

Benessere animale e filiera sostenibile

Lorenza Paoloni

Dipartimento Giuridico - Università del Molise

Le sentenze poste al centro dell'incontro in programma affrontano, da prospettive diverse ed in un arco temporale alquanto circoscritto, un tema che continua a mantenere una sua attualità, come è noto, anche nell'ambito più tradizionale della filiera agroalimentare. Focalizzare l'attenzione su questo specifico versante del benessere animale che, seppure non giunge a toccare sempre i profili "alti" del rispetto del pluralismo culturale o della tutela della libertà religiosa, presenti in alcune delle sentenze in esame, solleva comunque questioni di un certo rilievo etico.

Occorre ricordare che le decisioni assunte dagli organi giudicanti, nelle pronunce qui prese in considerazione, non hanno ad oggetto vicende che riguardano gli animali c.d. "da reddito", ovvero quelli definiti dall'art. 1, comma 2, lettera a) del D. Lgs. 26 marzo 2001, n. 146, come: "qualsiasi animale, inclusi pesci, rettili e anfibi, allevato o custodito per la produzione di derrate alimentari, lana, pelli, pellicce o per altri scopi agricoli". Eppure è proprio nei riguardi di questa particolare tipologia di esseri viventi che spesso si consumano le pratiche più riprovevoli di mancato rispetto del benessere animale, nonostante la presenza di un apparato di regole, di controlli, di misure di sostegno (es.: la "condizionalità" prevista dalla PAC) piuttosto articolato ma, evidentemente, non sempre efficace.

Uno degli ultimi pareri fornito dall'EFSA (*Welfare of cattle at slaughter*, 2020), indirizzato alla Commissione, punta l'attenzione proprio sulla fase terminale della vita del bovino imputando la causa principale delle sue sofferenze agli umani, nello specifico il personale impegnato nella macellazione dell'animale che risulta spesso incompetente, eccessivamente affaticato, privo delle capacità tecniche. Dunque una gestione inadeguata delle ultime fasi che conducono l'animale alla macellazione, ivi compreso lo stordimento che deve essere effettuato in modo tale da indurre subito lo stato di incoscienza, può causare nell'animale stress da caldo e da freddo, sete e fame prolungate, affaticamento ma anche paura, dolore ed angoscia, fuga. Queste cause di malessere, oltre a colpire l'animale (senziente) prima della macellazione, possono determinare una maggiore rischiosità dell'alimento destinato al consumo umano nonché una diminuita qualità delle carni al momento del loro utilizzo come cibo.

Non a caso l'EFSA sostiene che la sicurezza della filiera alimentare sia direttamente connessa al benessere degli animali, in particolare nel caso di animali allevati per la produzione di alimenti. Infatti, dai maltrattamenti agli animali lungo la catena produttiva derivano, inevitabilmente,

condizioni di scarso benessere che possono ingenerare, in capo all'essere allevato, una maggiore predisposizione alle malattie trasmissibili. E' evidente che ciò rappresenti un potenziale rischio per la sicurezza dei consumatori poiché, nota l'EFSA, in dette condizioni possono insorgere le comuni tossinfezioni alimentari causate dai batteri Salmonella, Campilobacter ed E.Coli.

Anche nella strategia *Farm to Fork*, elaborata dalla Commissione europea, tra gli obiettivi da raggiungere per un'agricoltura sostenibile e che punti alla transizione ecologica, si annovera il miglioramento del benessere degli animali. Nel documento si rimarca come trattare bene gli animali migliori la biodiversità, la sicurezza alimentare, la qualità del cibo, il contenimento del cambiamento climatico: si tratta di temi che già toccano da vicino gli interessi dei consumatori europei i quali, nelle loro scelte di acquisto pongono sempre più attenzione al benessere degli animali, non solo per ragioni etiche o religiose, ma anche perché gli animali allevati possono diventare beni commestibili e dunque entrare nella loro catena alimentare. Il mancato rispetto dell'animale, dunque, non solo può incrementare le dosi di rischio alimentare per i cittadini europei ma può vanificare gli sforzi, che i cittadini stessi stanno tentando di compiere attraverso pratiche più o meno virtuose, verso la diffusione di una filiera maggiormente sostenibile che si adegui ai parametri dettati dalla UE.

Proprio nella prospettiva di assicurare la sostenibilità economica, sociale e ambientale dei processi produttivi nel settore zootecnico, la qualità alimentare, il miglioramento delle condizioni di benessere e salute degli animali, la riduzione delle emissioni nell'ambiente, si sta provando ad introdurre nel nostro paese un "Sistema di qualità nazionale per il benessere animale" (art. 224-bis D.L. 34/2020 conv. in L. 77/2020), avente requisiti di salute e di benessere animale superiori a quelli già presenti nelle disposizioni, vigenti in materia, a livello nazionale ed europeo. Il Sistema ricomprende anche certificazioni rilasciate da organismi accreditati in conformità al reg. CE n. 765/2008.

Lo strumento della certificazione, nello specifico settore in esame, appare un potenziale fattore di sostegno a percorsi di maggiore attenzione e sensibilizzazione verso il benessere degli animali, sia durante la loro vita ma soprattutto prima della loro morte, connotando di un carattere di eticità una peculiare filiera che risulta così in grado di garantire gli standard definiti dal legislatore ed applicati dagli organi di certificazione. La trasparenza delle informazioni contenute in etichetta sollecita, altresì, il consumatore a compiere scelte consapevoli e più conformi ai suoi principi morali inducendolo, al contempo, a comportamenti alimentari più rispettosi dell'ambiente, delle risorse naturali, della propria salute, secondo quanto richiesto dalla Commissione nella strategia *Farm to Fork* che addirittura invita, esplicitamente, i cittadini dell'Unione europea a convertirsi a diete

alimentari basate maggiormente sui vegetali e a ridurre il consumo delle carni rosse e trasformate, sia per limitare il rischio di malattie letali, sia per calmierare l'impatto ambientale dell'attuale sistema alimentare.

L'introduzione di una certificazione volontaria per la catena produttiva, che si estenda alle fasi successive all'allevamento (es. trasporto, trasformazione, macellazione etc.), secondo gli impegni assunti dalla Commissione nel documento strategico sopra richiamato, potrebbe inoltre comportare vantaggi economici ai singoli protagonisti della catena agroalimentare perché l'adeguamento alle norme in materia di benessere degli animali aumenta il valore del bene lungo la filiera.

La certificazione è in grado di attestare, peraltro, il non utilizzo di antibiotici o il ricorso a modelli produttivi di tipo biologico, ma anche la provenienza dell'alimento-carne da filiere produttive italiane, considerate di livello elevato soprattutto sotto il profilo dei controlli; può, altresì, dichiarare l'origine italiana dell'animale che, sta a significare, il mancato ricorso a lunghi trasporti che sono spesso fonti potenziali di forme diverse di stress.

Un percorso non semplice, quello della certificazione, in un settore particolarmente declinato allo sfruttamento intensivo dei capi allevati. Un percorso complicato anche per via delle difficoltà che si stanno incontrando nella messa a punto di standard produttivi che riguardano il benessere lungo l'intero ciclo di vita dell'animale ed in grado di indirizzare, con modelli di etichettatura "volontaria, univoca e nazionale", sia le scelte dei cittadini che quelle degli allevatori, evitando quelle che sono state definite mere operazioni di "greenwashing", dettate dal miraggio dei prossimi finanziamenti della PAC e della Next Generation EU.