
Benessere animale e consumo di carne: tra aspirazioni e realtà

Ven 01/10/2021 - 10:57

Il 4 ottobre è la Giornata mondiale degli animali

Secondo alcuni sondaggi, i consumatori desiderano più benessere per gli animali negli allevamenti. Allo stesso tempo, però, sono ancora pochi i consumatori che comprano carne proveniente da allevamenti con elevati standard di benessere animale. Il Centro Tutela Consumatori Utenti fa luce sulla discrepanza tra le aspettative, i desideri e i reali comportamenti d'acquisto. Cosa dovrebbe cambiare?

I sondaggi hanno rilevato come i consumatori siano molto interessati a sapere come vengono allevati gli animali da cui derivano i prodotti di origine animale che vengono poi consumati. Nonostante l'alta sensibilità per il benessere e la protezione degli animali, nel fare la spesa, la scelta dei consumatori ricade spesso però proprio su quei prodotti maggiormente economici e quindi le preoccupazioni sul benessere degli animali sembrano restare ignorate. Da che cosa può dipendere questo comportamento?

“Allevamento rispettoso”?

Termini come "allevamento rispettoso" oppure "benessere degli animali" non sono purtroppo regolamentati dalla legge e possono, pertanto, essere utilizzati liberamente anche per i prodotti animali provenienti da allevamenti industriali. Per la produzione dello Speck Alto Adige IGP, ad esempio, "vengono utilizzati solo cosce magre e senza osso ottenute da maiali allevati in aziende certificate e controllate". Il fatto che, presumibilmente, siano stati rispettati solo gli standard minimi di legge (e forse nemmeno per intero), non viene in genere menzionato (quindi in alcuni casi si potrebbe trattare di allevamenti in recinti senza luce del giorno, né circolo di aria fresca, con alimentazione con soia geneticamente modificata oppure addirittura in cui avviene la castrazione dei cuccioli senza anestesia).

Può esserci una decisione consapevole senza informazioni? Impossibile!

Alla maggior parte dei prodotti manca una qualsivoglia indicazione sul tipo di allevamento da cui provengono e questo impedisce ai consumatori di poter prendere una decisione d'acquisto consapevole. Se, inoltre, il prodotto più economico viene pubblicizzato come "allevamento rispettoso", per quale motivo una persona dovrebbe decidere di sborsare magari di più per un prodotto analogo, per il quale sono stati invece impiegati standard di benessere animale più elevati?

Video fatti negli allevamenti intensivi ci ricordano come gli standard minimi legali oppure i controlli per il loro rispetto non siano per nulla sufficienti a garantire un benessere degli animali.

L'importante è risparmiare sul prezzo...

La pubblicità ci propone carne a prezzi stracciati. E così, i consumatori hanno "imparato" che la carne e gli altri prodotti animali sono reperibili, da qualche parte, a prezzi sempre più bassi. È difficile pertanto che venga scelto il prodotto migliore e più costoso, poiché la differenza di prezzo viene percepita come sostanziale. Tuttavia, non è il prodotto biologico ad essere troppo caro, ma il prodotto economico ad essere troppo economico. In aggiunta a ciò, non c'è alcun legame tra il prodotto che si compra e l'animale vivo.

Senza offerta, nessuna domanda

In Alto Adige, la disponibilità di carne proveniente da una produzione locale di vero benessere animale o da produzione biologica locale è limitata. Nei supermercati, è disponibile, seppur solo occasionalmente, la carne di manzi allevati localmente, mentre le carni di maiali e di pollame locali non sono facilmente reperibili. Infatti, c'è anche chi sarebbe disposto a pagare di più pur di acquistare carne prodotta localmente e organicamente, ma semplicemente non c'è abbastanza offerta.

Cosa deve cambiare?

Molte cose per la verità, e sono molti gli attori chiamati in causa. Da un punto di vista legislativo vi è la necessità di innalzare gli standard minimi previsti dalla legge e gli incentivi per consentire una produzione veramente "adeguata alla specie".

I negozianti dovrebbero astenersi dal mettere in vendita prodotti a buon mercato. Sarebbe poi importante e utile introdurre l'etichettatura obbligatoria per i prodotti animali nella gastronomia e nelle mense.

I consumatori devono infine cambiare il loro modo di pensare, perché attraverso i loro acquisti possono sostenere certi tipi di allevamento a scapito di altri; a patto chiaramente che vengano fornite informazioni trasparenti.

Il miglior motto è comunque il seguente: meglio mangiare meno carne, scegliendo però carne di alta qualità e proveniente da allevamenti locali e rispettosi dell'ambiente e degli animali.

Qui è consultabile la brochure protezione animale dell'Ordine dei Medici Veterinari dell'Alto Adige. L'opuscolo stampato è disponibile presso gli uffici comunali dell'Alto Adige e gli ambulatori veterinari.

Le fonti sono reperibili presso il Centro Tutela Consumatori Utenti.