



Sicurezza alimentare

Marzo 2021 - (CCA 2021-05)



Il Consiglio consultivo per l'acquacoltura (CCA) riconosce con gratitudine il sostegno finanziario dell'UE

1. Obiettivi

- Far luce sul potenziale dell'acquacoltura per aumentare la sicurezza alimentare in diverse regioni dell'UE.
- Offrire argomentazioni sui casi in cui l'acquacoltura apporta un valore aggiunto alla società e fornisce un servizio all'ambiente.
- Formulare consigli congiunti da parte di ONG e industria sul perché e quando si dovrebbe dare priorità alle licenze e allo spazio per l'acquacoltura, alla luce di tali argomentazioni.

2. Motivazione

La sicurezza alimentare si riferisce alla produzione alimentare e alla catena di approvvigionamento di prodotti all'interno dell'UE in un volume adeguato per garantire la nostra sopravvivenza in tempi di crisi. Include alimenti sicuri, nutrizione e cibo a prezzi accessibili. La sicurezza alimentare si ottiene quando la produzione e la fornitura di prodotti sono distribuiti in tutte le regioni di tutti gli Stati membri per ridurre al minimo la dipendenza dai trasporti, diffondere la conoscenza su come produrre e distribuire il rischio. L'acquacoltura nell'UE oggi fornisce il 10% del consumo di prodotti ittici e svolge un ruolo chiave nell'aumentare la sicurezza alimentare e nel raggiungimento di questo obiettivo, sia direttamente attraverso l'allevamento di prodotti ittici per il consumo sia indirettamente attraverso il ripopolamento delle popolazioni selvatiche che possono fungere da scorta alimentare. Per realizzare tutto ciò, occorre semplificare il modo per aumentare la produzione primaria sostenibile, ottenere licenze e accedere allo spazio.

Prospettive sul motivo per cui l'acquacoltura svolge un ruolo chiave nella sicurezza alimentare:

1. Il sistema di approvvigionamento alimentare e le preferenze dei consumatori
2. Benessere degli animali
3. Protezione ambientale
4. Investimenti, occupazione e tasse
5. Sicurezza alimentare e reddito

A. Il sistema di approvvigionamento alimentare e le preferenze dei consumatori

Il cibo è stato tradizionalmente catturato o raccolto dall'ecosistema naturale e la natura ha un modo incredibile di fornirci una ricca varietà di cibo. Siamo abituati ad avere a disposizione un'ampia scelta di alimenti, sia di terra che di mare.

Le preferenze dei consumatori dipendono dalla tradizione, dal gusto, dall'alimentazione e dalla consapevolezza: preoccupazioni legate a società, ambiente e benessere degli animali, ma anche, ovviamente, ai costi. Quando l'ecosistema naturale ci fornisce ciò di cui abbiamo bisogno a basso costo, non ci dedichiamo all'agricoltura.

Quando l'offerta risulta insufficiente e il costo del raccolto diventa troppo alto, iniziamo a manipolare l'ecosistema segnando l'inizio dell'agricoltura. In tal modo, possiamo causare uno squilibrio nell'ecosistema naturale che va poi a colpire altre parti dell'ecosistema. Possiamo permetterlo per molto tempo senza accorgercene, come nel caso, ad esempio, di ciò che accade sotto la superficie dell'acqua nell'ambiente acquatico. Poiché oggi abbiamo iniziato a notare gli effetti dell'agricoltura sulle nostre acque, siamo obbligati a intraprendere azioni per la biodiversità e inserire ogni genere di acquacoltura nel sistema di approvvigionamento alimentare totale. Come gestiamo le sostanze nutritive nella fase tra agricoltura e acquacoltura per ottimizzare la produzione alimentare? L'acquacoltura di cui abbiamo bisogno dovrebbe raggiungere un equilibrio con l'agricoltura a livello regionale cosicché il sistema globale fornisca una varietà di alimenti in grado di soddisfare la sicurezza alimentare delle popolazioni senza influire negativamente sulla biodiversità nell'ambiente.

L'UE può contribuire in modo significativo all'approvvigionamento alimentare globale, come primo passo, impegnandosi per una maggiore autosufficienza e diminuendo la nostra dipendenza dal cibo che può essere necessario in altre parti del mondo. Nel corso della storia, in Europa si sono verificati molti casi di carestia e mai come oggi dipendiamo dalle importazioni, soprattutto per quanto riguarda i prodotti da acquacoltura. Le precedenti carestie in Europa sono state causate dalla dipendenza da una produzione locale non resistente e da catene di approvvigionamento globali interrotte da guerre e pestilenze.

Della superficie terrestre dell'UE, il 40% viene utilizzato in qualche modo per l'agricoltura. Per quanto riguarda l'acquacoltura, solo una piccolissima parte degli stagni, dei laghi e delle aree marine idonee è destinata a questa attività. L'attuale produzione agricola utilizza un eccesso di nutrienti rispetto a quelli contenuti nei prodotti raccolti; il resto viene reimpresso in natura per poi finire nei bacini idrici dell'UE, dove va ad accrescere il debito storico. Ciò significa che potremmo produrre più cibo senza aumentare il carico di nutrienti utilizzando specie che forniscono servizi ecosistemici attraverso l'assorbimento dei nutrienti in eccesso. L'acquacoltura può raccogliere i nutrienti del mare o dell'acqua dolce senza

aggiungervi sostanze nutritive in eccesso. Le varie tipologie di prodotti dell'acquacoltura possono, in modo efficiente, mettere in circolazione nelle acque dell'UE i nutrienti che sono stati persi dall'agricoltura e in questo modo contribuire alla sicurezza alimentare compiendo al contempo un servizio ecosistemico. Se consideriamo l'acquacoltura come qualcosa che restituisce al mare e all'acqua dolce i nutrienti persi dall'agricoltura, avremo una scelta alimentare diversificata che rappresenta chiaramente per il consumatore non solo un'economia circolare ma anche una gastronomia circolare.

L'acquacoltura, come altre forme di allevamento animale, contribuisce maggiormente alla sicurezza alimentare assicurando il fabbisogno proteico. Le specie acquatiche più in basso nella catena alimentare aumentano l'efficienza ecologica e ulteriori benefici si ottengono con forme di acquacoltura estensiva o semi-intensiva. Ad esempio, quando si coltivano macroalghe, cozze in treccia e carpe allevate in stagno in policoltura, dall'ambiente naturale si ottiene cibo di cui altrimenti le persone non potrebbero usufruire.

Gli stabilimenti di acquacoltura possono contribuire meglio alla sicurezza alimentare utilizzando mangimi che non sono commestibili per l'uomo e che non presentano rischi per la biodiversità e il benessere degli animali. È necessario mettere a punto mangimi alternativi che non utilizzino ingredienti che possano essere consumati direttamente dagli esseri umani (ad es. soia o farina di pesce e olio prodotto con pesce pescato). Gli esempi includono crostacei, macroalghe, microalghe, proteine batteriche, insetti e un uso ancora maggiore di rifilature come fonte di farina di pesce e olio di pesce. I prodotti dell'acquacoltura dovrebbero essere etichettati e certificati con informazioni che i consumatori comprendano e che li aiutino nella scelta. Tale aspetto è approfondito nel consiglio del MAC sulle informazioni ai consumatori.

I consumatori sono abituati a un'ampia varietà di cibo e, attraverso l'attuale sistema di approvvigionamento alimentare, la società sta acquisendo una maggiore capacità di scelta. Nella situazione attuale, l'economia e l'occupazione hanno trovato un equilibrio, per cui qualsiasi cambiamento deve avvenire gradualmente per non sfuggire di mano. Pian piano, possiamo cambiare abitudini e procedere verso un obiettivo più sostenibile in cui la produzione alimentare si sposti verso un sistema che si adatta al potenziale produttivo delle nostre acque e terreni. Un sistema che si allontana dalle richieste del mercato dei consumatori che non riescono a vedere un collegamento tra il cibo che acquistano e gli impatti che ha la produzione all'interno dell'UE e, ancor meno, l'impatto che hanno i prodotti importati da tutto il mondo.

Un ecosistema equilibrato può fornire molti prodotti: più in alto saliamo nella rete trofica, meno chilogrammi di questa possono essere tassati. Per il consumo umano possono essere utilizzati molti più

alimenti che si trovano nella parte inferiore della catena alimentare in modo da non compromettere l'equilibrio della biodiversità. Il modo più efficiente per nutrire la popolazione con proteine commestibili sarebbe quindi incoraggiare le persone a mangiare più cibi vegetali, che possono includere prodotti a base di alghe e microalghe. Si tratta di una priorità fondamentale per la sicurezza alimentare. Altre specie a un livello trofico piuttosto basso includono organismi filtratori e molluschi bivalvi che raccolgono il fitoplancton naturale vicino alla base della catena alimentare.

Le abitudini dei consumatori di scegliere cosa mangiare non possono mutare dall'oggi al domani. Per ottenere una maggiore flessibilità, possiamo considerare la possibilità di utilizzare specie a basso livello trofico per l'alimentazione di altri animali. Ne perdiamo in efficienza, ma guadagniamo un ventaglio di scelte più ampio per una dieta equilibrata con acidi grassi a catena lunga e torniamo a vedere la diversità sulla tavola per soddisfare il consumatore che non è disposto a rinunciare subito alle ricette della tradizione. In questo modo, guadagniamo tempo per cercare di cambiare l'interesse dei consumatori a diventare più eco-compatibili e mangiare direttamente alimenti a basso livello trofico, e manteniamo la capacità di avviare il lungo processo che riporterà in tavola le sostanze nutritive dal mare o dall'acqua dolce. Un altro vantaggio, per il consumatore che non intenda variare le proprie abitudini alimentari, sarebbe non solo avere prodotti importati tra cui scegliere, ma prodotti realizzati secondo l'elevata tracciabilità e standard controllabili dell'Unione.

Alcuni consumatori possono mangiare specie di acquacoltura a basso livello trofico, come gli organismi filtratori. Tuttavia, più pesci sono allevati con mangimi a base di specie di acquacoltura a basso livello trofico, maggiore è la produzione di questo mangime e minore sarà la dipendenza da ingredienti per mangimi altamente raffinati. Più estesa è la produzione, più si amplia l'economia e più persone sono coinvolte nello sviluppo dell'attività, più è probabile che gli allevatori abbiano forniture sufficienti. Questa produzione all'interno dell'UE garantisce una maggiore sicurezza alimentare e una maggiore attenzione nel fornire ai nostri allevamenti ittici mangimi prodotti dall'acquacoltura estensiva.

Le licenze e l'accesso allo spazio per la produzione primaria sostenibile che promuove la biodiversità locale dovrebbero avere la priorità per tutta l'acquacoltura che è estensiva, semi-intensiva o alimentata da mangimi che possano sottrarre cibo agli esseri umani. Tale produzione fornisce servizi ecosistemici (ad esempio, assorbendo i nutrienti in eccesso) e contribuisce quindi a un più alto grado di sicurezza alimentare e all'autosufficienza.

B. Benessere degli animali

La produzione alimentare dell'UE aspira a obiettivi di benessere degli animali più elevati rispetto a molte altre parti del mondo da cui provengono gli alimenti importati. Sebbene ciò sia eticamente corretto e possa essere un buon fattore di marketing, un migliore benessere degli animali assicura anche animali più resistenti che potrebbero essere meno vulnerabili alle malattie, aumentando direttamente la sicurezza alimentare e i profitti.

Tuttavia, per essere in grado di ricorrere al benessere degli animali nel promuovere l'acquacoltura nel marketing, l'UE deve adottare misure per garantire di essere diventata davvero un leader mondiale per quanto concerne il benessere degli animali e di migliorare continuamente gli standard dell'acquacoltura in tutte le fasi, inclusi l'allevamento, il trasporto e la macellazione. L'effetto sul benessere globale degli animali nella produzione sarà maggiore se il sistema produttivo dell'UE, avvalendosi di conoscenze più estese di attuazione pratica negli allevamenti, potrà mostrare di conseguire profitti pur rispettando i più elevati standard di benessere degli animali. Per massimizzare il benessere degli animali a livello mondiale, è necessario promuovere standard elevati di produzione nell'UE incentrati sui risultati.

Le licenze e l'accesso allo spazio per l'acquacoltura di produzione primaria dovrebbero avere la priorità per sostituire i prodotti ittici importati con una produzione comunitaria in grado di dimostrare elevati standard di benessere degli animali.

C. Tutela ambientale

L'obiettivo generale della politica ambientale dell'UE deve essere quello di lasciare alla prossima generazione una società in cui le grandi questioni dei problemi ambientali sono state risolte, senza causare un aumento dei problemi sanitari e ambientali oltre i confini dell'UE.

Ciò è in linea con il "Green Deal" europeo che mira a un'economia circolare e a porre fine all'importazione di prodotti che non soddisfano gli standard ambientali dell'UE.

Le licenze, l'accesso allo spazio e le procedure semplificate dovrebbero avere la priorità per l'acquacoltura di produzione primaria per sostituire i prodotti ittici importati con una produzione comunitaria in grado di dimostrare elevati standard di benessere degli animali.

D. Investimenti, occupazione e tasse

Gli investimenti nell'acquacoltura sono a lungo termine, poiché i tipi di acquacoltura conformi agli standard di sostenibilità non offrono un rapido ritorno dell'investimento. Licenze sicure e di lunga durata sono essenziali per attirare gli investitori verso la nuova acquacoltura.

Molti posti di lavoro potrebbero essere creati all'interno dell'UE con una maggiore produzione da acquacoltura, lavori che ora vengono svolti in altre parti del mondo. I diritti, le protezioni e le condizioni di lavoro dei lavoratori all'interno dell'UE sono elevati rispetto a molte delle regioni del mondo da cui provengono gli alimenti importati.

Il gettito fiscale è essenziale per far funzionare la società. Le aziende pagano le tasse sui dipendenti e sui profitti. Per garantire le migliori condizioni alle aziende affinché possano sopravvivere e svilupparsi in base alle sfide, queste devono essere in grado di fare una stima realistica dei loro profitti. Il profitto che, nei periodi propizi, contribuisce alla società tramite la tassazione può fungere da cuscinetto per la sopravvivenza dell'azienda nei periodi più difficili. Le aziende che sono produttori primari diventano competitive e pagano più tasse quando potrebbero dedicare più tempo alla produzione e avere meno tempo occupato da oneri amministrativi.

L'acquacoltura come produzione primaria che ha bisogno di investitori, paga le tasse, crea nuovi posti di lavoro nell'UE e allo stesso tempo aumenta il benessere globale dei lavoratori, oltre alle priorità sopra menzionate, dovrebbe avere la priorità per quanto riguarda le licenze a lungo termine e le procedure semplificate.

E. Sicurezza alimentare e reddito

La strategia "Farm to Fork" sottolinea che il reddito dei produttori primari di cibo nell'UE è rimasto indietro rispetto al reddito medio complessivo dei lavoratori nell'UE. Questo, sommato al fatto che molti piccoli agricoltori addirittura non dichiarano reddito per i familiari che collaborano alla produzione, costituisce una minaccia per la sicurezza alimentare. Se tutte le ore di lavoro impiegate dai piccoli produttori nella produzione primaria, retribuite e non, vengono divise per il reddito netto, la retribuzione oraria può risultare molto inferiore alla retribuzione minima in vigore nell'UE. Ciò significa che è probabile che queste persone cambino lavoro se si presenta l'opportunità. Occorre quindi tener conto del fatto che il reddito per i produttori primari ha implicazioni per la sicurezza alimentare.

Di seguito sono riportati i riferimenti al Green Deal (GD), alla strategia "Farm to Fork" (F2F) e alla relazione del Parlamento europeo sull'acquacoltura sostenibile (A8-0186 / 2018) (PE).

- La DG riconosce la necessità di mantenere la sicurezza dell'approvvigionamento e la competitività.
- Gli obiettivi dell'UE sono ridurre l'impronta ambientale e climatica del sistema alimentare dell'UE e rafforzarne la resilienza, garantendo la sicurezza alimentare di fronte ai cambiamenti climatici e alla perdita di biodiversità (F2F)
- Per garantire la sicurezza alimentare, la nutrizione e la salute pubblica, assicurandosi che tutti abbiano accesso a cibo sufficiente, nutriente e sostenibile che rispetti elevati standard di sicurezza e qualità, salute delle piante e salute e benessere degli animali, soddisfacendo nel contempo le esigenze dietetiche e le preferenze alimentari (F2F)
- La Commissione valuterà la resilienza del sistema alimentare e svilupperà un piano di emergenza da attuare in tempi di crisi per garantire l'approvvigionamento alimentare e la sicurezza dell'approvvigionamento alimentare (F2F).
- I dati disponibili mostrano un divario crescente, stimato in 8 milioni di tonnellate, tra il livello di consumo di frutti di mare nell'UE e il volume delle catture dalla pesca; l'acquacoltura sostenibile può contribuire a garantire la sicurezza alimentare e nutrizionale a lungo termine e all'obiettivo generale di colmare il divario tra consumo e produzione di pesce nell'UE (PE).
- L'acquacoltura d'acqua dolce è ancora un'opportunità non sufficientemente esplorata per migliorare la sicurezza alimentare e sviluppare le zone rurali (PE).
- La Commissione riconosce il potenziale dell'acquacoltura per contribuire alla sicurezza alimentare e nutrizionale per i cittadini dell'UE (PE).
- Un'adeguata pianificazione dello spazio dovrebbe tenere conto di tutti i settori (approccio olistico), degli aspetti inerenti alla sostenibilità e della sicurezza alimentare (PE).
- La sostenibilità ambientale deve procedere di pari passo con la sostenibilità sociale ed economica e occorre prendere in debita considerazione il contributo attuale e potenziale dell'acquacoltura alla sicurezza alimentare nell'Unione (PE);
- Ma ciò che è ancora più importante è che l'acquacoltura ha un ruolo fondamentale da svolgere

nella nostra società, in quanto dovrebbe contribuire a salvaguardare il potenziale di produzione alimentare e le forniture alimentari nonché la crescita e l'occupazione su basi sostenibili in tutta l'Unione al fine di garantire a lungo termine la sicurezza alimentare, compresi l'approvvigionamento alimentare, la crescita e l'occupazione per i cittadini dell'Unione, e contribuire a far fronte alla crescente domanda mondiale di alimenti acquatici (PE).



Consiglio consultivo per l'acquacoltura (CCA)

Rue de l'Industrie 11, 1000 Bruxelles, Belgio

Tel: +32 (0) 2 720 00 73

E-mail: secretariat@aac-europe.org

Twitter: @aac_europe

www.aac-europe.org