

Riduzione dell'impronta ecologica delle produzioni animali

Le PAT nell'ECONOMIA CIRCOLARE

Le proteine animali trasformate (PAT) derivano esclusivamente da materiale a basso rischio definito di categoria 3 dal Reg. 1069/2009 sui sottoprodotti, ovvero parti di animali (ossa, frattaglie, ecc.) dichiarati idonei al consumo umano a seguito di ispezione prima della macellazione. Costituiscono dunque un prodotto del rendering, un processo di sterilizzazione e stabilizzazione che converte i tessuti animali in materiali utilizzabili. L'industria del rendering ogni anno in Europa gestisce 18 milioni di tonnellate di materiale animale, che in un'economia circolare viene ritrasformato in prodotti farmaceutici, cere e biodiesel, mangimi ricchi di proteine di alta qualità per l'industria degli alimenti per animali domestici e acquacoltura, combustibili, oleochimica, fertilizzanti. Il rendering, con gli attuali volumi di produzione industriale, è pertinente alla sfida climatica, inoltre utilizzando l'energia pulita che deriva dai sottoprodotti per produrre calore ed energia, può essere considerato a impatto zero di CO₂. Per garantire la sicurezza per l'uso nell'alimentazione animale la produzione avviene solo in stabilimenti approvati ai sensi del Reg. 1069/2009 e Reg. di esecuzione 142/2011 ed è sostenuta da rigidi controlli veterinari per prevenire la diffusione di malattie degli animali e zoonosi, garantire la tracciabilità e la sicurezza.

LA LEGISLAZIONE COMUNITARIA SULL'USO DELLE PAT NEI MANGIMI

La normativa europea sull'uso delle proteine animali nei mangimi si basa su disposizioni finalizzate alla prevenzione, controllo ed eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili dei ruminanti di cui al Reg. (CE) n. 999 del 2001 modificato dal Reg. (CE) n. 893 del 2017. Sono norme che disciplinano il *feed ban*, cioè il divieto imposto dal 1994 a causa della BSE per l'utilizzo di proteine animali nei mangimi per l'alimentazione dei ruminanti, nonché le relative attività di sorveglianza e test, i materiali a rischio specifico e le misure a seguito di rilevamento di casi di BSE. Le diverse tipologie di PAT sono categorizzate in base alla specie animale d'origine e sono tutte tracciabili per garantire il rispetto del divieto di riciclo intra-specie. Negli anni in Europa è cambiato il quadro epidemiologico della BSE, che costituisce oggi un rischio trascurabile, come si desume dai documenti della Sessione generale della WOAH di maggio 2023 sullo stato di rischio aggiornato. Nonostante ciò, l'Unione Europea è rimasta indietro rispetto al resto del mondo per l'attuazione di norme ancora più severe per l'utilizzo delle farine

animali nei mangimi, come il divieto di usare i sottoprodotti delle categorie 1, definiti ad alto rischio, e 2. Le disposizioni comunitarie (Reg. (UE) 2021/1372 che ha modificato l'Allegato IV del Reg. (CE) n. 999/2001) sull'uso delle proteine animali nei mangimi vietano: l'utilizzo di proteine di origine animale nei mangimi dei ruminanti; il riciclo intra-specie; l'uso di proteine animali in un'ampia gamma di altre applicazioni.

Per ciascuno di questi tre divieti sono previste esenzioni che si sommano alle deroghe al divieto di somministrazione di proteine di pesce ai giovani ruminanti e ai pesci. In sostanza, tali deroghe hanno ri-autorizzato l'uso delle PAT di origine suina e aviaria nei mangimi per i pesci (2013); PAT da insetti nei mangimi per pesci (2017); PAT da pollame e insetti nell'alimentazione dei suini, PAT da insetti e pollame nei mangimi per suini e PAT e gelatina e collagene dai ruminanti nell'alimentazione degli animali d'allevamento non ruminanti (2021). Questa graduale introduzione delle PAT per l'alimentazione degli animali da reddito, decisa sulla base della valutazione del rischio BSE condotto dall'EFSA, costituisce un tassello fondamentale per la sostenibilità del comparto carni e il reimpiego di risorse che, diversamente, verrebbero sprecate o gestite come rifiuti, e con una minore produzione di CO₂.

In altre parole sono misure di *relaxation* ed esempi di produzione circolare e bioeconomia che soddisfano sia il *Green Deal* europeo che alcuni degli obiettivi di sviluppo sostenibile (SDG).

Sono state inoltre proposte altre misure flessibili per l'utilizzo dei sottoprodotti di origine animale. Una è relativa al principio della tolleranza zero di proteine di ruminanti nelle materie prime per mangimi supportato dal principio ALARA e superamento del requisito legale di un limite di rilevamento dello 0,1% (EFSA, 2028), ritenuto accettabile in quanto non associato a un aumento significativo dei casi di BSE.

Un modello simile potrebbe essere sviluppato per il rischio di un basso livello di PAT suine nei mangimi per suini o di PAT di pollame in quelli per pollame o PAT di suini e pollame per insetti. Altre misure per l'utilizzo nei mangimi sono gli idrolizzati proteici da ruminanti biologicamente sicuri (zoonosi, prioni) (ad eccezione del materiale specifico a rischio); prodotti del sangue dei ruminanti; riutilizzo e rilavorazione come ingredienti per mangimi dei rifiuti di ristorazione e alimentari domestici. Paesi come Corea e Giappone hanno dimostrato l'uso sicuro di questi scarti nelle diete degli animali.

LE PAT NEL CONTESTO DI DIPENDENZA UE PER LE FONTI PROTEICHE

L'UE soffre una forte dipendenza per le fonti proteiche, concentrate in pochi Paesi extra-UE. In particolare, l'importazione dei semi e farine di soia come materie prime per mangimi, specie per i monogastrici (suini e pollame), incide per il 97%. Altra vulnerabilità è il rispetto per gli operatori extra-UE di requisiti comunitari obbligatori, processi di produzione e/o prodotti finali particolarmente severi (es. livelli massimi di residui di pesticidi, micotossine, patogeni, standard di qualità), tali da compromettere le già limitate opzioni di approvvigionamento. Per ridurre la dipendenza da materie prime critiche per mangimi, tra gli obiettivi della strategia Farm to Fork dell'UE c'è lo sviluppo di fonti alternative proteiche per l'alimentazione animale, come le proteine vegetali coltivate nell'Unione, materie prime per mangimi come insetti, scorte di mangimi marini (ad es. alghe) e sottoprodotti provenienti dalla bioeconomia. Il maggiore utilizzo delle PAT e le ulteriori misure di flessibilità per il recupero di grassi e proteine dagli animali macellati, possono ridurre la dipendenza e si correlano strategicamente alla sostenibilità, che costituisce l'aspetto centrale della politiche *green* dell'UE e all'economia circolare, in cui le risorse vengono mantenute in uso il più a lungo possibile, e questo rientra nel processo di conversione della filiera di produzione della carne mantenendo i livelli nutritivi e con un minor impatto sull'ambiente. Il contributo delle PAT nell'ottica dell'economia circolare può costituire un'ottima alternativa ecologica alla produzione di farina di soia, con un'emissione solo del 10% di gas serra. Sul tema il Parlamento UE con la Risoluzione del 19 ottobre 2023 invita la Commissione a proporre le seguenti azioni politiche: una direttiva sui sottoprodotti che consenta di considerare più tipi di sottoprodotti biodegradabili come mangimi e autorizzi l'impiego e il trasporto dei residui della produzione alimentare; un regolamento sui sottoprodotti di origine animale che, pur continuando a garantire la sicurezza, consenta di utilizzare come mangimi un maggior numero di prodotti alimentari non più destinati al consumo umano e di ingredienti di origine ittica; il sostegno alla ricerca per migliorare la sostenibilità dei sistemi di allevamento, l'uso di ingredienti e sottoprodotti non commestibili nei mangimi.

In conclusione, nel contesto della piena circolarità, sostenibilità e ridotta impronta ecologica in termini di riciclo dei nutrienti e ridotta produzione di gas serra, ogni tipo di sottoprodotto animale dovrebbe trovare in misura maggiore una destinazione per il riutilizzo nei mangimi nel rispetto dei criteri di sicurezza. |

Maurizio Ferri