

Problematiche relative alla produzione di mangimi per acquacoltura biologica

“Natura” sta a significare l’attenzione all’ambiente, al benessere animale e alla qualità e sicurezza dei prodotti derivati; “Alleva” evidenzia il ruolo di VRM come partner per l’allevatore, nell’ottica della fornitura di servizi personalizzati, e leader nello sviluppo di progetti di filiera.

VRM è una realtà nuova e dinamica nel panorama dell’agro alimentare italiano e svolge l’attività di produzione di alimenti e commercializzazione dei prodotti di acquacoltura all’interno della stessa società. Naturalleva è l’unica azienda mangimistica italiana a produrre alimenti per acquacoltura biologica. In questo settore di mercato siamo anche tra le poche aziende a livello mondiale ad avere un’esperienza pluriennale sviluppata su disciplinari di produzione privati come quelli di QC&I, Bio Suisse e Naturland, schemi rispetto ai quali siamo accreditati.

Il collo di bottiglia nella produzione di mangimi per acquacoltura biologica è rappresentato dalla scarsa disponibilità di materie prime, sia in termini quantitativi (le materie prime di origine vegetale devono provenire da agricoltura biologica) che qualitativi in quanto le materie prime disponibili o ammesse non hanno le caratteristiche nutrizionali ottimali per le specie oggetto di allevamento.

Le farine di pesce devono provenire da pesca sostenibile; pur essendoci innumerevoli codici di condotta (IFFO, FAO) o disciplinari (MSC, Friend of the Sea) per la pesca sostenibile, sul mercato non sono ancora disponibili quantitativi significativi di prodotto certificato. L’alternativa attualmente più in uso è quella di farine di pesce ottenute da scarti di lavorazione di pesce destinato al consumo umano e questo vale anche per l’olio di pesce. Le prob-

* Servizio Nutrizione e Qualità VRM srl – Naturalleva

lematiche derivanti da questo tipo di materia prima sono legate al fatto che il tenore proteico, pur essendo elevato, non è sempre costante, così come sono variabili i contenuti di ceneri e collagene che hanno influenza sul processo di estrusione.

Come ingredienti di origine vegetale non possono essere impiegate farine derivate dall'estrazione mediante solventi della frazione lipidica ma solo quelle derivanti da spremitura meccanica. Per questo motivo le farine (o panelli) vegetali presentano anch'esse problemi di variabilità in termini di composizione.

Alla luce di quanto sopra occorre, da parte dell'azienda mangimistica, una notevole attenzione nei processi di formulazione e produzione al fine di superare ai limiti legati alle materie prime autorizzate.

La normativa specifica di settore (Reg. CE 834/2007; Reg. CE 710/2009), che diventerà completamente applicativa a partire da luglio 2010, contiene tuttavia le premesse per uno sviluppo dell'acquacoltura biologica, che conseguentemente favorirà la disponibilità di strumenti in grado di risolvere le problematiche evidenziate. Occorre sottolineare che l'acquacoltura biologica rappresenta un'occasione importante per dare maggior rilievo alle caratteristiche di elevata salubrità e naturalità dei prodotti di allevamento e può essere uno strumento utile a fugare eventuali diffidenze che il consumatore finale ha verso il prodotto allevato.