



31 OTTOBRE 2014

RAPPORTO SULLE CARNI: PRESENTATA A PARMA, DURANTE IL MEAT DAY, LA CLESSIDRA AMBIENTALE

Il consumo reale di carne degli italiani è in linea con il modello nutrizionale della dieta mediterranea e garantisce il giusto equilibrio fra nutrizione, tutela ambientale e sostenibilità economica

Parma, 31 ottobre 2014 – **Assocarni**, Associazione Nazionale dell'Industria delle Carni e **Zoetis**, azienda leader nell'animal health, hanno presentato oggi durante il MEAT DAY presso le **Fiere di Parma, nell'ambito del Cibus Tec, la Clessidra Ambientale**.

Sviluppata nell'ambito del rapporto "La sostenibilità delle carni in Italia", la clessidra rappresenta, con un approccio innovativo, **l'equilibrio fra nutrizione umana e tutela dell'ambiente**.

Negli ultimi anni il consumo di carne è divenuto oggetto di molte attenzioni e di dibattito, legati soprattutto a ragioni nutrizionali e ambientali. Oggi, con la presentazione della Clessidra Ambientale e il più ampio rapporto sulla sostenibilità delle filiere della carne in Italia, i produttori di carne vogliono far conoscere il loro punto di vista, fornendo una sintesi chiara e comprensibile delle conoscenze e dei più recenti orientamenti tecnico scientifici circa la sostenibilità delle carni sotto diverse chiavi di analisi: **nutrizionale, ambientale, economica e sociale**.

All'incontro sono intervenuti Massimo Marino, Socio fondatore di Life Cycle Engineering e responsabile tecnico del progetto, Ettore Capri, Direttore del Centro di ricerca per lo sviluppo sostenibile (Opera – UCSC) ed Evelina Flachi, Specialista in Scienza dell'Alimentazione, giornalista.

La carne e la sostenibilità ambientale

Fino ad oggi si è valutato il carbon footprint della filiera delle carni in termini assoluti (emissioni di CO₂ per kg di carne). Ora, il rapporto vuole proporre un nuovo approccio, che valuta l'impatto di un alimento sulla base delle quantità realmente consumate nell'ambito di una dieta corretta ed equilibrata: ciò porta a risultati nuovi e tutt'altro che scontati, che aprono a differenti considerazioni e prospettive.

"La Clessidra Ambientale moltiplica l'impatto ambientale degli alimenti per le quantità settimanali suggerite dalle linee guida nutrizionali INRAN (oggi CRA-NUT) più recenti e disponibili, che prendono a modello la dieta mediterranea, e mostra **come mangiare carne nelle giuste quantità non comporti un aumento significativo dell'impatto ambientale**", ha dichiarato **Massimo Marino**.

Questo concetto è espresso in maniera chiara e intuitiva dalla Clessidra Ambientale, dove si può notare come in un modello alimentare corretto il carbon footprint **delle proteine** sia pari a **7,5 kg di CO₂ equivalente**, un valore in linea con quello di **frutta e ortaggi**, che arriva a **6,7 kg CO₂ eq.**

La carne e la salute umana

Per quanto riguarda l'ambito nutrizionale, il rapporto "La sostenibilità delle carni in Italia" mette a fuoco come un **consumo di carne**, nelle dosi suggerite per una dieta equilibrata, costituisca un **contributo fondamentale per la tutela della salute** delle persone. Dalle ricerche condotte sui consumi reali di carne nel nostro Paese, è emerso come gli italiani ne mangino mediamente circa **85 g al giorno** - dato in linea con le indicazioni INRAN (oggi CRA-NUT) più recenti e disponibili - e come,



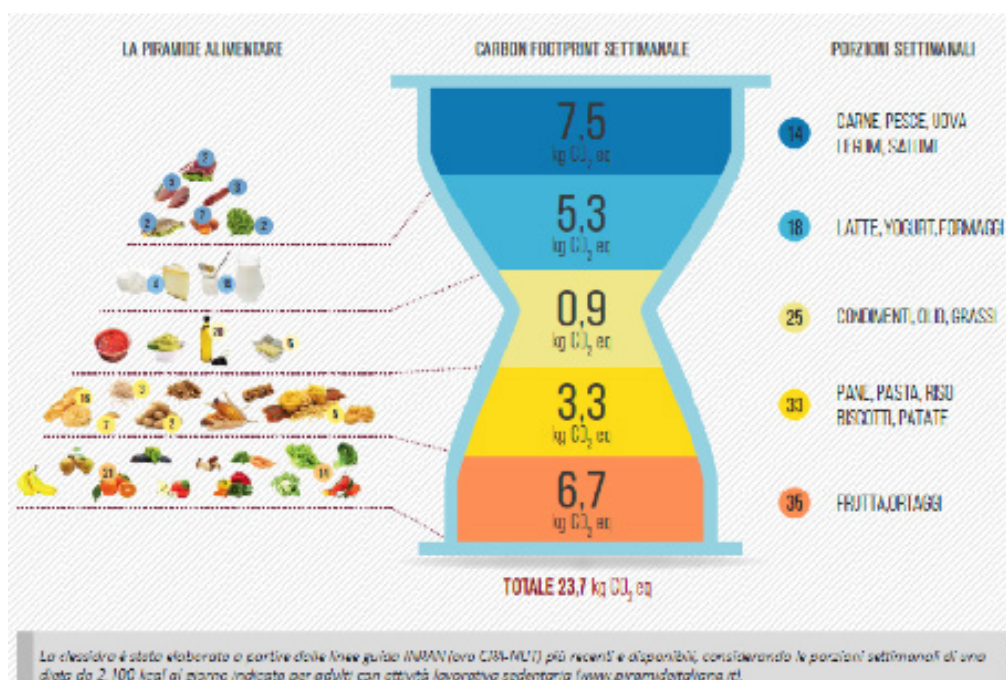
ASSOCARNI

zoetis

MEAT FOR TALK

La sostenibilità delle carni in Italia

31 OTTOBRE 2014



“La carne ed i salumi, consumati secondo il modello della dieta mediterranea, **rappresentano importanti fonti di proteine e di altri micronutrienti** solitamente assenti (**vitamina B12**) o poco rappresentati (**zinco, selenio, B2, PP**) o scarsamente disponibili (**ferro**) nei prodotti di origine vegetale” – ha affermato **Evelina Flachi**, Specialista in Scienza dell’Alimentazione. “Tutti questi elementi svolgono un ruolo importante per il mantenimento in buona salute dell’organismo e per un suo ottimale funzionamento.”

Entrando nel merito della discussione sui possibili effetti negativi sulla salute derivanti dal consumo di carne,

il rapporto evidenzia come l’aumento di alcune patologie croniche quali, ad esempio, diabete, sovrappeso, obesità ed ipertensione, sia da ricercare in stili di vita, sedentarietà e cibi ipercalorici (ricchi di zuccheri e grassi),

il cui consumo è cresciuto in controtendenza alla diminuzione di quello della carne.

Anche per quanto riguarda la correlazione fra il consumo di carne e l’insorgere di certe patologie tumorali, è stato fatto notare che gli studi condotti dal World Cancer Research Fund e dal The Institute of Cancer Research – primari Istituti di ricerca internazionali - hanno evidenziato che la **relazione fra il consumo di carne e tali patologie non è dimostrabile** per le quantità suggerite da una dieta equilibrata, cioè **100-120 g al giorno**. Peraltro **questa quantità risulta in linea con il consumo reale degli italiani**, che possono quindi beneficiare degli apporti nutrizionali della carne senza dover preoccupare di un ipotetico rischio salute legato alla sua assunzione.



31 OTTOBRE 2014

La filiera della carne: poco spreco, molta sicurezza

Infine, il rapporto affronta anche il tema dello **spreco alimentare** legato al settore delle carni, evidenziando come la **filiera della carne sia una delle più virtuose** dell'agroalimentare italiano e può fungere da modello produttivo – anche in vista di **Expo 2015** - per assicurare la sostenibilità economica e ambientale del settore in uno scenario che prevede un aumento del 60% della domanda di proteine da parte della popolazione mondiale entro il 2050. “Un’analisi puntuale dello spreco sociale nel settore delle carni deve tenere conto delle perdite che avvengono lungo tutti i passaggi, dalle operazioni agricole e/o industriali, alla distribuzione, fino al consumo.” – ha affermato **Ettore Capri**, Direttore del Centro di ricerca per lo sviluppo sostenibile (Opera – UCSC) – “Il settore delle carni è quello meno soggetto al fenomeno dello spreco sia dal lato del consumo, per il valore economico, culturale e sociale percepito per questi alimenti da parte dei consumatori, che da quello della produzione, **per la struttura e l’organizzazione virtuose della filiera**. Per quanto riguarda ad esempio il settore primario, **l’allevamento** ha un tasso di spreco dello **0,14%**, rispetto allo 0,31% del cerealicolo ed al 4,67% dell’ortofrutticolo.”

Una filiera virtuosa anche dal punto di vista della **qualità e sicurezza**, garantite per legge dai numerosi controlli e dagli autocontrolli messi in atto dalle autorità e dalle stesse organizzazioni coinvolte nella catena produttiva. Per quanto riguarda i controlli, il sistema sanitario italiano è uno dei più strutturati a livello mondiale, grazie ai circa 4.500 veterinari pubblici coinvolti, alle verifiche effettuate, alla completa tracciabilità dei prodotti: basti pensare che **oltre il 99%** dei controlli sulle carni e sui salumi consumati in Italia risultano **conformi al piano nazionale residui del Ministero della Salute**.

La filiera della carne: l’impatto economico

Analogamente a quanto fatto per gli aspetti ambientali, è stato poi preso in considerazione **l’aspetto economico dal punto di vista del consumatore**. Attraverso l’applicazione di un approccio coerente con quello della Clessidra Ambientale è possibile dimostrare come seguire una dieta equilibrata, che comprenda tutti gli alimenti nelle giuste quantità, è sostenibile, oltre che dal punto di vista nutrizionale ed ambientale, anche da quello economico.

Il settore delle carni in Italia genera un valore economico dell’ordine di **30 miliardi di euro all’anno**, rispetto ai circa 180 dell’intero settore alimentare e ai 1.500 del PIL nazionale. Mentre le tre filiere principali avicola, bovina e suina si ripartiscono in modo pressoché equivalente il valore economico complessivo, le differenze si trovano nel numero di addetti in Italia: 80.000 ca per le carni bovine, 44.000 ca per le carni suine e i salumi e 55.000 per le carni avicole per un totale di **circa 180.000 addetti sul territorio nazionale**.



ASSOCARNI

zoetis



31 OTTOBRE 2014

Il rapporto “La sostenibilità delle carni in Italia” - e i risultati in esso contenuti - vogliono rappresentare un punto di partenza per un confronto costruttivo e trasparente, libero da preconcetti e mosso dalla volontà di analisi scientifica e oggettiva. Dal 2012, infatti, un gruppo di operatori del settore zootecnico (aziende e associazioni) si è organizzato per supportare studi scientifici che hanno permesso di arrivare, oltre che alla pubblicazione di questo rapporto, all'avvio del progetto “Carni Sostenibili” e, quindi, alla realizzazione del portale Web **www.carnisostenibili.it**. Nato dalla comunione di intenti delle tre principali associazioni di categoria, Assocarni, Assica e Unaltalia, il sito si propone di trattare in modo trasversale tutti gli argomenti legati al mondo delle carni: un progetto senza precedenti, in Italia, che con un approccio formativo e informativo vuole contribuire ad una informazione equilibrata su salute, alimentazione e sostenibilità.

Per ulteriori informazioni:

François Tomei

Direttore ASSOCARNI
Tel. +39 06 69190640
e-mail: direzione@assocarni.it

Andrea Bassini

Marketing Manager Zoetis
Tel. 06-336688111
e-mail: andrea.bassini@zoetis.com



ASSOCARNI

zoetis