



### Le perplessità sul regolamento europeo

*Approfondimento con il Prof. Silvio Greco ad Eataly*

La Comunità Europea ha reintrodotta, con il regolamento n. 56/2013 del febbraio 2013, ed attuazione dal 1° giugno, nell'acquacoltura l'utilizzo di farine animali dopo 12 anni di sospensione.

Nel 2001 il divieto venne introdotto in seguito al caso dell'encefalopatia spongiforme bovina (Bse), nota come "mucca pazza".

L'uso delle farine sarà fin da subito permesso in acquacoltura, mentre per gli allevamenti di maiali e volatili si dovrà attendere il 2014.

Il regolamento ha raccolto già una quantità di polemiche e opinioni divergenti tra i vari operatori del settore, tecnici del mondo scientifico e consumatori.

Abbiamo incontrato il Prof. Silvio Greco ad Eataly per approfondire i motivi della reintroduzione e quali siano veramente le problematiche.

La decisione del legislatore europeo non è errata se la si vede dall'ottica della sostenibilità ambientale delle produzioni rivolte all'alimentazione.

Le risorse ittiche destinate all'acquacoltura subiscono uno sfruttamento elevato e questo sta portando ad un inevitabile impoverimento della risorsa stessa e a uno squilibrio della piramide alimentare in natura.

Paesi come la Cina stanno attuando una pesca massiva per rifornire gli allevamenti.

Le stime indicano che per produrre un chilo di pesce di allevamento siano necessari circa dai tre ai cinque chili di pesce pescato, a seconda della specie di riferimento.

Il sovra-sfruttamento della pesca è già molto alto per la pesca diretta al consumo umano, tentare di evitare un ulteriore impoverimento è sicuramente auspicabile.

Il problema della sicurezza alimentare, secondo il regolamento, sarebbe superato con una serie di norme da seguire per la preparazione delle farine.

Queste dovranno essere preparate con scarti trattati ad alta temperatura, sterilizzati e disidratati

ed è vietato il cannibalismo.

Il Prof. Greco però sottolinea la lacuna del regolamento: chi controllerà la provenienza, la qualità e la salute del consumatore finale.

**Gli ultimi scandali sulle frodi alimentari che hanno segnato il primo semestre del 2013 non fanno ben sperare.**

Cose dell'Altro Gusto propone qui il video dell'incontro con il Prof. Silvio Greco ad Eataly

<http://www.youtube.com/watch?v=BXzuZ2lqtPU>