



Parere congiunto dei consigli consultivi sulla valorizzazione dei sottoprodotti della pesca e dell'acquacoltura

CCA/MAC/NSAC/CCRUP 9/2024

Settembre 2024



Il NSAC, il MAC, il CCA e il
CCRUP ringraziano per il
sostegno finanziario dell'UE



NSAC
North Sea Advisory Council



MAC
Market Advisory Council



AAC
Aquaculture
Advisory Council



CCRUP
Common Regional Council for the North Sea

Indice

Indice	2
1. Contesto	3
2. Casi studio	4
2.1. BlueBioChain: identificare gli ostacoli normativi e sociali nella trasformazione delle acque reflue in prodotti di valore con le microalghe.....	4
2.2. MariGreen: ostacoli nella valorizzazione dei residui BLU per la produzione di fertilizzanti e biostimolanti.....	4
2.3. AquaHealth: composti bioattivi derivati da microbiomi di microalghe per la gestione sostenibile della salute nell'acquacoltura	5
3. Agevolare la circolarità dei mangimi per l'acquacoltura.....	5
4. Circolarità dei flussi collaterali della pesca e dei rifiuti	6
5. Parere	7
6. Conclusione	9

1. Contesto

Questo documento è stato ispirato dall'evento [evento politico](#) "Connecting the dots for a circular blue economy - from science to policy and regulatory solutions" (Creare interrelazioni per un'economia blu circolare - dalla scienza alla politica alle soluzioni normative) tenuto dall'europarlamentare Clara Aguilera presso il Parlamento europeo e organizzato e finanziato dal Blue Bioeconomy ERA-NET Cofund ([BlueBio](#)) il 30 gennaio 2024. L'obiettivo di BlueBio è identificare nuovi modi e migliorare quelli esistenti per portare sul mercato prodotti e servizi acquatici bio-based, concentrandosi su tutti gli anelli della catena del valore, dalla gestione delle risorse e dai produttori di biomassa, ai sistemi di fornitura e al mercato. Molti progetti di ricerca e sviluppo finanziati da BlueBio sono giunti alla conclusione che esistono ostacoli normativi che limitano l'innovazione, gli investimenti e/o lo sviluppo dei settori europei della pesca e dell'acquacoltura. Sebbene vi sia un grande potenziale per trasformare questi settori in settori più sostenibili e circolari, sono necessari più lavoro, più sviluppo e una maggiore cooperazione a livello europeo. Quattro consigli consultivi dell'Unione europea (UE) (Consiglio consultivo per il Mare del Nord, Consiglio consultivo per i mercati, Consiglio consultivo per l'acquacoltura e Consiglio consultivo per le regioni ultraperiferiche) hanno riconosciuto questo aspetto e si sono impegnati a fornire raccomandazioni politiche sul tema grazie all'esperienza e alle competenze delle proprie parti interessate.

In precedenti occasioni sono già state presentate raccomandazioni dei consigli consultivi relative ai flussi collaterali e ai rifiuti della pesca e dell'acquacoltura. Si vedano, ad esempio, le raccomandazioni sullo sbarco del pescato al di sotto della taglia minima di riferimento per la conservazione contenute nel [Parere del MAC sull'obbligo di sbarco](#), nel [Parere del CCA sulla qualificazione giuridica degli scarti del pesce di allevamento come stallatico](#) e nel [Parere del CCRUP sulla valorizzazione dei sottoprodotti della pesca nelle regioni ultraperiferiche](#).

Il presente documento intende basarsi su questi dati e fornire ai responsabili politici una descrizione dettagliata delle problematiche affrontate dai settori della pesca e dell'acquacoltura nell'ambito della bioeconomia blu, nonché evidenziare eventuali problemi relativi alla salute, alla sicurezza e alla sostenibilità per gli esseri umani, i pesci e gli ecosistemi in generale.

Attraverso casi di studio, intendiamo richiamare l'attenzione sulle difficoltà normative esistenti per incoraggiare la discussione e la rivalutazione dei processi di valorizzazione degli scarti e dei sottoprodotti della pesca e dell'acquacoltura nell'UE, dalla ricerca e dall'innovazione al mercato. Portare la bioeconomia blu dell'UE alla completa circolarità e all'azzeramento dei rifiuti farà mettere in pari l'UE con alcune delle economie marine più avanzate, i cui settori della pesca e dell'acquacoltura sono centrali per le loro economie (si veda, ad esempio, l'Islanda, con l'approccio [100% pesce](#)). Questo costituirà inoltre un'ulteriore fonte di reddito per i produttori di prodotti ittici e acquicoli. Attualmente, l'UE non dispone ancora di un approccio integrato e olistico per quanto riguarda l'estrazione e l'utilizzo delle risorse della pesca e dell'acquacoltura, che sono attualmente trattate in maniera compartimentalizzata.

2. Casi studio

2.1. **BlueBioChain: identificare gli ostacoli normativi e sociali nella trasformazione delle acque reflue in prodotti di valore con le microalghe**

L'obiettivo del progetto BlueBioChain è la valorizzazione delle acque reflue delle industrie alimentari e degli allevamenti acquicoli con le microalghe, per generare prodotti ad alto valore di mercato come cosmeceutici, coloranti alimentari e mangimi per l'acquacoltura. Gli ostacoli identificati nel corso del progetto sono legati all'assenza di standard normativi che portano alla mancanza di chiarezza e prevedibilità per ulteriori investimenti. Esistono delle sfide per quanto riguarda l'uso delle acque reflue derivanti dalla trasformazione degli alimenti, per assicurare la produzione di prodotti finali sicuri assistita dal controllo della tracciabilità, con dati necessari per garantire la sicurezza.

Durante il progetto BlueBioChain è stata condotta un'indagine sull'accettazione e la percezione sociale di questo progetto. L'indagine ha evidenziato un'elevata consapevolezza del tema del progetto (pari all'85% per l'uso delle acque reflue e al 75% per l'uso delle microalghe) e una percezione estremamente positiva sull'uso delle acque reflue e delle microalghe per i prodotti bio-based. L'indagine ha inoltre evidenziato che i consumatori mostrano vari livelli di disponibilità ad acquistare diversi tipi di prodotti bio-based:

- Cosmeceutici: 63% a favore; 11% contro;
- Additivi alimentari: 56% a favore; 20% contro;
- Prodotti ittici: 52% a favore e 19% contro.

Mentre i consumatori sono generalmente riluttanti a spendere di più per gli additivi alimentari e i prodotti ittici, sono più disposti a pagare un sovrapprezzo per i cosmeceutici.

Di seguito riportiamo alcuni punti chiave identificati in relazione agli ostacoli normativi:

- a) Problemi di sicurezza e tossicità
- b) Standard di qualità e purezza
- c) Normative ambientali
- d) Processi di approvazione e certificazione
- e) Normative relativi a etichettatura e commercializzazione
- f) Tracciabilità e controllo della catena di approvvigionamento
- g) Commercio internazionale e conformità

2.2. **MariGreen: ostacoli nella valorizzazione dei residui BLU per la produzione di fertilizzanti e biostimolanti**

L'obiettivo del progetto MariGreen è riqualificare i materiali residui scarsamente utilizzati della catena del valore blu (cioè, quelli provenienti dalla cattura dei pesci, dall'acquacoltura biologica e dall'industria delle alghe), applicando diverse tecnologie appropriate per produrre fertilizzanti e biostimolanti utili per l'agricoltura green. Gli scarti della trasformazione del pesce e i fanghi dell'acquacoltura sono ricchi di sostanze nutritive e offrono un potenziale prezioso come apporto nell'agricoltura, come fertilizzanti e biostimolanti. Tuttavia, attualmente l'UE non ne consente l'uso perché, ad esempio, gli escrementi del pesce non sono considerati sottoprodotti di origine animale ai sensi del Regolamento sui sottoprodotti di origine animale (2009/1069, art. 3.20). Inoltre, per i

fertilizzanti da applicare alla coltivazione biologica, attualmente non esiste alcun regolamento sugli additivi e sui metodi di trasformazione accettabili. La collaborazione tra i responsabili decisionali, la comunità di ricerca e le unità industriali è essenziale per sviluppare strategie adeguate a sostenere l'adozione di questi nuovi fertilizzanti biologici e biostimolanti.

2.3. AquaHealth: composti bioattivi derivati da microbiomi di microalghe per la gestione sostenibile della salute nell'acquacoltura

Il consorzio AquaHealth mira a identificare nuovi enzimi inibitori del biofilm e antimicrobici, nonché candidati antivirali derivati dalle microalghe. Il progetto ha un grande potenziale per quanto riguarda la riduzione dei rifiuti e l'elaborazione di soluzioni per il trattamento dei mangimi e delle malattie con un minore impatto ambientale e un maggiore sequestro di carbonio. Per valorizzare queste funzioni, si suggeriscono procedure e standard meno complessi e armonizzati. Attualmente, se si coltiva una biomassa algale mista, è difficile ottenere l'autorizzazione nell'ambito dei regolamenti sui prodotti che si basano sulle singole specie di alghe. Nel complesso, i principali risultati del progetto sono stati i seguenti:

- la biomassa di microalghe, i surnatanti e gli estratti hanno mostrato effetti antimicrobici e antivirali contro i patogeni dei pesci;
- il progetto ha contribuito a una potenziale riduzione dell'impatto ambientale della piscicoltura di oltre il 5%;
- le proteine idrolizzate di diene lattone (ad esempio, Dlh₃) mostrano effetti significativi di inibizione del biofilm.

3. Agevolare la circolarità dei mangimi per l'acquacoltura

I fanghi di pesce sono feci provenienti dalla produzione di pesci d'allevamento, costituiti anche da mangime in eccesso non digerito e raccolti da sistemi di acquacoltura a terra chiusi. Sono un prodotto adatto all'uso come fertilizzante e autorizzati in alcuni Paesi, come la Norvegia. Tuttavia, l'uso dei fanghi come fertilizzanti è escluso dal Regolamento (UE) 2019/1009 sui prodotti fertilizzanti dell'UE. Alla luce di ciò, i produttori ittici si trovano di fronte a un importante ostacolo normativo, in quanto possono scegliere se rispettare le normative nazionali, il quadro normativo dell'UE o il principio del reciproco riconoscimento delineato nel Regolamento (UE) 2019/515.

I fanghi di pesce non rientrano nell'elenco dei componenti e quindi non possono essere utilizzati come fertilizzanti, ai sensi del Regolamento (UE) 2019/1009 sui prodotti fertilizzanti dell'UE. Inoltre, non rientrano nel Regolamento sui sottoprodotti di origine animale, poiché gli escrementi e/o l'urina dei pesci di allevamento non sono inclusi nella definizione di stallatico (Regolamento (UE) 1069/2009, art. 2 (k) e art. 3, n. 20). Le sfide attuali legate al riciclaggio dei fanghi di pesce per l'uso nell'agricoltura includono questioni di sicurezza della catena alimentare e dell'ambiente, come i metalli pesanti, i cui livelli devono essere controllati. Altre questioni riguardano le sostanze inquinanti organiche (come le sostanze chimiche per la protezione delle piante e i prodotti farmaceutici) e la comprensione sufficiente del rischio in relazione alla sicurezza alimentare e all'ambiente.

L'igiene è un'altra questione importante da affrontare, in quanto è necessario conoscere i possibili metodi di trasformazione che garantiscano una buona igiene e prevengano la diffusione di agenti

infettivi. Infine, per essere utilizzati come fertilizzanti, i prodotti devono avere proprietà fisiche che ne consentano il trasporto nel luogo in cui i nutrienti sono necessari in agricoltura. Ciò significa che i fanghi devono avere buone proprietà di stoccaggio e di spandimento, scarso odore e un contenuto di sale da basso a moderato. Un fertilizzante deve contenere anche elementi nutritivi disponibili e un equilibrio tra gli elementi nutritivi adatto alle esigenze delle colture.

Un'altra alternativa valida per i fanghi di pesce nell'ambito dell'economia circolare è l'utilizzo come mangime per l'allevamento di insetti. Tuttavia, ciò comporta il rischio di ricircolo di agenti patogeni e contaminanti. Per questo motivo, al momento i regolamenti UE sui mangimi escludono questa via, che richiede un'intensificazione della ricerca sulle misure di sicurezza. In base al quadro normativo dell'UE, gli insetti d'allevamento rientrano nella categoria degli animali d'allevamento. Di conseguenza, gli insetti possono essere alimentati solo con materiale commestibile per gli animali d'allevamento. Pertanto, l'uso di fanghi di pesce è vietato per la produzione e/o l'alimentazione di questi tipi di animali, così come non è consentito l'uso di feci, urine e contenuti del tratto digestivo, "indipendentemente da qualsiasi forma di trattamento o miscela".

In generale, il mangime può essere immesso sul mercato e utilizzato solo se:

- è sicuro; ciò significa che non vi sono effetti avversi sulla salute umana o animale o che gli alimenti derivati da animali da produzione alimentare non sono sicuri per il consumo umano;
- non ha alcun effetto negativo diretto sull'ambiente o sul benessere degli animali (ad esempio, soddisfa i requisiti nutrizionali).

Per cambiare lo status quo sono necessari tre elementi:

- nuove conoscenze scientifiche sulle caratteristiche di sicurezza e salute;
- valutazione dei nuovi dati da parte dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA);
- volontà politica di modificare la legislazione.

4. Circolarità dei flussi collaterali della pesca e dei rifiuti

La farina e l'olio di pesce sono prodotti principalmente da pesci piccoli e di vita breve, oltre che da ritagli riciclati dalla trasformazione del pesce per il consumo umano. Le specie ittiche più importanti sono il malloppo, l'anguilla di sabbia, il melù, lo spratto e il merluzzetto norvegese.¹ Una quantità crescente di materia prima proviene da ritagli riciclati. La resa in filetti per la maggior parte delle specie ittiche varia tra il 30% e il 65% della massa del pesce² e i ritagli costituiscono una risorsa preziosa per i produttori di ingredienti marini. L'uso dei ritagli è aumentato significativamente negli ultimi anni e oggi, nel caso dell'EFFOP (i produttori europei di olio di pesce e farina di pesce), i membri utilizzano circa il 40% dei ritagli³; alcuni impianti trasformano solo i ritagli per produrre olio e farina di pesce.

L'industria dell'Unione europea è all'avanguardia nell'ottimizzare lo sfruttamento delle preziose risorse marine, nel contribuire alla circolarità dell'economia blu e nel ridurre l'impronta ambientale della produzione ittica e acquicola. Per produrre olio di pesce destinato al consumo umano, i

¹ <https://effop.org/resources/responsibility/>

² Einarsson, M. I., Jokumsen, A., Bæk, A. M., Jacobsen, C., Pedersen, S. A., Samuelsen, T. A., Pálsson, J., Eliassen, O. e Flesland, O. (2019). *Nordic Centre of Excellence Network in Fishmeal and Fish oil (Centro nordico della rete di eccellenza nella carne e olio di pesce)*. Matis. Matis Vol. 06-19 No. 62477

³ [EFFOP Policy Paper \(Documento politico dell'EFFOP\) \(Gennaio 2024\)](#)

produttori devono trasformare materie prime di grado alimentare in stabilimenti di grado alimentare, rispettando i requisiti delle normative sulla sicurezza alimentare. Tuttavia, gli stabilimenti dell'UE devono affrontare una sfida significativa per continuare a produrre olio di pesce per uso alimentare, a causa della coesistenza necessaria di materiali di sottoprodotti animali trasformati nello stesso stabilimento. Tale integrazione è fondamentale per migliorare l'efficienza dell'industria e valorizzare al meglio le materie prime. Alcuni prodotti della pesca, e in particolare i ritagli provenienti dal settore della trasformazione, potrebbero essere classificati come sottoprodotti di origine animale e, una volta dichiarati tali, tali materie prime non possono essere migliorate e trasformate per i mercati alimentari. Non è consentito nemmeno mescolare materie prime diverse, approvate per gli alimenti o per i mangimi. Pur riconoscendo l'importanza di rispettare rigorose misure igieniche e di garantire che le strutture soddisfino gli standard alimentari per produrre olio di pesce destinato al consumo umano, sembra insensibile che gran parte delle materie prime non possa essere valorizzata nei mercati alimentari. È necessaria maggiore flessibilità nei regolamenti, per rispondere all'esigenza di adattabilità del settore, soprattutto quando i processi industriali attuali, la logistica e le norme igieniche appropriate possono garantire la sicurezza e la freschezza di questi materiali, evitando la contaminazione crociata.

5. Parere

I settori della pesca e dell'acquacoltura dell'UE hanno un ruolo particolare da svolgere nel contribuire alla transizione verso un sistema alimentare sostenibile e allo sviluppo della bioeconomia e dell'economia circolare. Oggi, il 40% delle farine di pesce utilizzate nei mangimi per l'acquacoltura proviene da scarti di produzione alimentare marina e oltre la metà degli ingredienti utilizzati è costituita da sottoprodotti di origine marina, vegetale e animale. L'obiettivo è limitare la dipendenza del settore dalle farine e dagli oli di pesce provenienti da stock selvatici. I settori sono anche leader in termini di sviluppo tecnologico e innovazione nella catena del valore, il che pone l'UE in una posizione di vantaggio competitivo in termini di trasferimento di ricerca, tecnologia, sviluppo e innovazione. È essenziale che il quadro normativo garantisca sicurezza e flessibilità per consentire l'innovazione a sostegno di una crescita sostenibile e ambiziosa del settore. Anche le politiche di mercato e le campagne promozionali dei prodotti acquatici sono fondamentali.

Il nostro **parere** per la Commissione europea è il seguente:

- Accogliamo con favore un **approccio lungimirante** intrapreso dalla Commissione europea, che garantisca che la politica e la regolamentazione dell'UE anticipino i futuri sviluppi sociali e tecnologici e assicurino livelli elevati di sicurezza e fiducia dei consumatori.
- È necessario disporre di **pareri scientifici fondati** (se del caso, forniti dall'EFSA) a sostegno delle modifiche al quadro legislativo esistente.
- Determinare gli **additivi e i metodi di trasformazione accettabili** nell'agricoltura biologica, in modo da fare chiarezza sull'uso e sulla composizione dei **fertilizzanti biologici** e fornire un ulteriore incentivo per la "crescita sostanziale" dell'acquacoltura biologica richiesta dalla strategia Dal produttore al consumatore.
- Considerare lo sviluppo di **scenari operativi** che consentano ai produttori dell'UE di sfruttare al meglio le risorse acquatiche, fornendo prodotti di alto valore ai settori alimentare e dei mangimi, garantendo al contempo la piena conformità alla legislazione dell'Unione. È necessario rivedere il **Regolamento sui sottoprodotti di origine animale** del 2009 per

allinearli ai principi dell'**economia circolare** e della sostenibilità alimentare, senza compromettere gli standard di sicurezza nel panorama attuale. La nuova versione dovrebbe classificare gli escrementi di pesce come stallatico e renderli adatti all'uso come fertilizzanti.

- Promuovere la **collaborazione tra i responsabili decisionali, la comunità di ricerca e le unità del settore** è essenziale per sviluppare strategie adeguate a sostenere questa transizione.
- In alcuni casi, esistono altre opzioni per **affrontare gli ostacoli normativi** oltre alla modifica della legislazione. La Commissione dovrebbe prendere in considerazione la possibilità di esplorare queste opzioni caso per caso.
- L'**armonizzazione dei regolamenti sui mangimi** negli Stati membri dell'UE è consigliabile per facilitare l'ingresso nel mercato.

Altre **raccomandazioni generali** alla Commissione europea e agli Stati membri sulla circolarità dei prodotti ittici e dell'acquacoltura:

- L'UE dovrebbe agevolare il **finanziamento di università, start-up e PMI** impegnate nella ricerca e nell'innovazione sulla sostenibilità dei settori della pesca e dell'acquacoltura.
- La **comunicazione/lo scambio di conoscenze** tra il settore scientifico e quello normativo devono essere migliorati e promossi attraverso finanziamenti, incentivi e piattaforme appropriate per questi scambi, garantendo che le scoperte scientifiche vengano tradotte rapidamente ed efficacemente in soluzioni politiche.
- È necessario **rafforzare il coordinamento e la cooperazione** tra l'UE e le direzioni nazionali, nonché tra ricercatori, industria e autorità di regolamentazione. L'economia circolare blu dovrebbe essere gradualmente e sistematicamente ampliata, in termini di dimensioni e finanziamenti dedicati.
- Si raccomanda **un maggiore coordinamento** tra la DG MARE e altri servizi competenti, in particolare la DG SANTE, soprattutto nell'ambito della strategia Dal produttore al consumatore.
- L'**impegno continuo e sistematico** dei servizi della Commissione con i **consigli consultivi** competenti è fondamentale per garantire che le politiche o le modifiche proposte siano in linea con la percezione delle parti interessate della realtà dei settori. Anche gli **eventi politici di alto livello** con un adeguato coinvolgimento delle parti interessate sono utili. Più precoce è l'avvio di questo impegno, più l'esperienza sul campo può essere incorporata nelle proposte politiche, rafforzandone in ultima analisi la rilevanza e la legittimità.
- La Commissione e gli Stati membri dovrebbero sostenere **le PMI locali** nel migliorare la sostenibilità, contribuendo alla riduzione dell'impronta di carbonio e alla promozione della bioeconomia blu.
- La Commissione e gli Stati membri devono continuare a incoraggiare e agevolare le aziende di trasformazione dell'UE nella ricerca e nello sviluppo della valorizzazione dei sottoprodotti.

È inoltre importante tenere presente il lavoro attualmente svolto dalla [piattaforma europea sull'uso sostenibile del fosforo](#) per quanto riguarda le modifiche alla legislazione dell'UE per agevolare la valorizzazione dei sottoprodotti, compresi gli scambi in corso con i servizi della Commissione.

6. Conclusion

I Consigli consultivi desiderano ringraziare la Commissione e gli Stati membri interessati per aver preso in considerazione le raccomandazioni di cui sopra. In caso di domande o commenti, contattare le nostre Segreterie. Restiamo disponibili per un ulteriore coinvolgimento con le unità competenti.



Consiglio consultivo per l'acquacoltura (CCA)

Rue Montoyer 31, 1000 Bruxelles, Belgio

Telefono: +32 (0) 2 720 00 73

E-mail: secretariat@aac-europe.org

Twitter: @aac_europe

www.aac-europe.org