

Comunicato stampa

Il 17. Simposio della carne si è occupato di sostenibilità e carne

Sostenibilità nella produzione della carne – È importante come, non dove si produce

Zurigo, 25 novembre 2015 – Il 17. Simposio della carne svolto dall’Unione Professionale Svizzera della carne nell’ambito della fiera specialistica per l’economia carnea (Mefa) era dedicata al tema „Carne e sostenibilità“. Alla presenza di un centinaio di rappresentanti del settore della carne e dei generi alimentari, esperti e pratici hanno trattato diversi aspetti del termine che attualmente viene parecchio discusso anche in pubblico. In questa occasione è emersa ancora una volta la complessità e l’ampiezza della tematica della sostenibilità. Se si considera che in Svizzera fino al 30% degli alimenti prodotti non verranno mai consumati, non ha sorpreso che, a questo proposito, sia gli esperti sia i pratici abbiano sottolineato tra l’altro il tema „Nose to Tail“, cioè l’utilizzazione possibilmente completa degli animali da macello nell’alimentazione umana.

Nel suo discorso introduttivo, **Rolf Büttiker**, già consigliere agli Stati, presidente dell’Unione Professionale Svizzera della carne sottolineava che la carne è verosimilmente l’alimento che suscita più emozioni in assoluto, essendo indissolubilmente associata all’uccisione di un animale. La carne, afferma Büttiker, si trova quindi sempre nel mirino del pubblico, il quale s’interessa soprattutto ai temi come sostenibilità, protezione e benessere degli animali, vegetarianesimo / veganesimo, alimentazione e salute nonché dichiarazione e inganno. In questo contesto è di fondamentale importanza che venga garantito a ciascun consumatore il diritto di scegliere liberamente ciò che desidera consumare. La messa sotto tutela da parte dello Stato o di una qualche ONG non è gradita e va respinta in qualsiasi forma. In merito alla sostenibilità, anche l’intero settore della carne è invitato a dare il proprio contributo a favore di uno sfruttamento sostenibile del nostro ambiente. Oltre a richiedere ulteriori progressi tecnologici in merito all’efficienza, ciò comporta anche delle limitazioni e nuovi orientamenti per il singolo individuo, un aspetto tutt’altro che semplice, che provoca sempre delle resistenze.

Produzione della carne: ciò che conta è il „come“

Prof. Dr. Werner Zollitsch, esperto di sistemi agricoli sostenibili dell'università di Vienna, sottolineava decisamente che questo argomento può essere affrontato unicamente in modo differenziato. Se si valuta la sostenibilità in modo forfettario, sono relativamente poche le deduzioni generalizzate che si possono trarre in merito a sistemi di produzione della carne. Sul piano dei criteri di sostenibilità, i sistemi di produzione ad alta produttività risultano spesso meno costosi rispetto a quelli meno produttivi. Questi ultimi, per contro, potrebbero dal canto loro presentare dei vantaggi in fatto di biodiversità e altri effetti a favore dell'ambiente, come pure sul piano del benessere degli animali. Una concentrazione unilaterale sugli aspetti di sostenibilità ecologica andrebbe evitata per il solo fatto che la sostenibilità ecologica e sociale vengono favorite da un alto grado di sostenibilità economica. La sostenibilità sociale dipende sempre più dall'accettazione dell'allevamento di animali da reddito da parte della società. Zollitsch pretende tra l'altro che ci si interroghi in modo critico sugli attuali modelli di consumo e l'utilizzo dei vantaggi evidenti della rispettiva produzione di carne a partire dai ruminanti – „Carne prodotta con l'erba“.

Dr. Thomas Nemecek, capo-progetto dei bilanci ecologici presso Agroscope, ha ripreso l'argomento introdotto da Werner Zollitsch, spiegando che spesso i prodotti di origine animale hanno degli effetti più incisivi sull'ambiente di quelli vegetali. Di conseguenza, un'alimentazione con poca carne ha solitamente meno effetti sull'ecosistema. Esistono tuttavia grandi differenze tra i diversi tipi di animali. Partendo dalla carne di pollo, passando per quella di maiale e arrivando alla carne bovina, gli effetti sull'ambiente aumentano decisamente. I primi due tipi di animali non sarebbero però in grado di sfruttare le grandi superfici di pascolo presenti sulla terra. L'analisi dei differenti sistemi di produzione di carne in Svizzera ed il confronto con l'importazione forniscono il quadro seguente: gli effetti della produzione di carne sull'ambiente sono dominati dalla produzione agricola. *Perciò, nella produzione il „come“ appare assai più importante del „dove“.* La produzione indigena rappresenta sempre un vantaggio, mentre i trasporti per via aerea peggiorano decisamente la valutazione.

„Nose to Tail“ – I consumatori ai blocchi di partenza per i prodotti riscoperti

Circa 2,3 milioni di tonnellate di derrate alimentari prodotte annualmente in Svizzera non vengono consumate. **Markus Hurschler**, titolare e condirettore della Foodways Consulting S.r.l. ha preso lo spunto da questo spreco colossale per difendere una maggiore sostenibilità nello sfruttamento delle risorse. Gli scarti di generi alimentari costituiscono un carico inutile per le risorse naturali. Ridurre questi rifiuti, gli scarti e le eccedenze della produzione significa rendere più efficiente l'economia circolare del futuro. La riduzione dei rifiuti e la sostenibilità in generale costituiscono per il settore alimentare un'opportunità per rinnovarsi e creare nuovo valore aggiunto. La disponibilità dei consumatori ad adottare un consumo sostenibile aumenta costantemente. In merito alla carne, Hurschler spiegava che negli ultimi decenni la resa delle carcasse è assai diminuita in seguito all'aumento del benessere, al cambiamento dello stile di vita e delle preferenze. Di conseguenza, un numero minore di parti di animali viene utilizzato per

l'alimentazione umana, mentre le parti più grosse vengono sfruttate in modo meno efficiente. La tendenza del „Nose to Tail“ e, con essa, la riscoperta di parti di animali dimenticate e meno conosciute, afferma Hurschler, comporta una grossa opportunità per macellai-salumieri, gastronomi e commercianti di prodotti convenience, oltre a contribuire all'aumento della sostenibilità.

La sostenibilità nella trasformazione industriale ed artigianale della carne

Se durante la prima parte del Simposio il podio era dedicato soprattutto agli aspetti scientifici e teorici del tema „Sostenibilità e carne“, nella seconda parte la parola è passata ai pratici. **Christoph Schatzmann**, capo della gestione della qualità/ sostenibilità/produzione animale alla Bell Svizzera SA e **Stefan Schlüchter**, mastro macellaio e titolare della Macelleria Schlüchter SA, hanno spiegato come viene affrontato nelle rispettive aziende il tema della sostenibilità.

Nell'ambito industriale si trovano in primo piano la responsabilità dell'approvvigionamento di carne che tenga conto del benessere degli animali, la responsabilità dell'efficienza delle risorse, del rispetto per il clima tramite una riduzione dello sfruttamento delle risorse, del risparmio sui costi come pure la responsabilità come datore di lavoro e nei confronti della società.

Christoph Schatzmann spiegava che la strategia della sostenibilità costituisce la base per l'assunzione della responsabilità imprenditoriale da parte della ditta Bell. Ciò implica un allestimento responsabile dell'intera catena del valore aggiunto, assicurando così il successo a lungo termine della Bell. La suddetta strategia di sostenibilità comprende i tre seguenti campi operativi: responsabilità di prodotti e approvvigionamento, responsabilità dell'efficienza delle risorse e della protezione ambientale nonché la responsabilità quale datore di lavoro e verso la società. Schatzmann ha sottolineato le sue affermazioni citando numerosi esempi.

Dal canto suo **Stefan Schlüchter** illustra la sostenibilità dal punto di vista di un'azienda artigianale di trasformazione della carne con quattordici collaboratori e quattro apprendisti, servendosi di esempi concreti della pratica quotidiana. Anche nella macelleria artigianale, sottolinea Stefan Schlüchter, è possibile integrare al meglio l'idea della sostenibilità nelle attività imprenditoriali quotidiane: è sufficiente concentrarsi sulla provenienza regionale degli animali da macello, sul miglioramento dell'efficienza energetica negli stabili e negli impianti, tendere allo sfruttamento completo delle carcasse e coinvolgere clienti e collaboratori.

Solo un'economia svizzera della carne forte può garantire la sostenibilità ad alto livello

Nelle sue riflessioni conclusive, il presidente UPSC **Rolf Büttiker** faceva notare che, a lungo termine, non sarà possibile mantenere la protezione doganale molto elevata dei prodotti agricoli e alimentari. Perciò in futuro, i dazi elevati non costituiranno più uno strumento per assicurare il reddito. Il turismo della spesa oltre frontiera nei paesi

confinanti, i costi elevati della messa all'asta dei contingenti d'importazione, la protezione unilaterale delle frontiere a scapito dei prodotti di trasformazione agricoli e una perdita strisciante di quote di mercato dovuta all'importazione di pasti pronti avvantaggiata dai dazi costituiscono già oggi dei segnali inequivocabili che invitano ad abbandonare la politica intesa a mantenere le „posizioni acquisite“, privilegiando le strategie offensive. Anche questo aspetto si collega alla sostenibilità, poiché soltanto un'economia svizzera della carne forte potrà consentire che tutti gli aspetti della sostenibilità siano tenuti in conto rispettando gli standard elevati svizzeri.

Ulteriori informazioni:

Dr. Ruedi Hadorn, direttore dell'Unione Professionale Svizzera della carne (UPSC),
Tel.: 044 250 70 60, Fax: 044 250 70 61, E-mail: r.hadorn@carnasuisse.ch

Ufficio-stampa: Huber&Partner PR AG, Peter Zimmermann,
Tel.: 044 385 99 99, Fax: 044 385 99 95, E-Mail: contact@huber-partner.com