



Rapporto dell'uso di ingredienti marini negli alimenti per pesci noto come "Fish In - Fish Out" (FIFO)

Raccomandazione – Luglio 2019



Sommario

| | | |
|----------|---|----------|
| 1 | Comunicazione sull'uso di materie prime marine in Aquafeed | 3 |
| 2 | Pesce prodotto per kg di pesce pescato | 4 |
| 3 | Conclusione | 5 |

1 Comunicazione sull'uso di materie prime marine in Aquafeed

Le materie prime marine utilizzate nei mangimi acquatici per i prodotti di acquacoltura consumati in Europa dovrebbero raggiungere standard basati su risorse gestite in modo responsabile, secondo il Codice di condotta della FAO per una pesca responsabile, laddove tale materiale sia disponibile. Ciò dovrà includere i prodotti dell'acquacoltura importati e quelli prodotti in Europa.

Attualmente sono disponibili due standard internazionali per documentare ciò, IFFO RS e MSC. Idealmente, l'ambizione dovrebbe essere quella di estendere ulteriormente il concetto, fino all'applicazione di un approccio di gestione ecologica della pesca che copra la fornitura di materie prime per la produzione di farina di pesce e olio di pesce. Ciò, tuttavia, è una responsabilità collettiva e non sarà raggiunto come obiettivo se non con il sostegno di tutte le parti interessate, e in particolare dei governi nazionali.

La produzione mondiale di mangimi per acquacoltura è aumentata da circa 25 a 45 milioni di tonnellate dal 2007 al 2017, mentre la pesca per la produzione di ingredienti marini (farina di pesce e olio) è rimasta stagnante o si è leggermente ridotta da 5 a 4,5 milioni di tonnellate, pari a circa 15 tonnellate di pesca del foraggio e 5 tonnellate di scarti da taglio.

Lo sviluppo dell'acquacoltura ha comportato uno spostamento in base al quale le materie prime marine hanno ora una parte relativamente più grande utilizzata per mangime per pesci anziché per i mangimi per suini e pollame o la perdita di olio di pesce nell'idrogenazione in prodotti a base di margarina. Anche l'inclusione di ingredienti marini nei mangimi per pesci è notevolmente diminuita a causa dell'offerta relativamente statica, dell'aumento della domanda, dei prezzi elevati e di migliori conoscenze nutrizionali.

Con una fornitura limitata di farina di pesce e olio di pesce, l'ulteriore crescita della produzione di mangimi per l'acquacoltura dovrà tradursi in un'ulteriore riduzione dell'inclusione delle risorse marine nelle diete. Le rifilature dei prodotti dell'acquacoltura rappresentano una potenziale nuova fonte di materie prime per la produzione di farina di pesce e olio di pesce, analogamente alla produzione di proteine animali trasformate dal settore agricolo terrestre.

Saranno inoltre necessarie nuove materie prime quali microalghe, proteine monocellulari, farina di insetti insieme a materie prime tradizionali migliorate quali soia, colza e mais, sebbene alcuni di questi materiali siano ancora lontani dal raggiungimento dei volumi commerciali di approvvigionamento. Inoltre, le



Aquaculture Advisory Council (AAC)

Rue de l'Industrie 11, 1000 Brussels, Belgium

Tel: +32 (0) 2 720 00 73

E-mail: secretariat@aac-europe.org

Twitter: @aac_europe

www.aac-europe.org

conoscenze più specifiche sull'esatto fabbisogno nutrizionale per le singole specie saranno importanti in quanto queste tendono a variare attraverso l'alto numero di mangimi per specie acquicole. Tutti gli altri ingredienti utilizzati nei mangimi per pesci dovrebbero essere sottoposti allo stesso livello di controllo applicato ai materiali di origine marina. Con il trascorrere del tempo, tale livello equivalente di valutazione potrà essere eseguito attraverso schemi di certificazione e l'adozione di schemi di certificazione gestiti da terzi in modo indipendente potrà supportare l'implementazione di questo approccio.

2 Pesce prodotto per kg di pesce pescato

Le ONG ambientaliste stanno promuovendo il consumo di quello che considerano più pesce "vegetariano". Tuttavia, la realtà è che gli attuali consumatori non solo mangiano più pesce carnivoro per il gusto, ma anche a causa della quantità di omega-3 nel pesce. Oltre a ciò, l'attuale industria dell'acquacoltura europea è dominata da specie di pesci carnivori.

Come CCA, l'obiettivo che ci siamo prefissati consiste nello sviluppo sostenibile dell'industria europea dell'acquacoltura. Gli ingredienti marini continuano a fornire nutrimento essenziale per l'industria e ciò rimarrà tale per il prossimo futuro. Osservando come i materiali di provenienza marina fanno parte del quadro generale della sostenibilità del settore, è opportuno chiedere nei casi in cui vengono utilizzati ingredienti marini se provengono da fonti gestite in modo responsabile. È anche interessante porre la domanda se sia rilevante limitare il tasso di inclusione al fine di facilitare e incoraggiare un uso ancora più efficiente degli ingredienti marini. In realtà, i due decenni precedenti hanno dimostrato che il fattore principale nel tempo sono state le forze di mercato, in cui la concorrenza per produrre le diete più efficienti (prezzo × FCR) ha portato a una riduzione del tasso di inclusione nelle risorse acquatiche. Né FFDR né FIFO sono rilevanti per stabilire se un determinato prodotto dell'acquacoltura viene prodotto sulla base di risorse gestite in modo responsabile.

L'applicazione del concetto di Rapporto di dipendenza del pesce da foraggio (FFDR) per FM e FO per le singole specie è un modo per dimostrare se FM o FO sono il componente più critico (in volume) delle diete. Non considera che l'eccedenza degli altri ingredienti marini sia utilizzata in tutto il mondo nei mangimi per altre specie di acquacoltura. Il concetto simile di rapporti Fish In - Fish Out (FIFO) descrive anche la conversione generale (per specie) di pesci interi catturati in natura in ingredienti marini, quindi in un prodotto di acquacoltura in cui nulla viene perso (o non utilizzato) se assunto ad una prospettiva globale.



Aquaculture Advisory Council (AAC)

Rue de l'Industrie 11, 1000 Brussels, Belgium

Tel: +32 (0) 2 720 00 73

E-mail: secretariat@aac-europe.org

Twitter: @aac_europe

www.aac-europe.org

Tuttavia, questi termini non riconoscono alcuni importanti fattori che sostengono la loro benefica integrazione di FM e FO in falde acquifere, come l'efficienza superiore della conversione di proteine ed energia da parte delle specie acquatiche.

3 Conclusione

Il CCA riconosce la differenza tra FIFO e FFDR e il modo in cui vengono utilizzati da diverse parti interessate in diverse situazioni. Con una fornitura limitata di farina di pesce e olio di pesce, l'ulteriore crescita della produzione di mangimi per l'acquacoltura dovrà tradursi in un'ulteriore riduzione dell'inclusione delle risorse marine nelle diete.

Il CCA ritiene importante comunicare ai media e ai consumatori la necessità di ingredienti marini provenienti da fonti sostenibili per l'alimentazione dei pesci e per qualsiasi altro ingrediente utilizzato nei mangimi per pesci. Quest'ultimo dovrà essere soggetto allo stesso livello di controllo applicato ai materiali di origine marina e dovrebbe essere sottolineata la necessità di ridurre il FIFO nel settore dell'acquacoltura dell'UE.



Aquaculture Advisory Council (AAC)

Rue de l'Industrie 11, 1000 Brussels, Belgium

Tel: +32 (0) 2 720 00 73

E-mail: secretariat@aac-europe.org

Twitter: @aac_europe

www.aac-europe.org