

Argomenti a favore della produzione e del consumo di carne svizzera

Delucidazioni sul documento «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.**

I singoli aspetti non vanno decontestualizzati dalla totalità dei fattori e riformulati in una conclusione generale. Esistono diversi studi, spesso antitetici, in materia di ecologia. E a seconda dello studio vengono quantificati indicatori diversi. I risultati spesso divergono molto. Gli effetti per esempio sul clima o sull'acqua freatica sono sempre solo uno dei numerosi fattori. I corretti metodi di valutazione del bilancio ecologico analizzano un sistema di produzione nella sua interezza e tengono conto di tutte le influenze ambientali rilevanti.

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**

Nell'apparato digerente dei ruminanti si formano gas naturali (metano), che vengono rilasciati nell'ambiente. Gli scienziati a livello mondiale si stanno occupando dello sviluppo di additivi per gli alimenti per animali e di procedure volte a ridurre le emissioni di gas serra provocate dal foraggiamento dei ruminanti. Gli animali tuttavia non sono delle macchine e pertanto non sono sistemi ottimizzabili dal punto di vista tecnico. Pertanto le possibilità di riduzione sono limitate.

Secondo la FAO il 14,5% delle emissioni globali di gas serra è causato dall'allevamento di animali da reddito.¹

L'agricoltura svizzera si pone la sfida di una produzione sostenibile degli alimenti (di origine animale) e nel periodo dal 1990 al 2015 ha già ridotto le emissioni di gas serra dell'11,2% e continuerà a farlo.²

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**

Il bilancio ecologico svizzero per i prodotti animali è già oggi sotto molti aspetti migliore rispetto a quello di molti altri paesi. Vi contribuiscono soprattutto un'agricoltura orientata a una produzione sostenibile, un allevamento di bovini e ovini basato sul foraggio grezzo e le numerose aziende di lavorazione munite di certificato ambientale.³ Anche il riciclaggio dei sottoprodotti dell'industria di produzione alimentare e le brevi vie di trasporto esercitano un'azione positiva. Tuttavia nell'allevamento è importante che gli animali da reddito diventino sempre meno concorrenti diretti dell'uomo in fatto di derrate alimentari. Per la produzione di carne svizzera ciò si traduce in un'agricoltura orientata verso una produzione sostenibile (Prova che le esigenze ecologiche sono rispettate (PER), uno sfruttamento efficiente delle superfici verdi, un riciclaggio ottimizzato delle risorse provenienti dalla lavorazione di derrate alimentari (utilizzo di ingredienti pregiati dai sottoprodotti della macellazione, sistematico riciclaggio dei sottoprodotti dell'industria alimentare), nonché in un'integrazione adeguata di razioni di foraggio con quantità possibilmente ridotte di integratori alimentari importati.

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

In Svizzera il traffico, le economie domestiche e l'industria producono oltre il 70,3% di tutte le emissioni di gas serra (2015). La percentuale dell'agricoltura si attesta secondo l'UFAM sul 13,5%.² La quota delle emissioni di biossido di carbonio è di solo l'1,2% (2009).⁴ In agricoltura, oltre al CO₂ vengono considerati gas serra anche altri gas. Importanti sono soprattutto il metano (CH₄) e il protossido di azoto (N₂O), che vengono convertiti con un fattore di 21 risp. 310 in equivalenti di CO₂. Se rapportate alle emissioni di metano e di protossido di azoto, le emissioni di CO₂ in agricoltura sono irrilevanti. Di gran lunga più esposto è l'allevamento dei ruminanti, come i bovini, le pecore e le capre, che durante la digestione rilasciano metano. Poiché le emissioni per ciascun animale oscillano solo in misura irrilevante, l'elevata produttività è il fattore principale per una produzione di carne e latte efficiente sul piano climatico.

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.

La produzione di latte, latticini (formaggio, burro) o di uova non esiste se non viene prodotta anche carne. Non si può avere l'una senza avere anche l'altra. Proprio in un'economia tradizionale incentrata sulla produzione lattiera come quella svizzera, la produzione di carne è inscindibile dalla produzione di altri alimenti di origine animale. Una mucca produce nella sua vita una quantità esponenziale di latte rispetto al suo peso. Ma produce latte solo se partorisce ogni anno un vitello. Questo deve essere tenuto presente nel corso delle riflessioni di natura ecologica. Nel 2014 in Svizzera sono stati consumati 51,5 kg di carne e 121 kg di latte e di latticini pro capite.⁵

Rispetto ai ruminanti, il pollame provoca emissioni di gas serra minori e necessita di meno acqua, mentre i suini sono buoni trasformatori di sottoprodotti.

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

In tutto il mondo sono disponibili circa cinque miliardi di ettari di terreno utilizzabili per scopi agricoli. Per motivi naturali tuttavia meno di un terzo di questi sono utilizzati come superficie agricola per la coltivazione di cereali, mais, ortaggi, patate, riso ecc. Il resto è costituito da prati, pascoli, steppe o alpeggi. Il materiale vegetale che cresce in queste zone non può essere utilizzato dall'uomo da solo. Ma le mucche, le capre, le pecore e altri consumatori di foraggio grezzo sono in grado di trasformarlo e di produrre alimenti pregiati come il latte e la carne, oltre che altri prodotti utili come la lana e la pelle. La pastorizia produce pertanto pregiati alimenti su superfici che altrimenti non potrebbero essere utilizzate per la produzione di derrate alimentari.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

I consumatori e lo Stato sostengono una produzione naturale, in grado di tenere conto in egual misura degli interessi del paese, dei suoi abitanti e dei suoi animali da reddito. Gli animali provengono da fattorie nelle quali vengono allevati e foraggiati in modo ecologico e conforme alla protezione degli animali. Pressoché tutte le aziende soddisfano la «Prova che le esigenze ecologiche sono rispettate» (PER), lo standard svizzero per un'agricoltura compatibile con l'ambiente. Il rispetto di questo standard contribuisce in maniera importante alla preservazione dei paesaggi naturali e di un ambiente montuoso intatto. Lo Stato sostiene ogni agricoltore con pagamenti diretti, qualora l'agricoltore soddisfi la PER. I requisiti principali:⁷

- allevamento rispettoso degli animali
- bilancio fertilizzanti equilibrato
- avvicendamento disciplinato delle colture
- superfici di compensazione ecologiche
- adeguata protezione del terreno

Inoltre la Svizzera promuove in modo mirato

- la varietà delle specie nelle regioni agricole,
- l'allevamento in condizioni particolarmente favorevoli per gli animali,
- l'utilizzo sostenibile delle estivazioni.

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

Essendo ricca di precipitazioni, a livello di risorse idriche la Svizzera presenta dei vantaggi come sito di allevamento. In molte località le precipitazioni superano i 1000 mm all'anno. È pertanto possibile rinunciare in larga misura all'irrigazione artificiale delle superfici foraggere. Mentre a livello mondiale l'agricoltura consuma circa il 69% dell'acqua dolce complessiva, in Svizzera questa quota scende a solo il 1,9%.⁸

Per quanto riguarda la riduzione dell'inquinamento delle acque, l'agricoltura svizzera negli ultimi 30 anni ha intrapreso molti sforzi e conseguito significativi miglioramenti.

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.

Il consumo di prodotti stagionali e regionali è importante. La refrigerazione richiede un elevato consumo energetico. I prodotti stagionali e regionali devono percorrere distanze

meno elevate e devono essere refrigerati meno a lungo, poiché hanno un'origine più vicina al consumatore. Tutto questo lo si percepisce direttamente grazie a una freschezza e una qualità migliori.

Noi tutti dovremmo pertanto riconsiderare le nostre abitudini di consumo e di acquisto: prestare attenzione all'origine regionale dei prodotti, acquistare prodotti stagionali ed ecologici, smaltire meno alimenti ecc. Inoltre, bisognerebbe prediligere un'alimentazione mista e consumare solo le calorie necessarie.

1.10. La concorrenza alimentare è anche un problema economico.⁹

I tipi di carne prodotti quasi esclusivamente con prodotti dell'agricoltura (cereali, soia) possono essere fino a un certo livello in concorrenza con l'offerta di alimenti vegetali per l'uomo. Le pregiate proteine integrano infatti l'alimentazione e consentono a un numero crescente della popolazione mondiale di nutrirsi in modo equilibrato. Gli animali da reddito sono inoltre in grado di trasformare i pregiati sottoprodotti che nascono dalla macinazione dei cereali finalizzata al consumo umano, assumendoli come foraggio.

La concorrenza alimentare è anche un problema economico (potere d'acquisto). La produzione di carne è solo uno dei numerosi impieghi alternativi di questi cereali o delle superfici su cui questi vengono coltivati. Oggi, in molti paesi industrializzati, una parte significativa di superfici agricole viene utilizzata per la produzione di energia e nei paesi benestanti una parte considerevole di alimenti finisce nella spazzatura (il cosiddetto problema del food waste, ovvero dello spreco alimentare). In base a uno studio condotto dalla FAO, questi rifiuti ammontano, a seconda della regione, da 120 a 300 kg pro capite, all'anno, in tutto il mondo.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.

L'allevamento è parte integrante di un ciclo di materiali equilibrato, che sta alla base di una produzione sostenibile di derrate alimentari. Il ciclo di materiali in agricoltura può essere suddiviso in quattro componenti: produzione vegetale, alimenti per gli animali, allevamento e concimazione. Grazie alla coltivazione di piante da foraggio viene prodotto il foraggio necessario, mentre l'utilizzo degli effluenti provenienti dall'allevamento (liquame e concime) chiude il ciclo.

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

In Svizzera la protezione degli animali da reddito è un ambito sensibile, cui tutte le parti interessate riservano grande attenzione. L'allevamento naturale e rispettoso degli animali è in Svizzera molto importante. La carne svizzera merita la massima fiducia, poiché lo standard posto all'allevamento è molto alto. Inoltre, lo Stato promuove un comportamento responsabile, per esempio con programmi come «Sistemi di Stabulazione particolarmente Rispettosi degli Animali» (SSRA) e «Uscita Regolare all'Aperto» (URA). Già l'83,7% delle aziende hanno partecipato nel 2015 al programma URA, il 53,5% al programma SSRA.¹⁰

Oltre agli sforzi volontari sono presenti norme e disposizioni severe con controlli indipendenti relativi all'allevamento consone alla specie.

Una gestione attenta agli aspetti ecologici non deve ripercuotersi negativamente sull'elevato benessere dei nostri animali. L'81,2% dei nostri bovini può recarsi regolarmente all'aperto.¹⁰ Il pollame può muoversi in un giardino d'inverno o addirittura all'aperto, mentre i maiali si possono incontrare anche negli alpeggi. I capi allevati nel

rispetto degli animali, con la possibilità di uscire all'aperto, producono maggiori emissioni di ammoniaca. Tuttavia, il futuro dell'agricoltura svizzera sarà improntato su animali allevati in modo particolarmente consono alla specie. Questi rientrano nella nostra agricoltura orientata alla sostenibilità.

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

Per l'alimentazione degli animali da reddito vengono utilizzati esclusivamente foraggi rispettosi della specie e dell'ambiente, severamente controllati. Questi alimenti sono senza OGM¹¹ e non devono contenere farine animali. Gli ormoni e gli antibiotici per aumentare le prestazioni degli animali sono vietati in Svizzera già dal 1999.¹² Il rispetto di queste norme è garantito da Agroscope, il centro di competenza della Confederazione per la ricerca agronomica. Agroscope controlla e autorizza gli alimenti per gli animali ed evita che sostanze tossiche o comunque indesiderate giungano nella carne.

2.4. Quasi l'86% degli alimenti per animali è di produzione nazionale.¹³

Alla Svizzera, nel 2014, viene riconosciuto ufficialmente un grado di approvvigionamento del 100% per quanto riguarda i prodotti animali.¹⁴ Secondo il bilancio foraggero, nel 2015 la Svizzera ha importato il 14,6% di tutti i foraggi (sostanza secca), necessari per l'integrazione ottimale delle razioni di foraggio di produzione nazionale (cereali – prevalentemente dall'Europa –, soia).¹³

La Svizzera è in ambito globale un Paese il cui consumo di soia è irrilevante. La quota svizzera di consumo mondiale è pari allo 0,1%,¹⁵ di cui la gran parte proviene dal Brasile e circa il 20% dall'Europa.¹⁵

Gli sforzi volti a un'ecologia più sostenibile mirano a una riduzione dell'importazione degli alimenti per gli animali. Dal 2011 al 2013 le importazioni di farina di soia sono diminuite di 35'000 t. Da allora, tuttavia, hanno ripreso ad aumentare e attualmente sono pari a circa 290'000 t.¹⁶ Dal divieto delle farine animali nei foraggi il fabbisogno di soia è più che raddoppiato. Tuttavia, oggi già il 99% della soia importata per scopi foraggeri proviene da coltivazioni responsabili e certificate.¹⁵ In questo modo la Svizzera contribuisce a evitare il disboscamento per la produzione di carne. Il disboscamento avviene anche per diversi prodotti destinati all'esportazione, per esempio per ottenere l'olio di palma.

Per ridurre le importazioni degli alimenti per animali, si punta su un migliore utilizzo delle risorse esistenti, per esempio su un riciclaggio sistematico dei sottoprodotti provenienti dalla lavorazione delle derrate alimentari. Qui si presenta anche il problema della gestione dei sottoprodotti provenienti dall'industria della carne.

2.5. I produttori svizzeri di alimenti per animali imprevioscono 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.

L'industria svizzera di produzione di miscele di mangimi trasforma molti sottoprodotti della lavorazione alimentare in pregiato foraggio per gli animali da reddito, per esempio i prodotti della macinazione (2014: 149'350 t sostanza secca), pannello (355'828 t sostanza secca), polpa di barbabietola (174'635 t sostanza secca) ecc., per un totale complessivo di 800'996 t di sostanza secca.

I suini trasformano in Svizzera direttamente e in grandi quantità i sottoprodotti della lavorazione alimentare, per esempio il siero di latte proveniente dalla produzione di formaggio (prodotti lattiero-caseari 2014: 137'815 t sostanza secca), i prodotti di

macinatura e mondatura derivati dalla lavorazione dei cereali e delle patate, gli scarti della produzione di verdura ecc.¹⁷

L'allevamento degli animali da reddito contribuisce pertanto in larga misura a frenare lo spreco alimentare, a ridurre l'eliminazione o lo spreco di pregiati componenti alimentari.

- 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**

Nelle aziende di allevamento e di trasporto di animali le e i conducenti, chi si occupa dell'accudimento degli animali e un'altra persona con ruolo dirigente (disponente, membro della Direzione aziendale) devono essere in possesso di una formazione ai sensi dell'art. 197 dell'Ordinanza sulla protezione degli animali.¹⁹ In Svizzera i tempi di trasporto degli animali sono brevi, poiché i macelli sono distribuiti nelle zone di produzione di animali più importanti. Possono avere una durata massima di otto ore¹⁹ (tempo massimo di percorrenza: sei ore), mentre nell'UE per esempio il trasporto dei suini prevede una durata massima fino a 24 ore. Queste motivazioni, la severa legislazione sulla protezione degli animali e un gruppo specializzato TTS indipendente che si occupa di trasporto di animali e di macelli conformi alla protezione degli animali assicura che questi animali possano essere macellati possibilmente senza stress e conformemente alla legislazione sulla protezione degli animali.

- 2.7. Nessun altro settore della produzione alimentare in Svizzera è regolamentato tanto quanto la macellazione.²⁰**

Partendo dalle severe leggi e ordinanze sulla protezione degli animali, sulla salute degli animali e sull'igiene della carne, in Svizzera la macellazione è regolamentata a 360°. Già durante la costruzione e l'allestimento del macello vengono posti standard elevati. Lo stesso vale per lo stordimento degli animali. La trasmissione di epizootie e la contaminazione della carne devono essere evitate. Per questo motivo si prescrive quali parti dell'animale vadano analizzate, soprattutto per quanto riguarda i sensibili organi interni. In caso di dubbio vengono sottoposti a esami chimici o microbiologici.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.**

L'allevamento degli animali da reddito contribuisce significativamente ad alimentare la popolazione mondiale. Senza utilizzo delle superfici prative da parte dei ruminanti per la produzione del latte e della carne non sarebbe possibile assicurarlo.

- 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}**

L'assunzione regolare delle proteine è importante per il corpo umano, soprattutto per i muscoli, gli organi, il cervello e i nervi. Le pregiate proteine contenute in una

porzione di carne fresca contribuiscono sostanzialmente alla copertura del quotidiano fabbisogno raccomandato di proteine.^{21, 23}

Le proteine sono costituite da 20 diversi aminoacidi, necessari per molte sostanze d'importanza vitale per il corpo umano. Gli aminoacidi vengono uniti nel fegato e nelle cellule del corpo a formare catene complesse e rivestono funzioni importanti in diversi ambiti: formazione della struttura delle cellule, reazioni biologiche (da parte degli enzimi), formazione di ormoni endogeni. Influenzano l'equilibrio acido-base, il trasporto delle sostanze e le reazioni di difesa del sistema immunitario.

Nove aminoacidi sono essenziali per un adulto sano. Il corpo non può sintetizzarli o è in grado di farlo solo in parte e deve pertanto assumerli attraverso l'alimentazione. Le proteine di origine animale sono ricche di aminoacidi essenziali. Sono pertanto definiti «proteine di alta qualità». Inoltre a livello di composizione sono molto simili alle proteine del corpo umano.

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.

Il ferro è un oligoelemento, relativamente al quale sussiste a livello mondiale per lo più una carenza. È importante per il metabolismo e per la crescita, ma anche per il trasporto e la trasformazione dell'ossigeno nel corpo. Per un approvvigionamento sufficiente di ferro è fondamentale la scelta degli alimenti giusti. Il ferro assunto con l'alimentazione è presente sotto forma di ferro eme o di ferro non eme. La disponibilità di ferro da alimenti di origine animale (ferro eme) è del 15-40%, quella da alimenti di origine vegetale (ferro non eme) è dell'1-15%. Grazie all'elevato contenuto di ferro eme (80% della quota complessiva) la carne rossa è un'ottima fonte di ferro.

Nella carne non sono presenti inibitori dell'assorbimento, come l'acido fitico o i tannini, presenti invece nei prodotti di origine vegetale. Al contrario: esiste un «meat factor», che migliora la disponibilità del ferro presente nell'alimentazione. L'assorbimento del ferro non eme dagli alimenti di origine vegetale può essere migliorato sensibilmente mangiando nel contempo la carne. Anche la vitamina C contenuta nella verdura e nella frutta ha lo stesso effetto.²⁶

Per lo sviluppo neurologico nella prima infanzia, il ferro è di grande importanza. I lattanti con carenza di ferro presentano uno sviluppo psicomotorio peggiore. Nei giovani e nei bambini, la carne e gli insaccati forniscono circa un quinto dell'apporto di ferro.

3.2.3. Zinco²⁷: la disponibilità dello zinco da alimenti di origine animale è migliore rispetto a quello degli alimenti di origine vegetale.²⁸

La carne è importante anche per l'assorbimento dello zinco. L'oligoelemento è particolarmente importante per numerose funzioni enzimatiche, per l'immagazzinamento dell'insulina, per la trascrizione genica e per le funzioni dei recettori. La quota media di assorbimento è di circa il 30%. La disponibilità da alimenti di origine animale è migliore rispetto a quello degli alimenti di origine vegetale. Inoltre, la carne contiene altre sostanze minerali e oligoelementi, come il selenio.

La carenza di zinco provoca inappetenza, suscettibilità alle infezioni e problemi di cicatrizzazione. In caso di carenza grave possono manifestarsi anche disturbi alla crescita e infiammazioni intestinali. Le fonti principali di zinco dell'alimentazione sono i prodotti a base di carne, i latticini e il pesce. Anche nello zinco la

biodisponibilità è un fattore decisivo. Nelle persone sane, per esempio, l'assorbimento dello zinco dalla carne di manzo è 3-4 volte superiore rispetto a quella proveniente dai cereali.

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

La carne è una fonte importante anche delle vitamine idrosolubili B₁, B₂, B₆ e B₁₂. Poiché il corpo non dispone di un'elevata capacità di immagazzinamento delle vitamine B – fatta eccezione per la vitamina B₁₂ –, queste devono essere assunte regolarmente attraverso l'alimentazione. La vitamina B₁₂ (cobalamina) è presente per esempio quasi esclusivamente negli alimenti di origine animale ed è corresponsabile della formazione dei globuli rossi. Le vitamine liposolubili (A, D, E, K) sono presenti in grande quantità nelle interiora.²¹

L'alimentazione vegana può provocare una carenza di vitamina B₁₂, che talvolta si manifesta solo anni dopo. Particolarmente a rischio sono i lattanti e i bambini di madre vegane, poiché questi ricevono poca vitamina B₁₂ già nell'utero e poi in fase postnatale con il latte materno. Inoltre, anche successivamente, ricevono raramente alimenti di origine animale. Questo può provocare disturbi allo sviluppo di natura neurologica.

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

I grassi sono una cospicua fonte di energia (9 kcal per ogni grammo di grasso), forniscono al corpo gli acidi grassi e sono importanti per l'assorbimento delle vitamine liposolubili (A, D, E, K). Sono importanti come elementi strutturali della parete cellulare, come forma di immagazzinamento energetico (grassi di deposito) che richiede minore spazio e come protezione degli organi. Inoltre, i grassi durante l'assunzione degli alimenti sono un fattore fondamentale della formazione del gusto e dell'odore.

I grassi si compongono di diversi acidi grassi, che possono essere saturi, monoinsaturi o polinsaturi. Gli acidi polinsaturi (acidi grassi n-6 e acidi grassi n-3) sono importanti per la sopravvivenza e devono essere assunti in sufficiente quantità attraverso l'alimentazione. Sono inoltre la sostanza di partenza per la produzione degli ormoni del tessuto, per esempio per la regolazione dei processi infiammatori, ed esercitano un'influenza favorevole sui grassi nel sangue. Il rapporto degli acidi grassi n-6 rispetto agli acidi grassi n-3 (e di acido linoleico rispetto all'acido alfa-linolenico) dovrebbe essere al massimo di 5:1.

Il grasso nella carne è presente sotto forma di deposito di grasso oppure come grasso tra e all'interno delle singole cellule muscolari. Contrariamente ai pregiudizi, il tenore di grasso del muscolo non è sostanzialmente elevato. Progressi nell'allevamento, nella tenuta e nel foraggiamento degli animali e tagli più magri hanno consentito di immettere sul mercato, negli ultimi decenni, della carne sostanzialmente più povera di grasso. Il contributo che la carne e i prodotti a base di carne danno al giorno d'oggi al consumo complessivo di grassi si assesta sul 16%.³⁰ Inoltre, i grassi di origine vegetale contengono fino al 60% di acidi grassi

insaturi, di cui un sesto sono persino polinsaturi (prevalentemente acidi grassi n-6). La carne contribuisce in misura limitata anche al rifornimento di acidi grassi n-3.

Gli studi scientifici degli ultimi anni hanno scardinato il pregiudizio secondo cui i grassi animali avrebbero effetti negativi sulla salute e dimostrano che i grassi animali non sono meno preziosi dei grassi vegetali.

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

Il diritto svizzero sulle derrate alimentari è equivalente al diritto sulle derrate alimentari dell'UE. Sostanze, igiene e origine sono definite in modo preciso e vengono regolarmente controllate. La responsabilità in Svizzera è ripartita come segue: l'incarico di controllo delle derrate alimentari è ancorato nella Costituzione federale, la Legge sulle derrate alimentari regola il controllo, mentre le Ordinanze (p.es. Ordinanza sulle derrate alimentari, Ordinanza sui requisiti igienici) definiscono i requisiti necessari per una produzione igienica e dei prodotti pronti per la vendita.

Nei prodotti a base di carne l'intera produzione viene controllata rigorosamente, dalla stalla al punto vendita. A seconda del settore, le competenze sono della Confederazione, dei Cantoni e in parte anche dei Comuni: la competenza ai confini spetta all'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria, insieme all'amministrazione doganale, mentre all'interno del Paese la responsabilità è delle autorità di controllo delle derrate alimentari sotto la guida dei chimici cantonali.^{32a}

Di determinante importanza per tutte le persone che partecipano alla produzione delle derrate alimentari è l'articolo 23 della Legge sulle derrate alimentari, che definisce il concetto di autocontrollo e quindi anche di auto-responsabilità. I requisiti che ne derivano sono in linea con quelli degli accordi internazionali. Nel caso dei prodotti a base di carne, ciò riguarda l'intera produzione che va dal produttore al macellaio e importatore, fino all'intermediario.^{32b}

L'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) è competente per le basi legali e garantisce un elevato livello di protezione e salute degli animali in Svizzera.^{32c}

Gli uffici federali e cantonali responsabili operano in stretta collaborazione come centro di competenza «Servizio veterinario svizzero», promuovendo attivamente la salute e il benessere degli esseri umani e degli animali.^{32d}

I medicinali per uso veterinario devono essere autorizzati dalla Confederazione e la loro sicurezza deve essere pertanto testata anticipatamente. Sono inoltre sottoposti a termini d'attesa. Ciò significa che per un determinato periodo dopo il trattamento non possono essere utilizzati né il latte né la carne dell'animale interessato ai fini della produzione di generi alimentari. In questo lasso di tempo il medicamento viene smaltito.^{32e}

Gran parte delle aziende agricole fornisce con il programma «Gestione Qualità GQ Carne Svizzera» la prova volontaria che gli animali sono allevati nel rispetto delle disposizioni ambientali e di protezione degli animali. Molte aziende di lavorazione vantano i certificati più prestigiosi (ISO, BRC) e gestiscono inoltre sistemi di garanzia di qualità propri.^{32f}

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

Un'importante caratteristica qualitativa è la rintracciabilità della carne svizzera dal bancone al banco di macellazione e da lì fino alle aziende di nascita. Le aziende agricole devono tenere per gli animali e i prodotti documentazioni precise, che assicurano la

tracciabilità a tutti i livelli. Questo è reso possibile da un'etichettatura completa e da certificati d'accompagnamento precisi.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.

Le aziende svizzere sono per lo più libere da tutte le epizootie altamente contagiose e rilevanti ai fini commerciali (p.es. afta epizootica, classica peste suina). Sono riuscite inoltre a migliorare in misura generalmente sostenibile la salute del patrimonio zootecnico. Non è così scontato che si siano potute tenere lontane alcune malattie come la rinotracheite bovina infettiva (IBR), la leucosi bovina enzootica (LEB) o la sindrome riproduttiva e respiratoria del suino (PRRS).³⁴ Ciò è dovuto anche a una buona collaborazione tra le autorità e a una prevenzione di successo.³⁵

Non da ultimo, grazie alle misure protettive introdotte nel 1990 e successivamente inasprite, in Svizzera dal 2012 non sono stati registrati nuovi casi di BSE.³⁴ Esattamente a 25 anni dal primo caso di BSE, la Svizzera è stata inserita dall'Organizzazione mondiale della sanità animale (OIE) nel suo status BSE nuovamente nella categoria dei paesi più sicuri e nello status più elevato per questa malattia.³⁶

Dal 2001 in Svizzera non più è consentito alimentare gli animali con farine animali. Per i ruminanti il divieto dell'uso di foraggi a base di farine animali vige già dal 1990. Questi esempi confermano l'elevato stato di salute degli animali da reddito e l'alta sicurezza alimentare in Svizzera.

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

La superficie agricola utile in Svizzera nel 2016 ammontava a 1'050'000 ha, di cui il 70% era costituito da terreni erbosi. La superficie agricola è gestita da circa 52'000 aziende agricole.³⁷ Dell'agricoltura traggono tuttavia beneficio anche molte aziende fornitrici o che si occupano della lavorazione successiva, ad esempio i produttori di sementi o gli zuccherifici.

In base al numero di aziende e di persone occupate, ma anche in base al fatturato, il settore della carne è una componente importante del settore alimentare svizzero. Occupa oltre 22'000 persone³⁸ e gestisce oltre un quarto dell'intera produzione agricola¹⁴. In Svizzera ci sono 26 aziende di macellazione di medie e grandi dimensioni (2017).

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.

La Svizzera è un paese dai prezzi elevati. Non solo per quanto riguarda la carne, bensì per, in generale, gli alimenti, gli altri beni e le prestazioni. Mentre l'inflazione generale (indice dei prezzi al consumo) tra il 1996 e il 2016 era dell'8,8%, nel settore alimentare è cresciuta nello stesso periodo dell'8,4% e nella carne, prodotti a base di carne compresi, del 19,4%.³⁹

Su pressione di diverse iniziative popolari, le svizzere e gli svizzeri nel 1996 hanno approvato a grande maggioranza l'inserimento nella Costituzione federale dell'articolo dedicato all'agricoltura (articolo 104), che fornisce sostanzialmente l'orientamento della Confederazione a livello di politica agricola. Le norme di legge contengono anche obblighi rigorosi e costosi per la protezione del paesaggio, delle acque e degli animali. I costi risultanti vengono in parte coperti dalla Confederazione attraverso pagamenti diretti. Gli

altri costi aggiuntivi derivanti dagli elevati standard svizzeri di produzione di alimentari e carne devono tuttavia essere coperti attraverso i prezzi dei prodotti.

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.

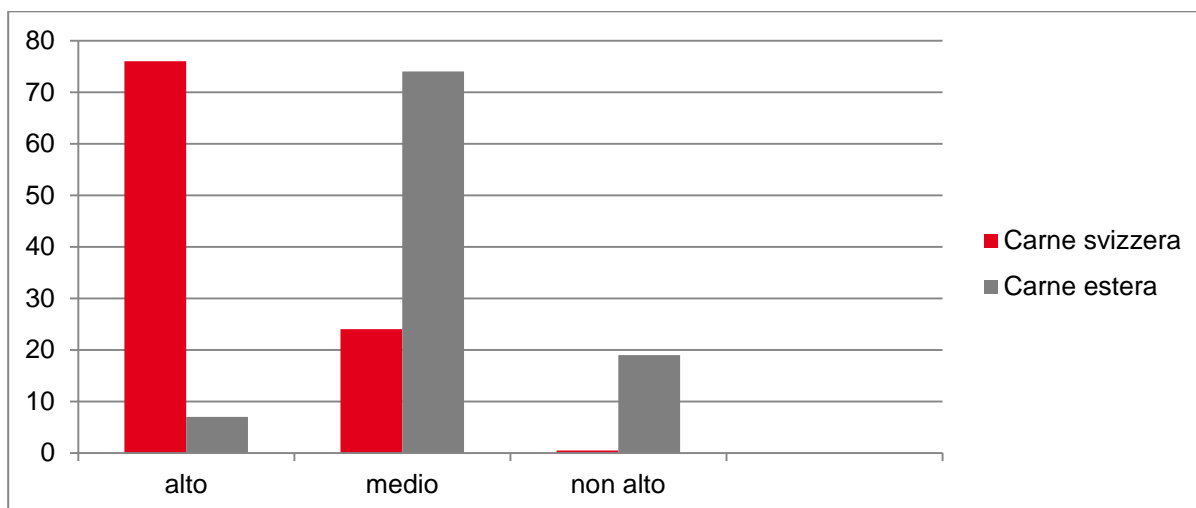
Il futuro è un consumo con moderazione. Non solo per quanto riguarda i prodotti di origine animale, ma in ogni nostra esigenza. Opinioni radicali, che demonizzano i singoli alimenti, vanno bandite; i fatti sono troppo complessi per essere riassunti in qualche generalizzazione. Quello che conta è affidarsi 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.

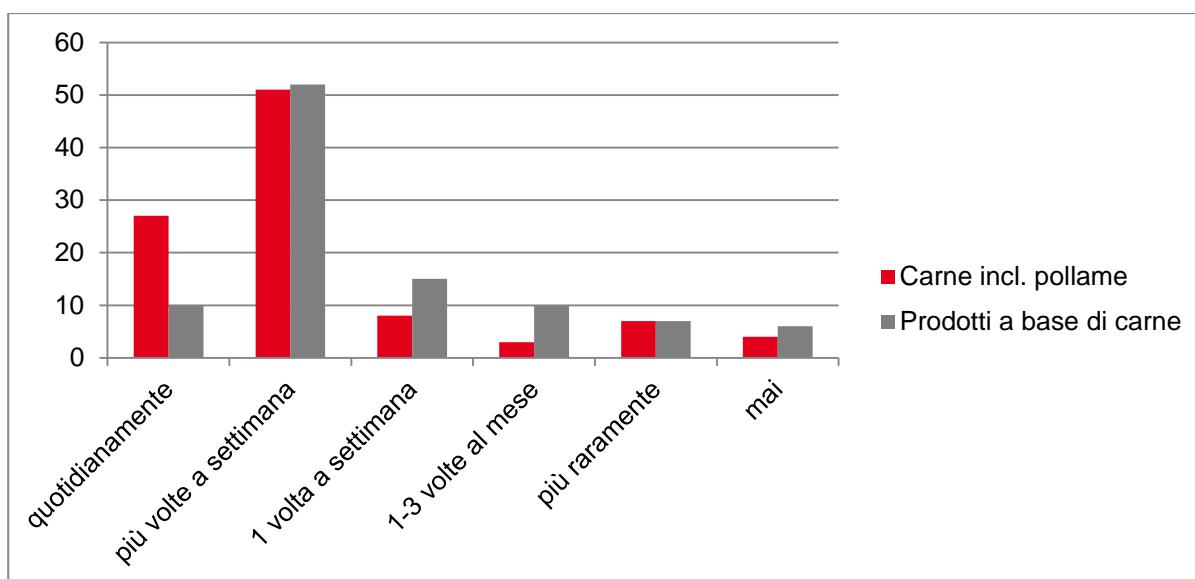
Studio rappresentativo (Dichter Research AG, luglio 2016)

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

⁴⁾ ETH (Politecnico federale) Zurigo, Info Agrar Wirtschaft, serie 2009/1: <https://www.ethz.ch/content/dam/ethz/special-interest/usys/ied/agricultural-economics-dam/documents/Simon%20P/Publications/Scientific%20reports/THG-2020....pdf>

⁵⁾ Proviande: Der Fleischmarkt im Überblick 2015 (Panoramica del mercato della carne 2015): <https://www.proviande.ch/de/dienstleistungen-statistik/statistik/publikationen/archiv.html>

PSL, L'economia lattiera svizzera in cifre, edizione 2016/17: <https://www.swissmilk.ch/de/produzenten/services-fuer-milchproduzenten/angebote-fuer-anlaesse-shop/broschueren-infomaterial/0/alle/1147/schweizer-milchwirtschaft-in-zahlen-ausgabe-2016-17/>

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>
- ¹⁵⁾ Rete svizzera per la soia: www.sojanetzwerk.ch
- ¹⁶⁾ VSF, Importazioni di alimenti per animali: <http://www.vsf-mills.ch/VSF/Futtermittel/Rohstoffe/Importe.aspx>
- 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.sge-ssn.ch/it/>
- ²³⁾ SSN, Valori di riferimento DACH <http://www.sge-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

³⁵⁾ Salute degli animali, Prevenzione:
<https://www.blv.admin.ch/blv/it/home/tiere/tiergesundheit/vorsorge.html>

³⁶⁾ BSE: <https://www.blv.admin.ch/blv/it/home/tiere/tierseuchen/uebersicht-seuchen/alle-tierseuchen/bse-beim-tier-und-variante-creutzfeldt-jakob-disease-beim-menschen.html>

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>

³⁹⁾ UST, Indice nazionale dei prezzi al consumo:
<https://www.bfs.admin.ch/bfs/it/home/attualita/novita-sul-portale.assetdetail.2967442.html>