



Acquacoltura

il suo sviluppo, anche di tipo biologico, rappresenta un contributo importante all'ambiente, alla salute, all'economia e contro la fame.

Opportunità di sviluppo anche in Lombardia grazie ai propri bacini idrici di acqua dolce



Costruire Expo 2015 come tappa di uno sviluppo sostenibile e solidale a dimensione d'uomo per tutti gli uomini del Pianeta

ACU-Associazione Consumatori Utenti - Sede regionale della Lombardia e Lega Consumatori

Progetto realizzato nell'ambito del Programma generale di intervento 2013 della Regione Lombardia con l'utilizzo dei fondi del Ministero dello Sviluppo Economico

Lo scenario globale

L'occasione di EXPO Milano 2015 facilita anche la riflessione sulle risorse ittiche del Pianeta.

E' del 1995 il **Codice di Condotta per la Pesca responsabile della FAO** e a distanza di vent'anni si può affermare che alcuni risultati positivi si sono raggiunti se pensiamo ad esempio che circa il 70% della pesca mondiale sembra rispettare i criteri della sostenibilità della riproduzione delle specie.

Tuttavia le insidie provocate dai cambiamenti climatici, che fanno aumentare la temperatura dei mari e



degli oceani, si scaricano sui pesci, animali a sangue freddo: vengono compromesse le velocità del raggiungimento della maturità sessuale, variano i periodi della posa delle uova e la loro dimensione.

Secondo uno studio della FAO del 2009, si sostiene che nel giro di pochi anni l'aumento delle temperature avrà un impatto sulla fisiologia dei pesci a causa del minore trasporto di ossigeno ai tessuti. Il riscaldamento dei mari a sua volta porterà a cambiamenti nella distribuzione sia delle specie marine che di quelle d'acqua dolce. Le popolazioni ittiche con l'innalzamento delle temperature aumenteranno verso i poli e caleranno nelle zone di distribuzione più a sud.

I cambiamenti climatici non risparmiano nemmeno il merluzzo dell'Atlantico settentrionale e altre specie come il salmone atlantico o il gambero e tanto meno la barriera corallina attaccata dall'acidità delle acque, dall'intensità delle tempeste, dall'aumento delle temperature e dal variare del livello dei mari.

Sempre la FAO ha stimato che nel 2012 la produzione complessiva da pesca di cattura e da acquacoltura sia stata di circa 158 milioni di tonnellate, ovvero 10 milioni in più rispetto al 2010. Il "miracolo" si spiega esclusivamente con l'espansione della produzione in acquacoltura che nel 2030 dovrebbe arrivare ai due terzi dell'intera produzione ittica mondiale. Un vero e proprio boom, anche in considerazione della tendenza a consumare maggiormente prodotti ittici, un po' in tutti i Paesi.

Già oggi 520 milioni di persone trovano negli alimenti ittici la fonte principale di sussistenza e per i 400 milioni di persone più povere, il pesce fornisce più della metà delle necessità proteiche di origine animale e di sali minerali.



La 'crescita blu' dell'acquacoltura

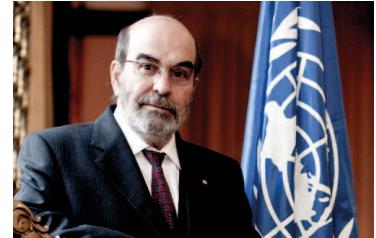
Il Rapporto FAO del 2014 ritiene che nel 2030 le specie ittiche che avranno uno sviluppo produttivo più consistente saranno le specie di acqua dolce come le tilapie, le carpe e il pescegatto.

Indubbiamente ciò interessa grandi paesi come la Cina o continenti come l'Africa, ma il Rapporto FAO ci fa riflettere in merito alle tendenze di consumo: meno carni provenienti da allevamenti di terra (bovini, suini, pollame, ecc.) e maggiori consumi di pesci, molluschi e crostacei, ma allevati in acquacoltura.

Nei prossimi anni assisteremo ad una vera e propria rivoluzione nutrizionale e quindi culturale, tecnologica, economica.

L'acquacoltura sostenibile rappresenta il futuro della pesca in quanto garantisce la salvaguardia della biodiversità acquatica, permette di ottenere produzioni quanti-qualitative molto importanti per la nutrizione umana, può essere applicata anche su piccola scala come le esperienze in atto dimostrano.

E' molto significativa la dichiarazione del maggio 2014 del direttore generale della FAO, José Graziano da Silva:



"dobbiamo fare in modo che il benessere ambientale sia compatibile con il benessere umano al fine di rendere una prosperità sostenibile di lungo termine una realtà per tutti. Per questo motivo la FAO è impegnata a promuovere 'Blue Growth', un'iniziativa a livello mondiale che si basa sulla gestione sostenibile e responsabile delle risorse acquatiche"

La **Crescita Blu (Blue Growth)** è un programma ambizioso che via via si svilupperà secondo le peculiarità dei vari territori del nostro Pianeta. E non solo i prodotti dell'acquacoltura rappresentano l'interesse per l'Organizzazione FAO, ma anche l'acqua, la sua qualità e salubrità.

E' noto che l'allevamento in acquacoltura condotto sia in acqua dolce come in quella di mare, presuppone la garanzia di averla di ottima qualità, senza contaminanti e dalle caratteristiche chimico-fisiche idonee alla vita e crescita degli animali acquatici, delle alghe, del plancton, ecc.

L'acquacoltura per divenire veramente sostenibile dovrà introdurre tecnologie di allevamento, trasporto, trasformazione/lavorazione, conservazione di basso impatto ambientale, dipendere sempre meno dai pesci selvatici nella produzione di mangimi, diversificare l'allevamento con specie che rispondano al meglio ai principi della compatibilità ambientale.

In pratica si tratta di allevare specie di piccole dimensioni, dove la parte edule/scarto è più favorevole.

Oggi, una parte consistente dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura finiscono per diventare "scarti" (teste, pelle/squame/pinne, scheletro/lische), o ancora peggio "sprechi", che non possiamo permetterci di continuare a mantenere!

Si dovrà introdurre una specifica forma di "ciclo chiuso" della catena della produzione/trasformazione, nel

senso che tutti gli scarti non utilizzabili per il consumo umano devono tornare da dove sono arrivati (nel mare, nel lago, nel fiume, ecc. dove è stato allevato il pesce). Tuttavia per la produzione di mangimi si dovrà fare sempre più uso di piante coltivate a terra per alimentare i pesci secondo le specifiche esigenze nutrizionali.

L'acquacoltura si svilupperà anche con la coltivazione di alghe commestibili, sia per uso alimentare diretto, come già dimostrano le abitudini dei popoli orientali, giapponesi in testa, e sia per uso mangimistico per pesci in allevamento.

Si sottolinea l'importanza di rispettare la catena alimentare naturale e specifica di ciascuna specie allevata, evitando di far mangiare alle trote allevate i mangimi ottenuti con gli scarti delle lavorazioni delle trote stesse!!!

La produzione in acquacoltura sostenibile significa raggiungere maggiori garanzie per il consumatore, che può acquistare nel segno della tracciabilità del prodotto e delle filiere commerciali.

Si fa largo l'acquacoltura biologica con il Regolamento (CE) n. 710 del 2009

Possiamo definire l'acquacoltura convenzionale una soluzione produttiva in via di superamento in quanto viene sostituita da quella sostenibile più rispettosa dell'ambiente, in particolare quello acquatico, e dei bisogni della popolazione mondiale.

Una forma ancora più avanzata di acquacoltura, certamente dal punto di vista ambientale, è quella biologica.

Le prime esperienze produttive di carpe vengono documentate in Germania e Austria negli anni '90.

Nel 1995 in Irlanda viene realizzato il primo progetto che vede attori: l'imprenditore tedesco Udo Klutsch, il biologo marino e allevatore di salmoni David Baird e l'Associazione tedesca Naturland (www.naturland.de)

Questo progetto ottenne un buon successo tanto da permettere successivi importanti sviluppi in Germania, Inghilterra e in Francia.

Una ulteriore pietra miliare dello sviluppo dell'acquacoltura biologica fu la elaborazione di un disciplinare tecnico sull'allevamento di gamberi in

Ecuador con la collaborazione di Naturland.

L'esperienza dell'Ecuador fu tanto importante che coinvolse diverse agenzie di promozione allo sviluppo di diffondere l'iniziativa nei paesi dell'emisfero sud. L'allevamento biologico dei gamberi permise di attenuare molti dei problemi ambientali relativi alla produzione convenzionale intensiva, ma offrì anche un modello alternativo di impresa in un momento di declino commerciale del settore.

A seguito anche di altre importanti esperienze come quella dell'allevamento di gamberi in Vietnam, anche altre specie cominciarono ad essere allevate con metodo biologico in Europa, Asia e America Latina.

In Europa si sviluppò la produzione biologica di trote e di salmerino alpino, in Vietnam si sviluppò l'allevamento del pangasio, mentre l'allevamento della tilapia si sviluppò in Israele, Ecuador e nell'Honduras. Nel bacino del Mediterraneo diversi allevamenti di spigole e orate si convertivano al metodo biologico.

Negli USA si cominciò a parlare di disciplinari sull'acquacoltura biologica nel 1998 e nel 2000 l'Università del Minnesota e il National Organic Program (NOP) organizzarono il primo meeting.

Nel 2000 l'IFOAM (Organizzazione Mondiale che promuove l'agricoltura biologica) pubblicò il primo disciplinare di base mondiale per l'acquacoltura biologica, che divenne definitivo, dopo una ampia discussione, nel 2005.

Nel 2004 si tennero diversi seminari tecnici e scientifici, organizzati da Organic Services (BioFish Forum), FAO/VASEP (Conferenza sull'acquacoltura biologica a Ho Chi Minh City). Nel 2006 da Soil Association (Conferenza

sulla acquacoltura del salmone in UK), da Villa (Organic Aquafarming in Novergia). Nel 2008 da IFOAM (Conferenza sull'acquacoltura biologica in Italia).

Questa intensa attività anche di sensibilizzazione, portò alla pubblicazione del **Regolamento (CE) n. 710/2009** della Commissione Europea il 5 agosto 2009, che modifica il Regolamento (CE) n.889/2008 recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n.834/2007 del Consiglio, per quanto riguarda l'introduzione di modalità di **applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica** (Gazzetta ufficiale dell'Unione Europea 6 agosto 2009).

I prodotti dell'acquacoltura biologica sono sul mercato

Il Regolamento europeo n.710 del 2009 sull'acquacoltura biologica rappresenta un punto di arrivo che definisce molte regole del ciclo produttivo dell'allevamento, dell'alimentazione, la densità degli animali per metro cubo o lineare, gli interventi veterinari ammessi e l'uso dei farmaci, cioè un'insieme di norme tecniche restrittive che potranno diventare ancora più severe con i futuri aggiornamenti dello stesso Regolamento.

Il consumatore quando trova in vendita "prodotto da acquacoltura biologica" deve sapere che il processo del controllo e delle verifiche sull'accertamento del metodo di allevamento e sul controllo della sicurezza del prodotto stesso sono del tutto simili a quelli adottati per l'agricoltura biologica.

Gli allevamenti dell'acquacoltura biologica si caratterizzano per:

- l'origine e la composizione del mangime;
- l'origine e la tipologia di allevamento degli avanotti;
- la zona di allevamento che deve presentare acque particolarmente salubri;
- la densità di animali per unità
- l'appropriato uso di principi medicamentosi;
- la pianificazione delle produzioni;
- il livello d'inquinanti nei reflui degli allevamenti;
- la separazione fisica con allevamenti non biologici.

Inoltre gli allevamenti:

- non possono utilizzare ormoni stimolanti per la crescita;
- non possono utilizzare preventivamente gli antibiotici;
- non possono essere utilizzati pesticidi di sintesi;
- non sono ammesse tecnologie di manipolazione genetica;
- privilegiano trattamenti veterinari omeopatici;
- effettuano controlli severi sui possibili inquinanti dell'acqua;
- realizzano piani alimentari specifici per ciascuna specie allevata utilizzando prodotti provenienti da agricoltura biologica, mentre le eventuali farine di pesce e gli oli di pesce sono autorizzati solo a determinate condizioni ai pesci delle specie predatrici;
- stordiscono gli animali prima della soppressione per evitare loro inutili sofferenze.

In commercio si trovano: orate, trote iridee, spigole, salmoni, gamberi, anguille ecc.

Le indicazioni in etichetta



A partire dal 13 dicembre 2014 i prodotti della pesca e dell'acquacoltura (pesci, crostacei, molluschi, ecc.) dovranno riportare le seguenti indicazioni in etichetta:

- **Denominazione commerciale della specie** e il suo nome scientifico;
- **Metodo di produzione** (pescato in mare, pescato in acque dolci, allevato);
- **Indicazione esatta della zona di cattura o di allevamento** (luogo di pesca o la nazione se si tratta di prodotto allevato);
- **Categoria di attrezzi da pesca usati nella cattura** (reti da traino, reti da imbrocco, sciabica, ecc.);
- **Eventuale scongelamento**;
- **Termine minimo di conservazione**, se appropriato.

In etichetta potranno essere presenti delle informazioni facoltative, come ad esempio: data di cattura se si tratta di pescato, data di raccolta se sono prodotti di acquacoltura, precisazioni sugli strumenti da pesca, informazioni tecniche o nutrizionali. Queste indicazioni non devono essere a danno dello spazio in etichetta destinato alle informazioni obbligatorie

Vantaggi per i consumatori

La denominazione commerciale della specie e il suo nome scientifico potranno evitare alcune frodi commerciali, ad esempio vendere un pesce per un altro che è molto simile per l'aspetto o per l'assonanza del nome: pangasio venduto per cernia, eglefino per merluzzo, persico del Nilo per persico, tonno rosso per tonno pinna gialla. L'indicazione della zona consentirà di conoscere con precisione dove il pesce è stato catturato, questa informazione sarà utile ai consumatori anche ai fini della qualità e talvolta della sicurezza degli alimenti.





ACU
Associazione Consumatori Utenti
Sede regionale della Lombardia

Via Padre Luigi Monti 20/c

20162 Milano

tel. 02-6615411/2

fax 02-6425293

www.associazioneacu.org

mail:

associazione@associazioneacu.org

aculombardia@sedi.associazioneacu.org

www.mangiosano.org



LEGA CONSUMATORI

Lega Consumatori

Via delle Orchidee 4/A

20147 Milano

tel. 02-48303659

fax 02-48302611

www.legaconsumatori.it

mail: milano@legaconsumatori.it

**Costruire Expo 2015 come tappa di uno sviluppo sostenibile e solidale
a dimensione d'uomo per tutti gli uomini del Pianeta**

*ACU-Associazione Consumatori Utenti – Sede regionale della Lombardia e Lega Consumatori
Progetto realizzato nell'ambito del Programma generale di intervento 2013 della Regione Lombardia con l'utilizzo dei fondi del
Ministero dello Sviluppo Economico*