



Chiarezza sulle farine di pesce in acquacoltura

Negli ultimi tempi la stampa ha diffuso la notizia che per ottenere 1 kg di pesce di acquacoltura sarebbe necessario pescare fino a 22 kg di pesce di cattura per produrre le farine di pesce destinate a finire nei mangimi.

Questo dato non rispetta la realtà produttiva che vede dati documentati scientificamente molto inferiori. L'acquacoltura (specialmente per i pesci carnivori, come il branzino) è attualmente dipendente dalla cattura di pesci come fonte di importanti nutrienti ma, soprattutto a causa dell'aumento dei prezzi delle farine di pesce e dell'olio di pesce, in futuro saranno sempre più bassi i livelli di inclusione della dieta. Le farine di pesce costituiscono un'eccellente fonte di proteine (ricche in amminoacidi essenziali), di minerali e vitamine. Inoltre gli oli contenuti in questi prodotti sono ricchi di acidi grassi polinsaturi.

Attualmente il parametro di sostenibilità che si tende a considerare come più affidabile è il bilancio "Fish In:Fish Out" (FIFO), che serve a comprendere quanto pesce di cattura serve per produrre pesce di acquacoltura.

Diversi articoli scientifici (Tacon e Metian, 2008) riportano un rapporto per il salmone, una delle più importanti specie allevate, pari a 5:1. Per quanto riguarda i pesci erbivori (come la carpa o la tilapia) il rapporto scende abbondantemente sotto lo 0.5 e a livello mondiale sono soprattutto queste le specie allevate. Studi più recenti dimostrano come anche il rapporto 5:1 sia ormai superato in quanto nei fatti il rapporto per il salmone nel 2008 era pari a 1.7: in altre parole solo 1.7 kg di pesce sono utilizzati per produrre 1 kg di salmone allevato.

Il valore di 5:1 non considerava parametri di estrema importanza: fra l'altro si assumeva che tutte le materie prime utilizzate nella produzione di farine di pesce derivassero per intero da pesci di cattura. In realtà in uno studio dell'International Fishmeal and Fish Oil Organisation (IFFO) dimostra come nel 2006 già il 22% della produzione derivasse da sottoprodotti come teste, intestini ed altri scarti derivanti dalle operazioni di lavorazione del pesce: così il pesce pescato costituirebbe il 78% della materia prima utilizzata. In certi Paesi, come il Regno Unito, si stima che già adesso circa il 40% delle farine di pesce derivi dalla lavorazione di sottoprodotti derivanti dall'industria di trasformazione.

Riferimenti bibliografici:

Albert G.J. Tacon, Marc Metian, Global overview on the use of fish meal and fish oil in industrially compounded aquafeeds: Trends and future prospects", *Aquaculture*, **285**, 2008, 146-158

Paolo Fagioli, Valentina Tepedino - Eurofishmarket