

Skretting – Un impegno appassionato per la sostenibilità



Introduzione

Con questo documento Skretting intende definire la propria posizione in materia di sostenibilità dei propri alimenti per acquacoltura e degli ingredienti utilizzati nella loro formulazione. Altri aspetti, inerenti le responsabilità aziendali e sociali, sono trattati separatamente, per esempio, nel Rapporto Annuale di Responsabilità Sociale (CSR) di Nutreco, disponibile sul Web al link

<http://www.nutreco.com/>

Nei prossimi decenni si prevede che l'acquacoltura continui a crescere, sia per l'eccessivo sfruttamento degli stock di pesce selvatico, sia per l'aumento della domanda di prodotti ittici. Al momento della redazione di questo documento, Skretting prevede di produrre, a livello globale, 1.2 milioni di tonnellate di alimenti per diverse specie ittiche allevate. Per soddisfare questo mercato in espansione, Skretting utilizza farina ed olio di pesce ottenuti da varie specie ittiche e provenienti da diverse aree geografiche del mondo. La farina e l'olio di pesce possono derivare dalla pesca industriale di specie ittiche destinate a questo scopo o da coprodotti della lavorazione di pesce per consumo umano.

I quantitativi di olio e farina di pesce disponibili sono nei casi migliori stabili per alcune attività di pesca, ma a livello globale sono al momento in diminuzione. Dato che il fabbisogno di alimenti per pesci aumenta e la disponibilità di materie prime di origine marina diminuisce, c'è la possibilità che la domanda superi l'offerta.

È per far fronte a tale situazione che Skretting si sta adoperando e continuerà a farlo, per assicurare la sostenibilità non solo degli alimenti per pesci che fornisce ai propri clienti, ma anche quella delle materie prime utilizzate e delle attività di pesca coinvolte.

1

1. Skretting si impegna ad un dialogo aperto e responsabile con tutti gli attori della filiera.

Skretting si assume molto seriamente la responsabilità di contribuire alla sostenibilità della filiera dell'acquacoltura, e dimostrerà tale impegno ai propri clienti.

Skretting lavorerà in collaborazione con tutte le parti interessate nel monitorare, controllare e certificare adeguatamente ogni attività di pesca in modo da mantenere tale impegno.



1

Sostenibilità della pesca industriale

L'Organizzazione Internazionale per la Farina ed Olio di pesce (IFFO), che rappresenta gli interessi dei maggiori operatori della pesca industriale, riporta che, nel periodo 1994–2005, la produzione globale di farina ed olio di pesce è diminuita in modo significativo. Per esempio, la produzione di farina è scesa da 7,7 a 5,8 milioni di tonnellate mentre la produzione di olio è scesa da 1,5 a 0,9 milioni di tonnellate (per semplicità, le cifre sono state arrotondate). Ci sono poche alternative non ancora sfruttate nel mondo, ed è pertanto poco probabile, eccetto forse per la pesca del krill, che questi volumi possano aumentare in maniera importante. Al contrario, negli anni segnati da significativi eventi di El Niño, la produzione di farina ed olio di pesce da parte del Sud America può diminuire in maniera significativa.

In controtendenza rispetto all'andamento discendente della produzione, si è verificato un aumento della domanda di farina ed olio di pesce, dovuto soprattutto all'espansione del settore dell'acquacoltura ed all'incremento del consumo di proteine animali da parte dei paesi in via di sviluppo, fattori entrambi che hanno portato ad un aumento della domanda di mangimi contenenti farina ed olio di pesce.

Skretting impiegherà solamente farina ed olio di pesce provenienti da attività di pesca regolamentate e controllate, e quindi sostenibili. Skretting è tuttavia consapevole che le definizioni di sostenibilità utilizzate da individui, mercati e consumatori diversi possono essere significativamente diverse tra loro e che quindi anche i criteri di valutazione della sostenibilità possano essere differenti. Anche per averlo constatato in prima persona, Skretting ha verificato che sono in atto ottimi sistemi di controllo e gestione della pesca industriale da parte degli enti governativi preposti, ma comprende anche che altri possano preferire sistemi indipendenti di certificazione.

2

2. Skretting si impegna, mediante specifici programmi di ricerca e sviluppo, a continuare a ridurre i livelli di inclusione di farina e olio di pesce negli alimenti per specie ittiche, laddove ciò sia appropriato e tenendo comunque presente le richieste del mercato; ciò senza compromettere la salute degli animali e la loro crescita, per assicurare che le riserve di farina e di olio di pesce siano utilizzate in maniera ottimale. La visione a lungo termine di Skretting è quella di sviluppare un'alimentazione che permetta all'acquacoltura di diventare un produttore netto di proteina di pesce (NFPP).



2

Uso efficiente di farina ed olio di pesce

Skretting è consapevole dell'importanza della sostenibilità, e mira ad assicurare che né la società né l'ambiente debbano pagare un prezzo troppo alto per le materie prime che utilizza. Skretting è attivamente impegnata in varie iniziative al riguardo, come, per esempio:

- Lo sviluppo di alternative alla farina e all'olio di pesce mediante la sua attività di ricerca e sviluppo. Skretting ARC è riconosciuto leader mondiale nella ricerca di soluzioni innovative per affrontare queste sfide.
- Il miglioramento dell'indice di conversione alimentare (FCR, Feed Conversion Ratio), che rappresenta la quantità di mangime necessaria per produrre un'unità di peso di pesce, sempre mediante la sua attività di ricerca e sviluppo.

Altro aspetto importante per quanto riguarda la sostenibilità della pesca industriale è il livello di inclusione di farina e di olio di pesce nel mangime. Si tratta di una questione complessa, dato che:

- Le materie prime utilizzabili sono regolamentate in modo diverso in Paesi diversi; alcune materie prime ammesse in alcuni paesi non lo sono in altri, come è il caso dei prodotti derivanti da animali terrestri (Land Animal Products o LAPs).
- Alcuni mercati possono richiedere la completa assenza di LAPs negli alimenti per pesci, anche se questi sono ammessi dalla legge.
- Alcuni clienti possono richiedere la completa assenza di LAPs negli alimenti per pesci, anche se questi sono ammessi dalla legge ed utilizzati dai loro concorrenti nello stesso Paese.
- Alcuni mercati o clienti specifici possono richiedere la completa assenza di alcuni oli vegetali negli alimenti per pesci anche se questi sono ammessi dalla legge e sono utilizzati in altri prodotti destinati allo stesso Paese o mercato.

Questa lista non è esaustiva e serve solamente a dimostrare la complessità della questione.

3

3. Skretting si impegna ad utilizzare, per quanto possibile, coprodotti della trasformazione del pesce, senza però scendere a compromessi per quanto riguarda il soddisfacimento dei fabbisogni nutrizionali delle specie allevate.

3

Coprodotti della trasformazione del pesce

La produzione di farina di pesce rappresenta il più importante canale di utilizzo dei coprodotti della trasformazione del pesce per consumo umano, l'eliminazione dei quali costituirebbe altrimenti un ulteriore costo per l'ambiente e per il consumatore. Nell'Unione Europea, il 33% della farina di pesce è derivata da coprodotti della lavorazione di pesce destinato al consumo umano. Spagna, Francia, Germania, Norvegia, Irlanda e Regno Unito producono farina di pesce soprattutto derivata da questa fonte.

4

4. Skretting continuerà ad assicurare l'inclusione nei propri alimenti per acquacoltura della quantità ottimale di olio di pesce a vantaggio della salute dei consumatori e tenendo in considerazione le richieste del mercato. Ciò facendo, Skretting realizzerà l'impegno di assicurare che l'olio di pesce disponibile sia usato correttamente e non venga sprecato.



4

Olio di pesce ed acidi grassi Omega-3

Gli acidi grassi Omega-3 nei pesci sono considerati, dai ricercatori ed esperti di tutto il mondo, positivi per la salute, contribuendo ad alleviare molti disturbi, come le affezioni cardiache ed il diabete, nonché potenziando i processi cognitivi cerebrali in bambini ed adulti.

E' l'olio di pesce contenuto nel magime a fornire la maggior parte degli Omega-3 riscontrati nelle specie di allevamento, e questa è una delle principali ragioni della spinta del mercato a utilizzare materie prime di origine marina. Esistono grandi differenze nel livello di Omega-3 tra oli di pesce diversi, in funzione delle specie ittiche da cui derivano. Il livello naturale di Omega-3 nell'olio di una specie può essere anche doppio rispetto a quello che ne caratterizza un'altra. Alcuni oli di pesce sono più adatti ad essere utilizzati negli alimenti per specie di acqua fredda rispetto ad altri. Esistono diverse

raccomandazioni relative alla dose ottimale di Omega-3 nella dieta, in funzione dell'età, del sesso o dall'eventuale stato di gravidanza. Inoltre, il livello di Omega-3 nella dieta è diverso in diverse regioni della Terra. In un Paese caratterizzato da un elevato consumo di pesce, come il Giappone, ridotte inclusioni di olio di pesce sarebbero sufficienti a garantire alla popolazione nel suo insieme livelli di Omega-3 adeguati, mentre nel Mid-West degli Stati Uniti d'America, dove il consumo di pesce è molto più ridotto, il vantaggio conseguente alla presenza di livelli elevati di Omega-3 nelle specie allevate sarebbe molto maggiore.

Tutte queste variabili servono a dimostrare quanto sia complesso produrre alimenti per pesci con un livello ottimale di Omega-3. Derivando da una risorsa limitata, questi nutrienti essenziali dovrebbero quindi essere usati con moderazione perché siano impiegati al meglio senza ridurre i vantaggi per la salute derivanti dal consumo di pesce.

5

5. Skretting si impegna ad investire nella ricerca a lavorare con i propri clienti per raggiungere un'ulteriore progressiva riduzione dell'indice di conversione alimentare (FCR) e dell'efficienza di conversione del pesce.

5

Indice di conversione alimentare (FCR)

L'indice di conversione alimentare (FCR, Feed Conversion Ratio, noto anche come indice economico di conversione alimentare eFCR) esprime l'efficienza dell'alimento utilizzato nell'allevamento, e rappresenta la quantità di mangime necessaria per produrre un'unità di peso di pesce.

Per esempio, un tipico allevamento di salmone presenta un eFCR di 1.2. Ciò significa che 1200 kg di alimento hanno permesso la produzione di 1000 kg di salmone ($1200/1000=1.2$).

E' un indice principalmente economico, anche se risulta comunque importante nel calcolo degli indici di efficienza ecologica.

Efficienza di conversione del pesce (FCE)

L'efficienza di conversione del pesce (FCE, Fish Conversion Efficiency), talvolta indicata come "rapporto tra pesce selvatico e pesce di allevamento", stima la quantità di pesce selvatico utilizzata nell'alimento per produrre un'unità di pesce di allevamento. Diversamente dall'FCR, l'FCE tiene conto del fatto che la farina e l'olio di pesce sono inclusi in differenti quantità negli alimenti per pesci; può quindi essere usato per stabilire la quantità di pesce selvatico necessario per produrre una certa quantità di pesce allevato.

L'FCE essenzialmente mostra il grado con cui un particolare sistema di acquacoltura (che alleva una determinata specie) dipende dal pesce selvatico in termini di consumo di farina ed olio di pesce. Un numero alto indica un elevato livello di dipendenza, mentre un numero basso indica una dipendenza minore. Un FCE inferiore a 1 indica che si produce più pesce di quanto se ne consumi in un particolare sistema di acquacoltura.

6

6. Skretting si impegna a collaborare con i vari attori della filiera per migliorare la sostenibilità delle materie prime di origine vegetale, laddove appropriato.



6

Materie prime vegetali

Skretting investe risorse significative nella ricerca di alternative alla farina e all'olio di pesce, utilizzando maggiormente, dove possibile, adeguate alternative vegetali, che garantiscano però medesimi risultati zootecnici e non abbiano effetti negativi su benessere del pesce, gusto e qualità del prodotto finale.

Skretting, come il Gruppo Nutreco di cui fa parte, è ben consapevole delle questioni di sostenibilità legate alle materie prime vegetali. Un esempio riguarda la foresta pluviale tropicale, che è stata abbattuta per produrre olio di soia e di palma in alcune aree. La preservazione delle foreste pluviali tropicali è importante, dato che queste hanno un ruolo chiave nel mantenimento della biodiversità e nella fissazione della CO₂ dall'atmosfera. Negli ultimi anni, Nutreco e Skretting hanno intrapreso varie iniziative in collaborazione con i vari attori della filiera per migliorare la sostenibilità di tali materie prime, ove possibile. Tali iniziative comprendono le questioni ambientali e sociali della produzione e fornitura lungo la filiera, sia per il presente sia per il futuro.

Esempi di tali iniziative includono la partecipazione alla Tavola Rotonda sulla Soia Responsabile (Roundtable on Responsible Soy). Vedasi <http://www.responsiblesoy.org/>

Per maggiori informazioni, vi invitiamo a consultare il sito <http://www.nutreco.com/> dove è disponibile il Rapporto Annuale di Responsabilità Sociale (Corporate Social Responsibility Report CSR) di Nutreco.