



# Ripensare l'acquacoltura nell'UE

## PER LE PERSONE, IL PIANETA E GLI ANIMALI

## Sintesi

**SOVRASFRUTTAMENTO DEL PESCE SELVATICO.** I prodotti ittici svolgono un ruolo importante in tutto il mondo per sfamare la popolazione in crescita. Tuttavia, quasi il 90% degli stock ittici selvatici censiti sono sovrasfruttati o pescati al massimo della loro resa. Per soddisfare la futura domanda di prodotti ittici, l'acquacoltura viene presentata come una soluzione. Oltre la metà del pesce consumato direttamente dagli esseri umani proviene già dall'acquacoltura (1), ma la produzione spesso ha costi altissimi per le persone, il pianeta e gli animali.

**ALLEVARE SPECIE CARNIVORE È FONTE DI SPRECHI.** Una crescente porzione dell'acquacoltura, nel mondo e in Europa, è intensiva e ricorre ai mangimi derivati da ingredienti di alta qualità (1). In gran parte, ciò implica l'allevamento di specie carnivore che si nutrono di mangimi contenenti pesci pescati in natura (oltre che ingredienti vegetali coltivati appositamente), aumentando così direttamente la pressione sulle popolazioni selvatiche. Si tratta inoltre di un uso inefficiente delle risorse, che si traduce in una perdita netta di cibo. Si stima che il 72-86% delle proteine di alta qualità e il 75-94% delle calorie dei mangimi per animali acquatici allevati vadano persi nel processo (2), il che rappresenta un enorme spreco, dato che si stima che il 90% del pesce selvatico utilizzato nei mangimi potrebbe essere consumato direttamente dagli esseri umani (3). La pesca di pesci foraggio per i mangimi destinati all'acquacoltura si riflette negativamente sulla sicurezza alimentare, in quanto l'acquacoltura entra in competizione con il consumo umano (4).

**PROBLEMI DI SALVAGUARDIA AMBIENTALE.** In alcuni casi, la pesca fornisce all'acquacoltura animali da ingrassare prima della macellazione, nonostante alcune di queste specie siano a rischio di estinzione. Ciò ha impatti negativi non solo sulla biodiversità e la salvaguardia di specie a rischio, ma anche sul benessere dei pesci, catturati dall'ambiente naturale con metodi che creano loro stress e rinchiusi poi negli allevamenti per lunghi periodi (5,6).

**IL BENESSERE DEGLI ANIMALI NON È TUTELATO ADEGUATAMENTE.** Infatti, molti sistemi di acquacoltura non adottano misure adeguate a garantire il benessere animale e, nonostante la legislazione europea riconosca i pesci come animali senzienti (7), non esistono quasi tutele legali specifiche per gli animali acquatici allevati. Questa è una grave lacuna, dato che ogni anno nell'UE vengono allevati, senza un'adeguata protezione, ben 1,2 miliardi di pesci (8). Per massimizzare i profitti, i pesci sono generalmente allevati intensivamente, ad alte densità, e spesso vengono macellati con metodi disumani, senza stordimento preventivo.

**DANNI AMBIENTALI.** Gli attuali sistemi di acquacoltura possono anche danneggiare l'ambiente, con conseguenze quali l'alterazione o distruzione di habitat naturali, l'inquinamento dovuto alle deiezioni dei pesci e a sostanze chimiche, la perdita di biodiversità, l'insorgenza di epidemie e l'uso improprio di antibiotici (9-12).

**SOLUZIONI CHE RISPETTANO LE PERSONE, IL PIANETA E GLI ANIMALI.** Al contrario, i sistemi estensivi che allevano specie

a basso livello trofico (ovvero che si trovano più in basso nella catena alimentare), come i molluschi bivalvi, le alghe e i pesci di stagno, sono in grado di produrre alimenti molto nutrienti senza impiegare mangimi o con un loro basso apporto. L'acquacoltura priva di mangimi (ad esempio, di pesci allevati in stagno che si alimentano con le piante che crescono nello stagno stesso, senza l'aggiunta di mangimi) ha un potenziale di crescita enorme (2) e può svolgere un ruolo importante nella sostenibilità del sistema alimentare comunitario. Tali soluzioni devono adottare un approccio olistico, lavorando per proteggere l'ambiente, la biodiversità e la futura sicurezza alimentare, producendo al contempo cibo sano per le persone.

**I RESPONSABILI POLITICI POSSONO GUIDARE IL CAMBIAMENTO.** Le nostre 15 raccomandazioni sono incentrate sul modo in cui le politiche europee possono indirizzare l'industria dell'acquacoltura nell'Unione verso una produzione sostenibile di specie acquatiche a basso livello trofico, in sistemi estensivi che non danneggino l'ambiente (e possano addirittura generare benefici per gli ecosistemi), che aiutino a mitigare il cambiamento climatico e che contribuiscano alla sicurezza alimentare. Perché l'acquacoltura possa essere funzionale a lungo termine per persone, pianeta e animali, è essenziale abbandonare l'allevamento intensivo a base di mangimi di animali acquatici, che comportano una perdita netta di cibo.



## Riferimenti bibliografici

1. The State of World Fisheries and Aquaculture 2020. State World Fish Aquac 2020. 2020 Jun 8;
2. Fry JP, Mailloux NA, Love DC, Milli MC, Cao L. Feed conversion efficiency in aquaculture: do we measure it correctly? *Environ Res Lett.* 2018;13(7):079502.
3. Cashion T, Le Manach F, Zeller D, Pauly D. Most fish destined for fishmeal production are food-grade fish. *Fish Fish.* 2017;18(5):837–44.
4. Alder J, Campbell B, Karpouzi V, Kaschner K, Pauly D. Forage Fish: From Ecosystems to Markets Further ANNUAL REVIEWS. 2008 [cited 2019 Feb 15]; Available from: <http://www.fishbase.org>.
5. Metian M, Pouil S, Boustany A, Troell M. Farming of bluefin tuna-reconsidering global estimates and sustainability concerns. *Rev Fish Sci Aquac.* 2014;22(3):184–92.
6. Chandararathna U, Iversen MH, Korsnes K, Sørensen M, Vatsos IN. Animal Welfare Issues in Capture-Based Aquaculture. *Anim* 2021, Vol 11, Page 956 [Internet]. 2021 Mar 30 [cited 2022 Dec 23];11(4):956. Available from: <https://www.mdpi.com/2076-2615/11/4/956/htm>
7. European Union. Consolidated version of The Treaty on the Functioning of the European Union. *Off J Eur Union.* 2012;47–390.
8. Mood A, Brooke P. Numbers of farmed fish slaughtered each year [Internet]. Fishcount. 2019 [cited 2022 Mar 16]. Available from: <http://fishcount.org.uk/fish-count-estimates-2/numbers-of-farmed-fish-slaughtered-each-year>
9. Willett W, Rockström J, Loken B, Springmann M, Lang T, Vermeulen S, et al. Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *Lancet.* 2019 Feb 2;393(10170):447–92.
10. Tuševljak N, Dutil L, Rajić A, Uhland FC, McClure C, St-Hilaire S, et al. Antimicrobial use and resistance in aquaculture: findings of a globally administered survey of aquaculture-allied professionals. *Zoonoses Public Health* [Internet]. 2013 Sep [cited 2022 Jun 17];60(6):426–36. Available from: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/23072270/>
11. Cabello FC. Heavy use of prophylactic antibiotics in aquaculture: a growing problem for human and animal health and for the environment. *Environ Microbiol* [Internet]. 2006 Jul 1 [cited 2019 Apr 24];8(7):1137–44. Available from: <http://doi.wiley.com/10.1111/j.1462-2920.2006.01054.x>
12. Burrige L, Weis JS, Cabello F, Pizarro J, Bostick K. Chemical use in salmon aquaculture: A review of current practices and possible environmental effects. *Aquaculture.* 2010 Aug 15;306(1–4):7–23.