

Giornata mondiale degli animali: il benessere degli animali nell'agricoltura è importante per i consumatori

Gio 03/10/2019 - 09:38

Il 4 ottobre è la Giornata mondiale degli animali. Il Centro Tutela Consumatori Utenti (CTCU) coglie l'occasione per ricordare le criticità e auspica dei miglioramenti.

La carne nel piatto, da dove proviene? In quali condizioni è stato allevato l'animale? Per i consumatori, le domande intorno al benessere degli animali da allevamento sono sempre più importanti. Anche in Alto Adige. In un'indagine del CTCU e della Libera Università di Bolzano del 2015, il 79% degli intervistati aveva dichiarato di ritenere che gli argomenti protezione degli animali e benessere degli animali meriterebbero più attenzione. Al contempo, erano stati assai pochi i consumatori che avevano indicato di ritenersi soddisfatti dalle odierne pratiche commerciali in uso.

Le cinque libertà degli animali

Cosa si intende di preciso per "benessere degli animali"? Secondo il concetto delle cinque libertà della britannica FAWC (Farm Animal Welfare Committee ovvero Comitato per il benessere degli animali da allevamento), il benessere animale si traduce nel concetto di libertà dalla fame, dalla sete e dal malnutrimento, liberi dal disagio, dal dolore, da ferimenti e da malattie, liberi da paura e da sofferenze e non ultimo liberi di esprimere i propri, normali comportamenti. È vero che in Europa esistono degli standard minimi per la tutela degli animali, e che i singoli Stati membri hanno facoltà di porre standard ancora più severi. Le organizzazioni di settore (ambientaliste, nutrizioniste, animaliste) reputano però comunque insufficienti tali standard e i controlli eseguiti. L'organizzazione Foodwatch sostiene che negli animali da allevamento disturbi comportamentali, malattie e dolori siano all'ordine del giorno; molti dei beni (di derivazione animale) in commercio non sono stati prodotti nel rispetto dell'animale.

Non sono pochi i casi critici conosciuti. Nell'allevamento delle galline ovaiole, ad esempio, milioni di pulcini maschi vengono eliminati subito dopo la schiusa: non depongono uova e, data la razza, non sono neppure adatti all'ingrasso. Anche i vitelli maschi non danno latte, il loro ingrasso non rende e non di rado devono superare trasporti strapazzanti fino in Spagna o nel Medio Oriente, in parte senza un'adeguata alimentazione nel corso del viaggio e senza rispettare le durate dei trasporti ammessi.

Il benessere degli animali; un argomento anche per l'Alto Adige?

Il 73% degli intervistati collega i prodotti “nostrani” a buone pratiche di allevamento e ad elevati standard di tutela degli animali. La Libera Università di Bolzano, in collaborazione con la Federazione delle Latterie dell'Alto Adige, sta attualmente analizzando se quest'alta aspettativa trovi riscontro nella realtà di 250 aziende lattiere partecipanti al progetto benessere degli animali in Alto Adige. Lo scopo è misurare il benessere degli animali in base a degli indicatori di tutela, ottimizzandolo, per poter poi introdurre in futuro un monitoraggio a tappeto dello stesso benessere. Ne trarrebbero vantaggio non solo gli animali, ma anche le stesse aziende. Stando ai sondaggi, una larga parte dei consumatori (86%) sarebbe disposta a pagare di più per prodotti con una garanzia di “benessere animale”.

Più trasparenza

In occasione del 4 ottobre, Giornata mondiale degli animali, il CTCU chiede più trasparenza, e condizioni di allevamento “più a misura di animale” nell'industria agricola. “L'allevamento degli animali va adeguato alle loro esigenze, non viceversa” chiarisce il Direttore del CTCU, Walter Andraus. “I consumatori dovrebbero poi comprendere con un semplice sguardo, possibilmente con una semplice etichetta uguale in tutta Europa, in quali condizioni abbia vissuto l'animale da cui proviene la bistecca”. L'argomento che la carne da allevamento a misura d'animale costerebbe troppo non tiene: “Chi riduce il proprio consumo di carne – cosa che, oltretutto, porta vantaggi sia alla propria salute che all'ambiente – può permettersi anche carne di migliore qualità.”