

Argomenti a favore della produzione e del consumo di carne svizzera

I fatti in breve

© Proviande, luglio 2017

1. Ecologia e ambiente

- 1.1. Decontestualizzare i singoli aspetti estraendoli dalla totalità dei fattori non è la strada corretta per giungere a delle conclusioni. I fatti sono troppo complessi e tanto le correlazioni sovraordinate quanto le circostanze individuali vanno tenute conto in tutte le riflessioni.
- 1.2. Sebbene la produzione di animali da reddito contribuisca alle ripercussioni negative sul clima, la sua incidenza viene spesso sopravvalutata. Secondo la FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) il 14,5% delle emissioni di gas serra mondiali è causato dall'allevamento di animali da reddito. Rispetto alle altre fonti di emissioni di gas serra esso riveste quindi un ruolo di secondaria importanza.¹
- 1.3. Il bilancio ecologico della carne dalla Svizzera è sotto diversi aspetti migliore rispetto a quello di altri paesi, sebbene vi sia ancora un potenziale di miglioramento. Lo dimostra uno studio pubblicato nell'autunno del 2012 da Agroscope ART sul bilancio ecologico della carne di manzo, maiale e pollame. In tutti i sistemi di produzione analizzati, compresi i processi a valle, la produzione agricola è riuscita a dominare le influenze sull'ambiente. Decisiva è stata la configurazione delle procedure di allevamento e produzione. Per gli effetti sull'ambiente causati dalla carne destinata alla vendita è pertanto fondamentale il modo in cui essa è prodotta e non tanto dove.³
- 1.4. La quota dell'agricoltura svizzera rispetto alle emissioni nazionali complessive di gas serra si attesta secondo l'Ufficio federale dell'ambiente (UFAM) sul 13,5% (2015)², mentre la quota di emissioni di CO₂ è di solo l'1,2%.⁴ Il traffico, le economie domestiche e l'industria sono responsabili di oltre il 70% delle emissioni complessive di gas serra.²
- 1.5. Per quanto riguarda le emissioni, l'agricoltura non può essere paragonata agli altri settori economici. Pur producendo emissioni, l'agricoltura funge anche da serbatoio (i terreni ricchi di humus contribuiscono a ridurre il CO₂), mentre gli altri settori agiscono solo come emittenti.

La produzione di carne va di pari passo con quella del latte. Anche le vacche da latte producono CO₂, gas metano e protossido di azoto. Le mucche producono latte solo se partoriscono ogni anno un vitello.
- 1.6. Meno di un terzo della superficie mondiale utilizzabile ai fini agricoli è adatta a essere coltivata. I restanti due terzi (prati, pascoli, steppe, alpeggi ecc.) vengono trasformati dagli animali da reddito consumatori di foraggio grezzo in alimenti pregiati, lana e pelle. Questo vale anche per la Svizzera.⁶
- 1.7. Il 98% della superficie agricola svizzera viene gestita secondo la «Prova che le esigenze ecologiche sono rispettate» (PER), ovvero lo standard per un'agricoltura rispettosa dell'ambiente.⁷
- 1.8. Per quanto riguarda le risorse idriche, essendo ricca di precipitazioni, la Svizzera è particolarmente adatta all'allevamento degli animali da reddito. Mentre l'agricoltura

consuma in tutto il mondo circa il 69% dell'acqua dolce complessiva, in Svizzera questa quota scende al 1,9%.⁸

- 1.9. I prodotti stagionali regionali riducono sensibilmente il carico sul clima. Con un comportamento di acquisto e di consumo ragionato, le consumatrici e i consumatori possono essi stessi contribuire al sostanziale miglioramento del bilancio ambientale.
- 1.10. La concorrenza alimentare è anche un problema economico.⁹

2. Allevamento e foraggiamento, trasporto e macellazione

- 2.1. L'allevamento fa parte in Svizzera del ciclo di materiali equilibrato – una condizione per la produzione sostenibile di derrate alimentari.
- 2.2. Un allevamento naturale e rispettoso degli animali è in Svizzera molto importante. Tre quarti (75,3%) degli *animali da reddito* beneficiano del programma «URA, Uscita Regolare all'Aperto» (oltre la metà (55,6%) del programma «SSRA, Sistemi di Stabulazione particolarmente Rispettosi degli Animali» (2015).¹⁰
- 2.3. Per l'alimentazione degli animali da reddito vengono utilizzati esclusivamente foraggi rispettosi dell'ambiente e della specie e alimenti per animali senza OGM.¹¹ L'uso di farine animali, nonché ormoni e antibiotici come stimolatori di crescita è vietato.¹²
- 2.4. Quasi l'86% degli alimenti per animali è di produzione nazionale.¹³
- 2.5. I produttori svizzeri di alimenti per animali impreziosiscono i sottoprodotti provenienti dall'industria delle derrate alimentari, trasformandoli in pregiati foraggi, mentre i suini trasformano i sottoprodotti anche direttamente.¹⁷ Questi ultimi sono pertanto concorrenti alimentari solo entro una certa misura.
- 2.6. La Svizzera vanta la legge sui trasporti degli animali più severa del mondo.¹⁸ Sono consentiti solo tempi di trasporto brevi (la durata massima di percorrenza è di sei ore, la durata massima del trasporto, tempo di percorrenza compreso, è di otto ore). I trasporti di animali possono essere effettuati solo da persone in possesso della relativa formazione.¹⁹
- 2.7. Nessun altro settore della produzione alimentare in Svizzera è regolamentato tanto quanto la macellazione.²⁰

3. Consumo e alimentazione

- 3.1. Lo sfruttamento delle superfici prative da parte dei ruminanti per la produzione di latte e carne contribuisce in misura decisiva all'alimentazione della popolazione mondiale.
- 3.2. La carne contiene importanti sostanze nutritive, che sono rilevanti dal punto di vista nutrizionale e fisiologico per gli adulti, i giovani e i bambini: proteine pregiate con aminoacidi essenziali, ferro ben assorbibile, zinco, vitamina A e vitamine del gruppo B, soprattutto B₁₂.^{21,22,23}
 - 3.2.1. *La proteina è costituita da 20 diversi aminoacidi, nove di questi sono indispensabili per gli adulti sani, poiché il corpo umano non è in grado di sintetizzarli o è in grado di farlo solo in parte. Le proteine animali sono ricche di aminoacidi essenziali e sono molto simili alle proteine del corpo umano.*^{24,25}
 - 3.2.2. *Ferro²⁶: la carne rossa, grazie all'elevato contenuto di ferro eme, è una fonte eccezionale di ferro. Inoltre, l'assorbimento del ferro non eme proveniente da alimenti di origine vegetale può essere migliorato sensibilmente mangiando nel contempo la carne.*
 - 3.2.3. *Zinco²⁷: la disponibilità dello zinco da alimenti di origine animale è migliore rispetto a quello degli alimenti di origine vegetale.*²⁸

3.2.4. *Vitamine: le vitamine idrosolubili del gruppo B sono presenti nella carne in misura significativa, le vitamine liposolubili (A, D, E, K) sono presenti nelle interiora.²¹ La vitamina B₁₂ è presente quasi esclusivamente negli alimenti di origine animale.²⁹ È presente in grande quantità soprattutto nella carne e nei prodotti a base di carne proveniente dai ruminanti.³⁰*

3.2.5. *I grassi trasmettono energia, forniscono al corpo gli acidi grassi polinsaturi necessari alla vita e sono considerati fattori importanti nella formazione del gusto e dell'odore. Contrariamente a molti pregiudizi, il contenuto di grassi nel muscolo è per lo più limitato. Il consumo del grasso della carne non pone alcun rischio per la salute.³¹*

4. Sicurezza e controllo

- 4.1. Leggi rigorose garantiscono in Svizzera una produzione di carne sicura a tutti i livelli; Confederazione e Cantoni assicurano, per mezzo di rigorosi controlli, la garanzia della qualità nel corso dell'intera catena alimentare.³²
- 4.2. La carne svizzera di manzo, vitello, pecora, pollame, suino e capra è rintracciabile grazie a un complesso sistema di controllo attraverso l'azienda di macellazione e la banca dati nazionale sul traffico di animali, fino alle aziende produttrici.³³
- 4.3. La Svizzera è libera da epizootie altamente contagiose.³⁴ I patrimoni zootecnici presentano rispetto all'estero uno stato di salute estremamente alto.

5. Importanza economica

- 5.1. L'agricoltura e l'industria della carne sono importanti settori economici. In Svizzera ci sono circa 52'000 aziende agricole con circa 153'000 occupati³⁷ (stato del 2016) e nell'industria della carne lavoravano nel 2014 oltre 22'000 persone³⁷. Nel 2015 il valore di produzione della carne si attestava a poco più di un quarto dell'intero valore di produzione agricola.¹⁴
- 5.2. Una produzione di qualità con gli elevati standard svizzeri a livello di protezione del paesaggio, delle acque e degli animali è molto costosa.

Conclusione

La Svizzera offre i migliori presupposti per alimenti di origine animale prodotti in modo sostenibile. «Oggi sia lo Stato sia l'economia agricola e della carne si stanno già muovendo verso un futuro più rispettoso del clima.

Tuttavia, la carne prodotta in modo sostenibile ha il suo prezzo. La ricetta è pertanto gustare in modo consapevole quantità adeguate di carne, ma di primissima qualità. La migliore qualità non proviene solo dal filetto o da altri tagli pregiati, che in parte devono essere importati, ma anche da spezzatini, arrostiti, interiora o insaccati. Molti tagli di carne meno costosi attendono solo di essere riscoperti.

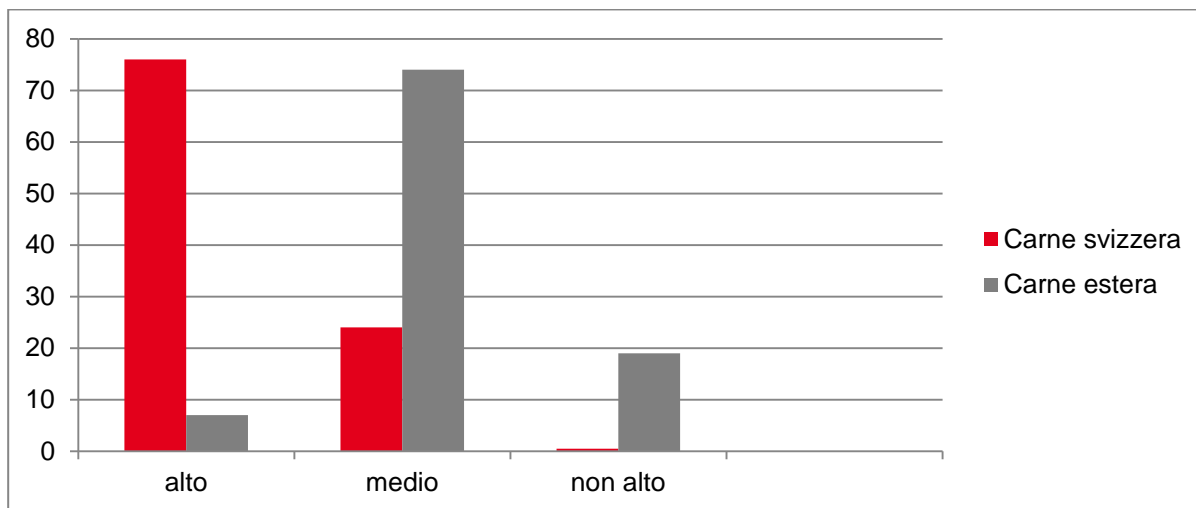
Il futuro è un consumo con moderazione. Non solo per quanto riguarda i prodotti di origine animale, ma in ogni nostra esigenza. Opinioni radicali, che demonizzano i singoli alimenti, vanno bandite; i fatti sono troppo complessi per essere riassunti in qualche generalizzazione. Quello che conta è affidarsi a un'alimentazione ragionata ed equilibrata, all'interno della quale trovino spazio anche prodotti di origine animale.

Ogni consumatore deve essere libero di decidere a proposito del suo consumo di carne. Chi consuma carne svizzera può avere la coscienza pulita in fatto di ecologia ed etica.

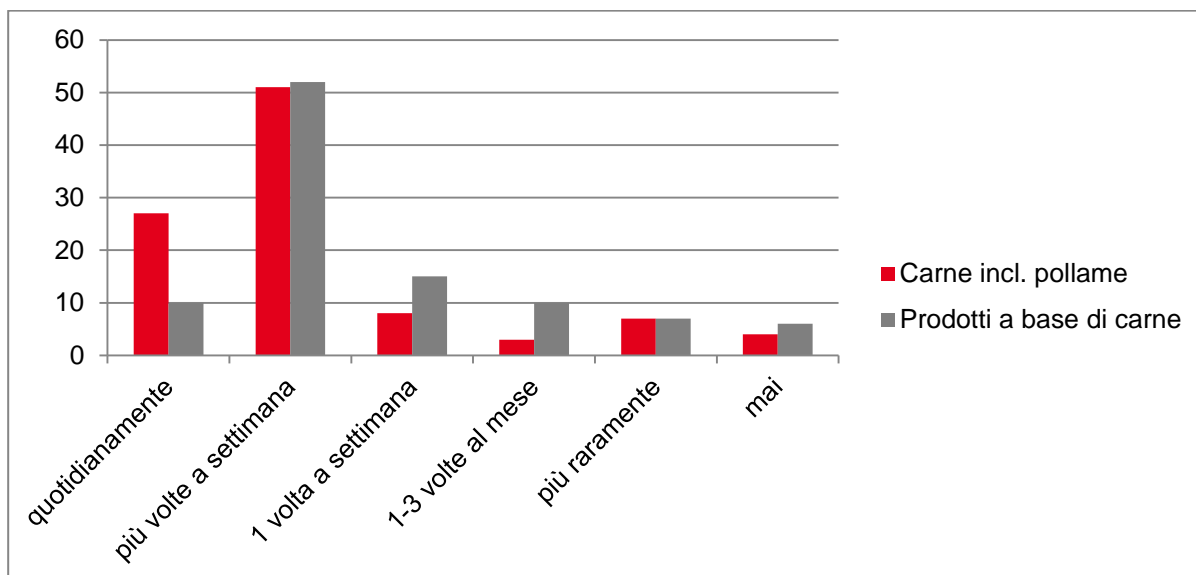
Studio rappresentativo (Dichter Research AG, luglio 2016)

Da uno studio rappresentativo condotto nella Svizzera tedesca e romanda dall'istituto di ricerche di mercato Dichter Research AG su incarico di Proviande, sono emersi tra l'altro i seguenti risultati:

«Qual è il suo grado di fiducia nei confronti della carne svizzera e di quella estera?»
(in percentuale)



«Con quale frequenza consuma in media carne, pollame o prodotti a base di carne, sia in casa che fuori?»
(in percentuale)



Fonti

¹⁾ FAO, Emissioni di gas serra provenienti dalla zootecnica (anno di riferimento 2005): www.fao.org/ag/againfo/resources/en/publications/tackling_climate_change/index.htm

- ²) UFAM, Emissioni dei gas a effetto serra dopo la revisione della legge sul CO₂ e il Protocollo di Kyoto..., aprile 2017: <https://www.bafu.admin.ch/bafu/it/home/temi/clima/dati-indicatori-carte/dati/inventario-dei-gas-serra.html>
- ³) <https://www.agroscope.admin.ch/agroscope/it/home/pubblicazioni/ricerca-pubblicazioni/webcode.html> > Webcode 30130
- ⁶) FAO, Statistical Pocketbook 2015: www.fao.org/3/a-i4691e.pdf
- UST, Superfici agricole utili: <https://www.bfs.admin.ch/bfs/de/home/statistiken/land-forstwirtschaft/landwirtschaft/strukturen.assetdetail.2348889.html>
- ⁷) UFAG, Prova che le esigenze ecologiche sono rispettate: <https://www.blw.admin.ch/blw/it/home/instrumente/direktzahlungen/oekologischer-leistungsnachweis.html>
- ⁸) FAO, Aquastat (2010): http://www.fao.org/nr/water/aquastat/water_use/index.stm
- ⁹) FAO, Global Food Losses and Food Waste (Perdita e spreco di cibo a livello mondiale), 2011: <http://www.fao.org/docrep/014/mb060e/mb060e00.htm>
- ¹⁰) UFAG, Contributi per il benessere degli animali (SSRA/URA): <https://www.blw.admin.ch/blw/it/home/instrumente/direktzahlungen/produktionssystembeitraege/tierwohlbeitraege.html>
- ¹¹) UFAG, Rapporto agricolo 2016: <https://www.agrarbericht.ch/de/produktion/produktionsmittel/gvo-in-futtermitteln?highlight=gvo>
- ¹²) Ordinanza sulle dichiarazioni agricole, art. 2: <https://www.admin.ch/opc/it/classified-compilation/20030958/index.html#a2>
- Legge federale sull'agricoltura, art. 160: <https://www.admin.ch/opc/it/classified-compilation/19983407/index.html#a160>
- ¹³) USC, Agristat, Bilancio foraggero 2015: <https://www.sbv-usp.ch/de/medien/agristat-aktuell/archiv-2017/100517-futtermittelbilanz-2015/>
- ¹⁴) UFAG, Rapporto agricolo 2016: <https://www.agrarbericht.ch/de/markt/marktentwicklungen/selbstversorgungsgrad?highlight=selbstversorgungsgrad>
- ¹⁷) USC, Agristat, Statistische Erhebungen und Schätzungen ... 2015 (Statistiche e valutazioni... 2015): <https://www.sbv-usp.ch/de/publikationen/statistische-erhebungen/>
- ¹⁸) PSA, Tierschutz und Landwirtschaft (Protezione degli animali e agricoltura): www.tierschutz.com/publikationen/nutztiere/docs/landwirtschaft.html
- ¹⁹) Ordinanza sulla protezione degli animali <https://www.admin.ch/opc/it/classified-compilation/20080796/index.html#a150>
- ²⁰) USAV, Disposizioni in materia di macelli: <https://www.blv.admin.ch/blv/it/home/lebensmittel-und-ernaehrung/lebensmittelsicherheit/verantwortlichkeiten/schlachtbetriebe.html>
- ²¹) USAV, Banca dati svizzera dei valori nutritivi: <http://www.naehrwertdaten.ch/request?xml=MessageData&xml=MetaData&xsl=Start&lan=it&pageKey=Start>
- ²²) SSN <http://www.sqe-ssn.ch/it/>
- ²³) SSN, Valori di riferimento DACH <http://www.sqe-ssn.ch/it/scienza-e-ricerca/alimenti-e-sostanze-nutritive/raccomandazioni-nutrizionale/valori-di-riferimento-dach/>
- ²⁴) Hoffmann J.R., Falvo M.J. 2004, Protein – which is best? Journal of Sports, Science & Medicine 3: www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3905294/

- ²⁵⁾ SSN, Proteine: www.sge-ssn.ch/?attachment_id=3186
- ²⁶⁾ SSN, Ferro: www.sge-ssn.ch/?attachment_id=1827
- ²⁷⁾ SSN, Zinco: www.sge-ssn.ch/?attachment_id=3219
- ²⁸⁾ Schweizer Zeitschrift für Ernährungsmedizin (Rivista svizzera di medicina nutrizionale) 01/2010: www.rosenfluh.ch/ernaehrungsmedizin-2010-01
- ²⁹⁾ SSN, Vitamine: <http://www.sge-ssn.ch/it/io-e-te/derrate-alimentari/sostanze-nutritive/vitamine/>
- ³⁰⁾ UFSP, Sesto rapporto sull'alimentazione, 2012: <https://www.blv.admin.ch/blv/it/home/lebensmittel-und-ernaehrung/publikationen-und-forschung/statistik-und-berichte-ernaehrung.html>
- ³¹⁾ Agroscope Science 4/2014, A. Schmid, Fleischfett - Ein Geschmacksträger mit Einfluss auf die menschliche Gesundheit? (Un apportatore di gusto con effetti sulla salute umana?): <https://www.agroscope.admin.ch/agroscope/de/home/publikationen/suchen/webcode.html> > Webcode 33541
- ^{32a)}
- Unità federale per la filiera alimentare (UFAL): <https://www.blv.admin.ch/blv/it/home/das-blv/organisation/blk.html>
 - Controllo delle derrate alimentari in Svizzera: www.kantonschemiker.ch/
- ^{32b)}
- Legge sulle derrate alimentari: <https://www.admin.ch/opc/it/classified-compilation/19920257/index.html>
 - Ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso: <https://www.admin.ch/opc/it/classified-compilation/20143388/index.html>
 - Ordinanza delle DFI sulle derrate alimentari di origine animale: <https://www.admin.ch/opc/it/classified-compilation/20050164/index.html>
- ^{32c)} USAV: Leggi e ordinanze in materia di alimenti, nutrizione e oggetti d'uso: <https://www.blv.admin.ch/blv/it/home/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/gesetzgebung-lme.html>
- ^{32d)} Servizio veterinario svizzero <https://www.blv.admin.ch/blv/it/home/das-blv/organisation/veterinaerdienst-schweiz.html>
- ^{32e)} Ordinanza sui medicinali veterinari: <https://www.admin.ch/opc/it/classified-compilation/20030705/index.html>
- ^{32f)} Qualitätsmanagement Schweizer Fleisch (Gestione Qualità Carne Svizzera): <https://www.qm-schweizerfleisch.ch/de/>
- ³³⁾ Rintracciabilità (art. 50 ODerr): <https://www.admin.ch/opc/it/classified-compilation/20050153/index.html>
- ³⁴⁾ DFI, Analisi temporale delle epizootie in Svizzera: https://www.infosm.blv.admin.ch/public/awzeit/index/show_old_form/1?lang=it
- ³⁷⁾ UST, Rilevazione delle strutture agricole: <https://www.bfs.admin.ch/bfs/it/home/statistiche/agricoltura-selvicoltura.assetdetail.2348899.html>
- ³⁸⁾ UST, Statistica strutturale delle imprese: <https://www.bfs.admin.ch/bfs/it/home/statistiche/industria-servizi/rilevazioni/statent.html>