



di Valentina Tepedino  
Medico Veterinario specializzato  
in ispezione dei prodotti ittici

*Può esistere*  
**L'ORATA**  
**PAZZA?**  
*facciamo chiarezza!*

**N**egli ultimi mesi si sono moltiplicati gli articoli di stampa ed i servizi televisivi sui prodotti ittici spesso mirati ad evidenziare frodi commerciali o potenziali rischi igienico sanitari derivanti dal consumo dei suddetti. Eppure negli ultimi 10 anni sono notevolmente aumentate sia le norme che regolano il settore dei prodotti ittici che i controlli dalla produzione alla commercializzazione degli stessi.

Non essendoci molte fonti affidabili per reperire informazioni nel settore ittico, ristoratori e consumatori non hanno spesso altri punti di riferimento che internet ed i media e dunque, sarebbe importante potere

fare riferimento a fonti affidabili. Numerosi, purtroppo, i servizi con informazioni superficiali ed imprecise di cui di seguito riportiamo un esempio recente.

Tra gli errori di stampa più eclatanti e recenti ricordiamo quello sull'allarme "orata pazza" ripreso da diversi servizi televisivi su RaiUno e da diverse testate giornalistiche tra cui il Secolo XIX e il Mattino di Napoli. Gli "allarmi" sono stati lanciati in previsione dell'entrata in vigore nel mese di giugno del Regolamento CE 56/2013 (recante disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi

trasmissibili), che prevede il reinserimento di alcune farine animali per l'alimentazione dei pesci. A tal proposito va detto che i prodotti riammessi per l'alimentazione dei pesci di allevamento dal Regolamento EU 56/2013 sono le cosiddette proteine animali trasformate derivate da non ruminanti. Si tratta quindi essenzialmente delle farine avicole (e anche in linea di principio da quelle derivanti da suini). Ricordo che già dal 2003 erano state riammesse per l'alimentazione dei pesci alcune materie prime di origine animale tra cui i prodotti sanguigni (sempre da non ruminanti) e la farina di piume idrolizzate. Sono quindi co-prodotti derivanti dalla lavorazione di

animali ovviamente destinati al consumo umano, sottoposti a cottura, essiccazione e macinazione così come le farine di pesce. Sono state riammesse perché si tratta di materie prime sicure e di ottima qualità nutrizionale. Dal punto di vista della sostenibilità, è necessario non sprecare risorse che possono essere utilmente impiegate per produrre alimenti per l'uomo, riducendo la pressione sulle risorse non rinnovabili come gli stock di pesce selvatico. La riammissione arriva dopo 10 anni di studio e valutazione, che hanno confermato l'assenza di rischi per la salute umana ed animale e hanno reso disponibile una metodica accurata per distinguere le farine animali di diversa provenienza (permettendo così di verificare l'assenza di farine animali da ruminanti, che sono i prodotti all'origine dello scandalo della mucca pazza). I prodotti sono controllati dagli stessi organi di controllo ufficiali, a livello comunitario e nazionale, che verificano tutte le altre materie prime. In altri Paesi extra UE si sono sempre utilizzate queste farine, non solo in Paesi del Mediterraneo come ad esempio la Turchia (da cui abbiamo sempre importato spigole e orate), ma anche in altre aree da cui importiamo ad esempio salmoni (Cile, Canada) come pure in USA e in Australia e naturalmente in Asia. L'utilizzo di proteine animali trasformate nel mangime non ha alcun effetto sulla qualità del

L'UTILIZZO  
DI PROTEINE  
ANIMALI  
TRASFORMATE  
NEL MANGIME  
NON HA ALCUN  
EFFETTO SULLA  
QUALITÀ DEL  
PESCE ALLEVATO

pesce allevato, quindi non esiste metodo analitico che differenzi i prodotti alimentati in un modo o nell'altro. La ragione per la quale si tratta di prodotti utili nell'alimentazione dei pesci allevati sono in sintesi il valore nutrizionale, la sicurezza alimentare e la sostenibilità. Sul piano degli apporti nutrizionali per i pesci allevati si tratta di ingredienti che per composizione, elevata digeribilità e valore nutritivo sono naturalmente più prossimi a sostituire parzialmente le farine di pesce nei mangimi. A differenza di alcune farine proteiche di origine vegetale, essi non apportano fattori antinutrizionali e risultano pertanto privi di controindicazioni nei riguardi di benessere e salute dei pesci. Si tratta di un'ottima risorsa proteica e di elementi minerali ottenuti da scarti che potranno contribuire a ridurre la pressione esercitata dall'Acquacoltura sull'utilizzo competitivo di materie prime alimentari animali (pesce) e vegetali (soia, mais, frumento...) destinate all'alimentazione umana, con ovvi benefici anche per l'ambiente.

Prenota ora i  
**POSTER ITTICI**  
per la tua pescheria!



**3 POSTER A SOLI**  
**€76,00\***  
\*IVA e spese di spedizione postale incluse



Dal 1 gennaio 2012 si applica il Reg. 404/2011 che dà esecuzione al 1224/2009 il quale prevede una serie di informazioni che devono accompagnare il prodotto in tutte le fasi, in particolare nella fase di vendita al dettaglio deve figurare anche il nome scientifico. L'indicazione della denominazione scientifica è obbligatoria, ma non è obbligatoria l'indicazione della stessa in etichetta e sul cartello di vendita poiché la normativa consente di indicarla anche attraverso informazioni commerciali come cartoline pubblicitarie o poster.

**CARATTERISTICHE TECNICHE**  
I poster prodotti in Italia dal Mediterraneo e di specie diffuse in Italia.  
I poster dei prodotti ittici provenienti da paesi extra UE.  
I poster dei crocefacci, blaganci e orate di mare commercializzati in Italia.  
I 3 poster sono realizzati in PVC a colla completamente lavabile e con soffondo adesivo, formato A4/30cm.

**PRENDAZIONE**  
Per prenotare i poster contattate: [spedizioni@eurofishmarket.it](mailto:spedizioni@eurofishmarket.it) o al telefono 051776702 oppure 0296019455

**EUROFISHMARKET**  
[www.eurofishmarket.it](http://www.eurofishmarket.it)


