

Comunicato stampa

Data: 28.03.2017

NSC contro Indovina chi viene a cena (RAI 3): servizio di parte, è disinformazione

Il Norwegian Seafood Council intende esprimere il proprio stupore e imbarazzo per la puntata di ieri sera di Indovina chi viene a cena, in onda su RAI 3, e del servizio a proposito del salmone norvegese di allevamento.

Siamo rimasti increduli da quanto l'inchiesta fosse di parte. Si è trattato di un tentativo deliberato di terrorizzare i telespettatori per fare ascolti, presentando il prodotto ittico come pericoloso, e le autorità sanitarie e di sicurezza europee come dei farabutti in combutta con le lobby.

Il tutto è stato costruito in modo da dare voce solamente ai detrattori dell'acquacoltura. I sedicenti esperti consultati sono stati selezionati a questo fine, e senza verificarne la reputazione. Nessuno fra le autorità sanitarie norvegesi o italiane è stato inserito nel montaggio. Un produttore locale norvegese che in buona fede e trasparenza ha voluto usare la cortesia alla trasmissione di permettere di filmare i suoi impianti si è visto tagliato a pochi secondi, praticamente senza la possibilità di spiegare ai telespettatori degli standard di qualità e sicurezza applicati. Infine, alcune riprese vecchie di diversi anni sono state presentate come nuove.

Il Norwegian Seafood Council intende pertanto protestare contro i metodi utilizzati nel documentario RAI. Troviamo insolito che la TV pubblica italiana si scagli contro un settore industriale legittimo, dagli elevati standard di sicurezza, di qualità e ambientali, e che da lavoro a migliaia di persone.

Nonostante le circostanze sgradevoli, desideriamo cogliere l'occasione per fare chiarezza su alcuni temi trattati dalla puntata. Probabilmente non sarà sufficiente a riparare il danno, ma ci consentirà di rendere un servizio utile alle molte persone che ieri sera hanno visto alla TV e non hanno creduto – a buon titolo – in quello che vedevano.

Sugli inquinanti

Il Comitato Scientifico Norvegese per la Sicurezza Alimentare (VKM) nel suo rapporto del dicembre 2014 conferma che i benefici sulla salute umana relativi al consumo di pesce superano di gran lunga i potenziali rischi derivanti dalla eventuale presenza di sostanze inquinanti o altri contaminanti contenuti nel pesce.

Il salmone è inoltre in una posizione unica poiché si nutre di mangime controllato rigidamente. Uno studio condotto dall'Istituto di Ricerca norvegese sulla Nutrizione (NIFES) dimostra che i contaminanti nel salmone sono ben al di sotto dei limiti stabiliti sia in Norvegia e l'UE.

NORWEGIAN SEAFOOD COUNCIL

In Norvegia, il NIFES monitora le tossine ambientali e altre sostanze indesiderate nei mangimi del pesce e di tutti i prodotti ittici. Ad oggi, non ci sono dati a supporto eventuali effetti sugli esseri umani in relazione all'utilizzo di etossichina nel mangime, come invece è stato affermato durante la trasmissione televisiva. Il salmone d'allevamento è attestato come un pesce sicuro e sano da mangiare.

Non esiste alcun limite massimo (MRL) per l'etossichina nel pesce, tuttavia, è stato fissato un limite per dose giornaliera accettabile (ADI). Le analisi sul salmone d'allevamento dimostrano che una porzione abbondante di salmone (300 grammi) contribuisce all'assunzione di un massimo del 15% della dose giornaliera accettabile.

Un esame sui rischi-benefici del consumo di prodotti ittici da parte del Comitato Scientifico Norvegese per la Sicurezza Alimentare (VKM) ha concluso che il pesce d'allevamento è un alimento sano e può essere mangiato tranquillamente da tutti, tutti i giorni della settimana.

In gravidanza

È stato dimostrato che il consumo di pesce da parte della madre durante la gravidanza e l'allattamento contribuisca ad uno sviluppo positivo del sistema nervoso degli embrioni e dei bambini, grazie all'apporto di importanti acidi grassi come gli Omega 3. Per questo motivo, il consumo di pesce è consigliato per le donne incinte come parte di una dieta equilibrata per assicurare il benessere di madre e figlio.

Nell'ultimo rapporto del 2014, Il Comitato Scientifico Norvegese per la Sicurezza Alimentare (VKM) ha affermato che generalmente le donne incinte non coprono il fabbisogno di Omega 3 di origine marina.

I benefici del consumo di salmone e di altri tipi di pesce d'allevamento superano di gran lunga i trascurabili rischi rappresentati dagli attuali livelli di inquinamento nel pesce.

Il mangime dei pesci

Il mangime dato ai salmoni d'allevamento è sottoposto a rigorosi controlli e ricerche scientifiche condotte dall'Istituto Norvegese di Nutrizione e Ricerca sul Pesce (NIFES) hanno dimostrato che il livello di inquinanti presente nel salmone d'allevamento è ben al di sotto del limite stabilito sia dall'Unione Europea che dall'Autorità Norvegese ed inferiore rispetto ai livelli riscontrati nel pesce selvatico.

Il benessere del pesce

L'Industria Ittica Norvegese è fortemente orientata al benessere del pesce. Il salmone rappresenta al massimo il 2,5% del volume totale dei pesci in un allevamento; la normativa prevede infatti che la singola rete debba contenere il 97,5% di acqua per consentire al salmone le migliori condizioni di crescita e benessere. L'Autorità Norvegese supervisiona l'industria durante le sue attività. I

NORWEGIAN SEAFOOD COUNCIL

report della Direzione Norvegese per la Pesca affermano che 9 allevamenti su 10 mostrano uno stato ambientale buono o ottimale.

Il pidocchio di mare

L'industria dell'acquacoltura ha aumentato l'uso di metodi non chimici di rimozione dei pidocchi marini dal salmone. L'uso di composti chimici è stato ridotto del 40% dal 2015 al 2016. I metodi alternativi, come l'utilizzo del lompo, le reti anti-pidocchio e l'utilizzo di acqua tiepida, sono cresciuti del 500% lo scorso anno.

Per maggiori informazioni

Edelman

Mauro Turcatti – mauro.turcatti@edelman.com - +39 3408326620

Luana Maltese – luana.maltese@edelman.com - +39 3371076467