**AQUA SRL: UTILIZZO FARINE ANIMALI NEI MANGIMI**

In relazione alla prevista possibilità di utilizzare alcune farine di animali terrestri nell’alimentazione di orate e branzini a seguito della decisone U.E (dir. 56 /2013) AQUA precisa quanto segue.

1. Non ritiene assolutamente pericolosa tale pratica: i pesci sono carnivori, e non sono credibili i rischi paventati in qualche articolo di giornale, in quanto il fenomeno “mucca pazza” è accaduto perché ad erbivori sono state somministrate proteine di origine animale;
2. Indipendentemente dalla valutazione di cui sopra AQUA **non utilizza e non utilizzerà** alimenti contenti farine di origine animale terrestre, non tanto per una preoccupazione sulla salubrità dei pesci, ma piuttosto perché da sempre ha impostato una politica di qualità complessiva (ambientale e di prodotto), e ritiene che tali derivati possano eventualmente peggiorare le caratteristiche organolettiche dei propri prodotti.
3. A conferma di quanto sopra si precisa che già da diversi anni è consentito l’utilizzo di emoglobina (derivante dalla macellazione di animali terresti) negli alimenti e AQUA **non ha mai utilizzato tali alimenti**.

Ricordiamo che questi aspetti sono stati definiti nel disciplinare di produzione, sottoscritto con Legambiente Liguria e Regione Liguria, e certificato dal D.N.V.

Si può comprendere che tali scelte abbiano comunque un impatto economico non trascurabile, le scelte ecosostenibili e qualitative compiute hanno un costo, è importante riconoscere la qualità e le peculiarità delle aziende e non ricercare unicamente il prezzo più basso.

Indipendentemente dalle scelte gestionali di AQUA riteniamo comunque opportuno di difendere l’allevamento come sola seria e credibile alternativa al prelievo per la salvaguardia delle risorse ittiche selvatiche.

Bisogna analizzare il fenomeno in chiave temporale lunga, facciamo un parallelo con quanto è successo con gli animali terrestri: oggi, dopo millenni, nessuna persona si sognerebbe di sostenere che si possono recuperare le fonti di approvvigionamento di carne cacciando selettivamente gli erbivori meno appetibili. Avremmo comunque sterminato ogni specie di animale terrestre commestibile. Lo stesso discorso si può fare pari pari con la pesca: pensare di sostenere il consumo ittico reindirizzando il consumo verso le specie non commerciali è insostenibile, tali specie non esisterebbero più, considerando che più del 50% di quanto consumato a livello mondiale proviene dall’acquacoltura.

L’unica soluzione è l’allevamento che grazie al sostegno della ricerca e sviluppo può comunque migliorarsi e sopperire al fabbisogno (integrato con forme di pesca gestita) di pesce grazie a:

1. Miglioramento dell’efficienza del ciclo produttivo
2. Integrazione di farine di pesce con farine da vegetali/ alghe
3. Gestione delle risorse ittiche destinate a farina di pesce tramite quote che consentano l’equilibrio degli stock ittici.(già avviene in diversi paesi del Sudamerica, tanto che i costi del mangime sono fortemente incrementati)

Ad oggi siamo vicini al fattore 1 tra pesce consumato per fare mangime e pesce prodotto (per orate e branzini). Considerato che l’allevamento ittico è una tecnica giovane e che si è partiti da fattore vicini al 9 non è difficile immaginare che in poco tempo si riesca a diventare produttori netti. Questo si può fare se l’allevamento (oltre ad essere controllato come nei fatti è) è sostenuto, come peraltro prevede la politica della FAO ed Europea e non avversato e criminalizzato senza fondamento scientifico.