

TUTELA

Un bollino di qualità per chi rispetta il benessere animale

In arrivo una nuova certificazione volontaria per gli standard in allevamento. Dalla cura dei propri animali nascono processi produttivi più sostenibili e prodotti di maggior qualità. Opportunità per gli allevatori e garanzia per i consumatori.

Il 90% degli europei ritiene che un'etichetta sul benessere animale sarebbe uno strumento utile di informazione circa il trattamento degli animali coinvolti nella catena alimentare. Lo dice una vasta consultazione svolta dalla Commissione europea, confermando tendenze note da tempo: i consumatori sono sempre più esigenti da questo punto di vista, e premiano i prodotti che offrono maggiori garanzie sul tema qualità della vita degli animali.

Il tema del benessere animale non è nuovissimo: se ne iniziò a parlare negli anni Sessanta. Il rapporto Brambell del 1965 indicava le cinque libertà degli animali, poi riprese nella Dichiarazione universale dei diritti dell'animale (1978): libertà da fame e sete, dal disagio ambientale, da dolore, ferite e malattie, di esprimere un comportamento normale e, infine, libertà da paura e stress. Di strada da allora se ne è fatta molta. E oggi il consumatore che sceglie un alimento di

origine animale prodotto in Europa, tra cui il latte e i suoi derivati, può contare sulla massima tutela, dato che gli standard Ue sono tra i più elevati al mondo.

Sqnba, un Sistema di qualità

È in questo contesto che andiamo a conoscere un nuovo acronimo, Sqnba, ovvero "Sistema di qualità nazionale per il benessere animale". Previsto da una legge del 2020, è riconosciuto e regolamentato - insieme ad Accredia - dai due Ministeri che hanno competenza nel settore alimentare, Agricoltura e Salute. L'obiettivo è di assicurare qualità alimentare, sostenibilità economica, sociale e ambientale dei processi produttivi nel settore zootecnico, e insieme migliorare le condizioni di benessere e salute degli animali e ridurre le emissioni nell'ambiente.

Il Sistema di qualità - con adesione volontaria - è costituito da requisiti di benessere animale superiori a quelli delle norme europee e nazionali. Consentendo agli operatori

che vi aderiscono di valorizzare i propri prodotti agli occhi dei consumatori. L'adesione al Sistema consentirà inoltre una via d'accesso prioritaria ai contributi comunitari specifici previsti dalla Pac.

Stop alla babele dei "claims"

Va ricordato che negli ultimi dieci anni, sulla spinta delle esigenze dei consumatori, il settore ha visto una babele di "claims" sulle etichette, spesso fuorvianti o non sostenute da rigore scientifico. Qualche esempio? "Non contiene antibiotici", "prodotto che viene da allevamenti che rispettano il benessere animale", eccetera, come se gli altri prodotti potessero contenere antibiotici (banditi dall'Unione europea sin dal 1976) o gli animali non fossero stati allevati nel rispetto delle norme sul benessere.

Per questo il Ministero della Salute, in collaborazione con l'Isz di Brescia, ha messo a punto un sistema di classificazione degli allevamenti sulla base del rischio, denominato ClassyFarm: un sistema che, per la

LE 5 LIBERTÀ DA GARANTIRE AGLI ANIMALI



1 Libertà dalla fame e dalla sete



2 Libertà dal disagio ambientale



3 Libertà da dolore, ferite e malattie



4 Libertà di esprimere un comportamento normale



5 Libertà dalla paura e dallo stress



sua scientificità e per l'applicazione pratica, costituisce la base, appunto, del nuovo Sistema di qualità nazionale per il benessere animale (Sqnba).

Ora si è in attesa dei decreti (da parte dei due Ministeri, Agricoltura e Salute) che regolamenteranno la nuova certificazione, indicando le modalità di attuazione, il segno distintivo con cui identificare i prodotti, le misure di vigilanza e controllo, eccetera.

Un sistema di certificazione ed etichettatura che attesti uno standard di produzione di qualità superiore

L'adesione al sistema è su base volontaria. Il tutto a maggior garanzia e tutela dei consumatori

UNA FILIERA SOSTENIBILE

STANDARD QUALITÀ

Il **100%** dei conferenti latte possiede l'attestazione relativa al benessere animale ClassyFarm con punteggio minimo del **60%**

CONTROLLI CONTINUI

Tutti i conferenti latte sono visitati mensilmente per verificare le condizioni di igiene e benessere animale, per un totale di **1.400** controlli in un anno

RINTRACCIABILITÀ

Nel **2022** Zanetti ha raggiunto il traguardo di certificazione di filiera per i caseifici di Marmirolo e San Gervasio, ovvero il disciplinare tecnico DTP 122 rilasciato da **CSQA** che consente l'utilizzo del claim "**Benessere animale**". Questa norma è il documento di riferimento internazionale per la certificazione di sistemi di rintracciabilità agroalimentari

Fonte: Bilancio di sostenibilità di Zanetti Formaggi

Una filiera responsabile

È una sfida importante, ma anche un'opportunità per un settore, quello zootecnico, che già investe in maniera rilevante sulla strada della sostenibilità.

Facciamo un esempio guardando ad un'azienda bergamasca, la Zanetti Spa, leader nella produzione ed esportazione di formaggi italiani. Tramite il suo Bilancio di sostenibilità, l'azienda rendiconta da anni l'impegno per una responsabilità di impresa lungo tutta la filiera produttiva.

Per questo, pur non allevando direttamente bovine da latte, presta una grande attenzione ai temi dell'allevamento e del benessere animale. Tutti i conferenti latte di Zanetti possiedono l'attestazione ClassyFarm, superando il punteggio del 60%. Una quota che, dall'1 gennaio scorso, è stata

portata al 70% per il Grana Padano, innalzando ancor di più l'asticella della qualità. Decisivi sono poi i controlli (1.400 in un anno) con cui si verifica il mantenimento nel tempo delle condizioni di igiene e benessere delle bovine.

Anche per questo impegno, l'azienda ha raggiunto dal 2022 il traguardo di certificazione di filiera per i caseifici di Marmirolo, in provincia di Mantova, e San Gervasio, nel Bresciano. Si tratta del disciplinare tecnico DTP 122 rilasciato da **CSQA** che permetterà l'utilizzo del claim "Benessere animale".

L'ultimo Bilancio di sostenibilità, relativo al 2021, è stato presentato al recente Cibus di Parma, dove l'azienda è stata anche premiata (ne parleremo nel prossimo numero) per il tema della più complessiva sostenibilità sociale.

Il World Milk Day

Una risorsa per la salute e la società

È la bevanda più diffusa al mondo, dopo l'acqua. Ma è anche un alimento fondamentale per la nutrizione: consumato da 6 miliardi di persone il latte garantisce la sopravvivenza di 750 milioni di individui, dei quali contribuisce a migliorare le condizioni di vita e la salute.

Per questo, dal 2001, ha una giornata tutta sua, il World Milk Day, fissata convenzionalmente il 1° giugno. Una giornata - indetta dalla Fao e promossa, in Italia, da Assolatte - voluta proprio per celebrare l'alimento più globale al mondo.

L'Italia, con 12 milioni di tonnellate all'anno, è il quinto Paese produttore europeo di latte vaccino, dopo Germania, Francia, Regno Unito e Paesi Bassi. Nel nostro Paese il primato è detenuto dalla Lombardia, con il 44% delle consegne nazionali, e con un totale di 4.674 imprese di produzione del latte vaccino e 607.000 capi; 678 le imprese in Bergamasca.

Quella del 1° giugno è stata un'occasione non solo per celebrare questo alimento ma tutto il settore lattiero-caseario. Il latte, infatti, non è solo un'importante fonte di macronutrienti (carboidrati, grassi e proteine) e micronutrienti essenziali come vitamina A, vitamina B12, calcio e magnesio. La sua raccolta e lavorazione rivestono un importante ruolo nelle comunità, nelle economie nazionali e negli aspetti culturali delle società.

Milioni di persone si sono quindi unite per festeggiare un



alimento prezioso e importante. «Forse il più importante - ha affermato Paolo Zanetti, presidente di Assolatte. - Latte, yogurt, burro e formaggi sanno coniugare come nessun altro un eccezionale valore nutritivo ad un prezzo equo e un ruolo chiave nell'economia dei territori».

Quello della produzione e trasformazione del latte è il primo settore dell'agroalimentare italiano ed europeo. «Si tratta di un vero e proprio prodotto globale», afferma Zanetti. «Locale perché produzione e trasformazione sono profondamente radicati nelle zone di origine, globale perché latte, burro formaggi e yogurt, oggi più che mai, non conoscono confini. Anche i Paesi dove fino a qualche anno fa i consumi erano ridotti oggi sono destinazioni importanti per il globo trotter dell'agroalimentare mondiale».

Per maggiori informazioni: www.assolatte.it