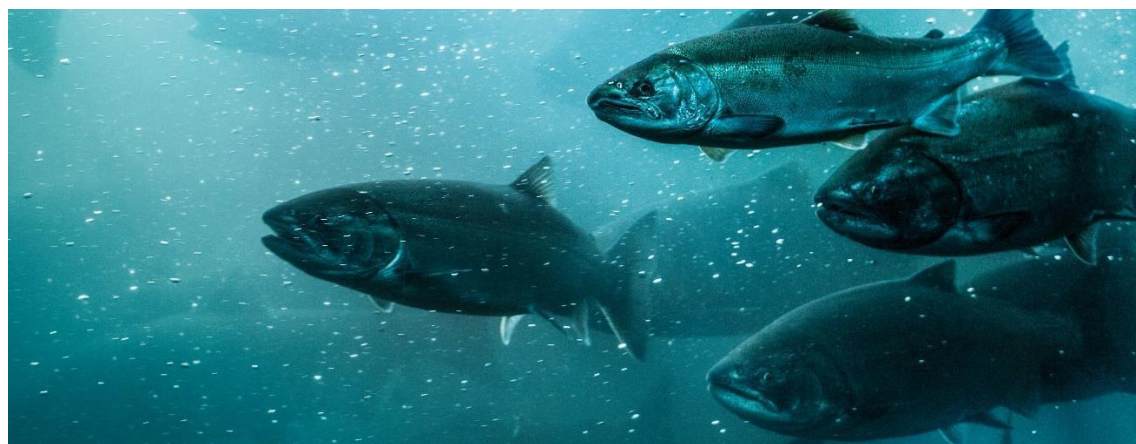
Compassion in World Farming ha sviluppato documenti e raccomandazioni su come migliorare il benessere dei salmoni d'allevamento dalla fase di acquacoltura fino alla raccolta e alla macellazione.

Tra le risorse, è disponibile una tabella sulle problematiche di benessere, che illustra come le pratiche di allevamento possono condizionare il benessere fisico, mentale e i comportamenti naturali del salmone.

Le risorse successive raccolgono le nostre raccomandazioni su come allevare nel miglior modo possibile i salmoni e misurarne il benessere, e le referenze scientifiche su cui si basano le raccomandazioni. Entrambi i documenti esplorano i diversi aspetti seguendo criteri di “buone condizioni ambientali”, “buona alimentazione”, “buona salute” e “possibilità di esprimere comportamenti naturali”.

Infine, tutti gli animali allevati a scopo alimentare dovrebbero essere macellati umanamente, storditi e resi immediatamente insensibili e incoscienti finché sopraggiunge la morte.

L'ultimo di questa serie di documenti si concentra, quindi, sui sistemi di macellazione dei salmoni, dalla fase di contenimento all'abbattimento, e comprende un elenco delle problematiche di benessere della macellazione e linee guida per ridurre al minimo stress e dolore. Qui sono annoverati anche indicatori utili a monitorare l'efficacia del processo di macellazione, dalla raccolta allo stordimento e all'abbattimento.



© iStockphoto

<sup>1</sup> [https://www.eumofa.eu/documents/20178/137160/Atlantic+salmon\\_31-1.pdf](https://www.eumofa.eu/documents/20178/137160/Atlantic+salmon_31-1.pdf)

<sup>2</sup> <http://feap.info/index.php/data/>

<sup>3</sup> [https://ec.europa.eu/fisheries/sites/fisheries/files/docs/body/salmon\\_it.pdf](https://ec.europa.eu/fisheries/sites/fisheries/files/docs/body/salmon_it.pdf)