

## Soggetto/Nuovo report sulla sostenibilità delle carni

Data/22-06-2016

Testata/Ansa

### Alimentare: De Castro,dieta Mediterranea rispetta l'ambiente

#### Rapporto 2016 Associazione carni sostenibili a Parlamento Ue

(ANSA) - BRUXELLES, 22GIU - "Consumare carne con equilibrio all'interno di una dieta alimentare Mediterranea non ha conseguenze negative sulla salute, né sulla sostenibilità ambientale ed economica". E' senza esitazioni che Paolo De Castro, coordinatore del Gruppo S&D in Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo, ha commentato le conclusioni del rapporto 2016 sulla "Sostenibilità delle carni in Italia" presentato nella sede dell'Europarlamento dall'Associazione carni sostenibili. De Castro ha tenuto a sottolineare che il "modello produttivo delle filiere zootecniche, soprattutto italiane, si avvicina molto ad un modello di economia circolare ormai al centro delle politiche ambientali europee. Un modello che ha come fulcro la sostenibilità del sistema, con sempre meno prodotti di scarto e il riutilizzo costante delle materie prime". Lo novità del rapporto é la 'Clessidra ambientale', che graficamente descrive l'impatto in Co2 del consumo di cibo per una settimana e da cui si evince -spiega Aldo Radice, segretario generale dell'Associazione - "che seguendo un modello alimentare corretto come quello della dieta Mediterranea, l'impatto medio del consumo di carne risulta allineato a quello di altri alimenti", considerando che si consuma meno carne e più, ad esempio ortofrutta. Nel dibattito é intervenuto Giorgio Calabrese, presidente del Comitato nazionale di sicurezza alimentare, indicando che "la carne apporta al consumatore nutrienti assolutamente essenziali, insostituibili e fondamentali per mantenere la nostra buona salute e la longevità". A coronare l'evento, l'Istituto di valorizzazione dei salumi italiani ha offerto ai deputati, con il suo format 'SalumiAmo', la degustazione di eccellenze della salumeria italiana con una novità: la creazione del 'panino europeo' da parte dello chef Daniele Reponi. (ANSA).

Testata/ANSA

**Alimentare: La Via, filiale carni sia ancora piu' sostenibile  
Stesse regole su costi controlli in Europa,intesa Istituzioni Ue**

**(ANSA) - BRUXELLES, 22 GIU** - "Dobbiamo lavorare affinche' la filiera delle carni sia ancora piu' sostenibile e sia di alta qualita' per affermare il suo consumo anche sul piano internazionale". Cosi' Giovanni La Via (Ap/Ppe), presidente della Commissione ambiente dell'Europarlamento, ha tirato le somme dell'ampio confronto alimentato dal rapporto 2016 "Sostenibilita' delle carni in Italia", che ha presentato nella sede dell'Europarlamento l'Associazione carni sostenibili, che raggruppa le tre filiere zootecniche italiane.

La Via ha illustrato all'ANSA l'accordo raggiunto nei giorni scorsi tra Parlamento, Consiglio e Commissione sui controlli ufficiali nella catena alimentare, che stanno particolarmente a cuore anche al settore delle carni italiane, dove solo nel 2015 sono stati effettuati oltre 40mila controlli sui residui con livelli di non conformita' (anche minime) di appena lo 0,1% (dati Associazione carni sostenibile). "L'intesa Ue consente - ha spiegato La Via - di garantire uniformita' dei controlli quindi un quadro normativo uniforme; di portare alcuni elementi aggiuntivi nei controlli quando esistono specifiche peculiarita'; ma soprattutto consente di avere le stesse regole sui costi dei controlli in tutta l'Europa. In questo modo non ci saranno Paesi piu' vantaggiati rispetto ad altri e si garantira' un'equivalenza in termini di capacita' competitiva dei diversi sistemi".

Inoltre, ha concluso La Via "i costi graveranno in una certa misura anche sui privati perche' chi ha un interesse, un beneficio, deve partecipare al costo". L'accordo che ora dovra' ottenere l'imprimatur ufficiale delle Istituzioni Ue. (ANSA).

# Soggetto/Rapporto 2016 "La sostenibilità delle carni in Italia"

Data/2-06-2016

Testata/AdnKronos

## **ALIMENTI: IMPATTO AMBIENTALE CARNE ALLINEATO AD ALTRI CIBI**

### **La clessidra ambientale italiana sbarca in Europa**

Roma, 22 giu. (AdnKronos) - L'impatto ambientale di carni e salumi nella dieta settimanale è in cima alla Clessidra ambientale, che graficamente descrive tale impatto del consumo di cibo per una settimana, al centro del rapporto 2016 "La Sostenibilità delle Carni in Italia" presentato oggi al Parlamento europeo di Bruxelles. Il rapporto è stato introdotto dagli europarlamentari Giovanni La Via e Paolo De Castro e ha offerto ai parlamentari europei l'occasione di una riflessione più ampia sul modello delle filiere zootecniche che, nel nostro Paese, generano un fatturato di ben 30 miliardi di euro l'anno, rispetto ai circa 180 dell'intero settore alimentare e ai 1.500 miliardi del Pil nazionale.

Lo studio analizza in profondità i punti di forza e i progressi alla base del modello produttivo delle carni italiane, bovine, suine ed avicole, orientato sempre più ai temi della sostenibilità (in primis nutrizionale e ambientale) grazie all'applicazione di moderne tecnologie lungo tutta la filiera e all'aumentata sensibilità degli operatori nel rispondere alla domanda di un consumatore sempre più esigente.

"La Clessidra Ambientale è espressione di un approccio ampio alla visione della sostenibilità della dieta, che mira a valutare l'impatto ambientale reale del cibo che si consuma: se si segue un modello alimentare corretto, come quello mediterraneo tipico della dieta italiana, l'impatto medio settimanale della carne risulta allineato a quello di altri alimenti, per i quali gli impatti unitari sono minori, ma le quantità consumate decisamente maggiori", ha dichiarato Aldo Radice, segretario Generale Associazione Carni Sostenibili.

"Questo lavoro si è sviluppato in occasione di Expo Milano 2015 - prosegue Radice - e proprio dalla ricchezza di riflessioni, di spunti e di contenuti emersi nel corso dell'Esposizione universale si è arricchito di nuove prospettive e ha ulteriormente affinato la sua visione, accogliendo le istanze di tutti gli stakeholder del settore".

Il consumo di carni e salumi è infatti da sempre parte della Dieta Mediterranea e della cultura alimentare italiana. L'Italia si caratterizza infatti per una estrema attenzione al cibo, alla sua produzione, al suo gusto, al suo legame con la cultura e la storia.

Varietà degli alimenti, equilibrio nutrizionale, moderazione, tradizione e cultura enogastronomica: sono questi i capisaldi di un modello alimentare studiato in tutto il mondo.

Sicurezza, Sostenibilità, Equilibrio nutrizionale sono le caratteristiche distintive del modello italiano della produzione di carni e salumi, perfettamente rappresentate dalla Clessidra Ambientale.



## L'impatto ambientale della carne è allineato agli altri cibi

Roma, 22 giu. (AdnKronos) - L'impatto ambientale di carni e salumi nella dieta settimanale è in cima alla Clessidra ambientale, che graficamente descrive tale impatto del consumo di cibo per una settimana, al centro del rapporto 2016 "La Sostenibilità delle Carni in Italia" presentato oggi al Parlamento europeo di Bruxelles. Il rapporto è stato introdotto dagli europarlamentari Giovanni La Via e Paolo De Castro e ha offerto ai parlamentari europei l'occasione di una riflessione più ampia sul modello delle filiere zootecniche che, nel nostro Paese, generano un fatturato di ben 30 miliardi di euro l'anno, rispetto ai circa 180 dell'intero settore alimentare e ai 1.500 miliardi del Pil nazionale.

Lo studio analizza in profondità i punti di forza e i progressi alla base del modello produttivo delle carni italiane, bovine, suine ed avicole, orientato sempre più ai temi della sostenibilità (in primis nutrizionale e ambientale) grazie all'applicazione di moderne tecnologie lungo tutta la filiera e all'aumentata sensibilità degli operatori nel rispondere alla domanda di un consumatore sempre più esigente.

"La Clessidra Ambientale è espressione di un approccio ampio alla visione della sostenibilità della dieta, che mira a valutare l'impatto ambientale reale del cibo che si consuma: se si segue un modello alimentare corretto, come quello mediterraneo tipico della dieta italiana, l'impatto medio settimanale della carne risulta allineato a quello di altri alimenti, per i quali gli impatti unitari sono minori, ma le quantità consumate decisamente maggiori", ha dichiarato Aldo Radice, segretario Generale Associazione Carni Sostenibili.

"Questo lavoro si è sviluppato in occasione di Expo Milano 2015 - prosegue Radice - e proprio dalla ricchezza di riflessioni, di spunti e di contenuti emersi nel corso dell'Esposizione universale si è arricchito di nuove prospettive e ha ulteriormente affinato la sua visione, accogliendo le istanze di tutti gli stakeholder del settore".

Il consumo di carni e salumi è infatti da sempre parte della Dieta Mediterranea e della cultura alimentare italiana. L'Italia si caratterizza infatti per una estrema attenzione al cibo, alla sua produzione, al suo gusto, al suo legame con la cultura e la storia. Varietà degli alimenti, equilibrio nutrizionale, moderazione, tradizione e cultura enogastronomica: sono questi i capisaldi di un modello alimentare studiato in tutto il mondo.

Sicurezza, Sostenibilità, Equilibrio nutrizionale sono le caratteristiche distintive del modello italiano della produzione di carni e salumi, perfettamente rappresentate dalla Clessidra Ambientale.

22/06/2016 17:50

## L'impatto ambientale della carne è allineato agli altri cibi

*La clessidra ambientale italiana sbarca in Europa*

Roma, 22 giu. (AdnKronos) - L'impatto ambientale di carni e salumi nella dieta settimanale è in cima alla Clessidra ambientale, che graficamente descrive tale impatto del consumo di cibo per una settimana, al centro del rapporto 2016 "La Sostenibilità delle Carni in Italia" presentato oggi al Parlamento europeo di Bruxelles. Il rapporto è stato introdotto dagli europarlamentari Giovanni La Via e Paolo De Castro e ha offerto ai parlamentari europei l'occasione di una riflessione più ampia sul modello delle filiere zootecniche che, nel nostro Paese, generano un fatturato di ben 30 miliardi di euro l'anno, rispetto ai circa 180 dell'intero settore alimentare e ai 1.500 miliardi del Pil nazionale. Lo studio analizza in profondità i punti di forza e i progressi alla base del modello produttivo delle carni italiane, bovine, suine ed avicole, orientato sempre più ai temi della sostenibilità (in primis nutrizionale e ambientale) grazie all'applicazione di moderne tecnologie lungo tutta la filiera e all'aumentata sensibilità degli operatori nel rispondere alla domanda di un consumatore sempre più esigente.

"La Clessidra Ambientale è espressione di un approccio ampio alla visione della sostenibilità della dieta, che mira a valutare l'impatto ambientale reale del cibo che si consuma: se si segue un modello alimentare corretto, come quello mediterraneo tipico della dieta italiana, l'impatto medio settimanale della carne risulta allineato a quello di altri alimenti, per i quali gli impatti unitari sono minori, ma le quantità consumate decisamente maggiori", ha dichiarato Aldo Radice, segretario Generale Associazione Carni Sostenibili. "Questo lavoro si è sviluppato in occasione di Expo Milano 2015 - prosegue Radice - e proprio dalla ricchezza di riflessioni, di spunti e di contenuti emersi nel corso dell'Esposizione universale si è arricchito di nuove prospettive e ha ulteriormente affinato la sua visione, accogliendo le istanze di tutti gli stakeholder del settore". Il consumo di carni e salumi è infatti da sempre parte della Dieta Mediterranea e della cultura alimentare italiana. L'Italia si caratterizza infatti per una estrema attenzione al cibo, alla sua produzione, al suo gusto, al suo legame con la cultura e la storia. Varietà degli alimenti, equilibrio nutrizionale, moderazione, tradizione e cultura enogastronomica: sono questi i capisaldi di un modello alimentare studiato in tutto il mondo. Sicurezza,

Sostenibilità, Equilibrio nutrizionale sono le caratteristiche distintive del modello italiano della produzione di carni e salumi, perfettamente rappresentate dalla Clessidra Ambientale.

## L'impatto ambientale della carne è allineato agli altri cibi

Roma, 22 giu. (AdnKronos) - L'impatto ambientale di carni e salumi nella dieta settimanale è in cima alla Clessidra ambientale, che graficamente descrive tale impatto del consumo di cibo per una settimana, al centro del rapporto 2016 "La Sostenibilità delle Carni in Italia" presentato oggi al Parlamento europeo di Bruxelles. Il rapporto è stato introdotto dagli europarlamentari Giovanni La Via e Paolo De Castro e ha offerto ai parlamentari europei l'occasione di una riflessione più ampia sul modello delle filiere zootecniche che, nel nostro Paese, generano un fatturato di ben 30 miliardi di euro l'anno, rispetto ai circa 180 dell'intero settore alimentare e ai 1.500 miliardi del Pil nazionale.

Lo studio analizza in profondità i punti di forza e i progressi alla base del modello produttivo delle carni italiane, bovine, suine ed avicole, orientato sempre più ai temi della sostenibilità (in primis nutrizionale e ambientale) grazie all'applicazione di moderne tecnologie lungo tutta la filiera e all'aumentata sensibilità degli operatori nel rispondere alla domanda di un consumatore sempre più esigente.

"La Clessidra Ambientale è espressione di un approccio ampio alla visione della sostenibilità della dieta, che mira a valutare l'impatto ambientale reale del cibo che si consuma: se si segue un modello alimentare corretto, come quello mediterraneo tipico della dieta italiana, l'impatto medio settimanale della carne risulta allineato a quello di altri alimenti, per i quali gli impatti unitari sono minori, ma le quantità consumate decisamente maggiori", ha dichiarato Aldo Radice, segretario Generale Associazione Carni Sostenibili.

"Questo lavoro si è sviluppato in occasione di Expo Milano 2015 - prosegue Radice - e proprio dalla ricchezza di riflessioni, di spunti e di contenuti emersi nel corso dell'Esposizione universale si è arricchito di nuove prospettive e ha ulteriormente affinato la sua visione, accogliendo le istanze di tutti gli stakeholder del settore".

Il consumo di carni e salumi è infatti da sempre parte della Dieta Mediterranea e della cultura alimentare italiana. L'Italia si caratterizza infatti per una estrema attenzione al cibo, alla sua produzione, al suo gusto, al suo legame con la cultura e la storia. Varietà degli alimenti, equilibrio nutrizionale, moderazione, tradizione e cultura enogastronomica: sono questi i capisaldi di un modello alimentare studiato in tutto il mondo.

Sicurezza, Sostenibilità, Equilibrio nutrizionale sono le caratteristiche distintive del modello italiano della produzione di carni e salumi, perfettamente rappresentate dalla Clessidra Ambientale.

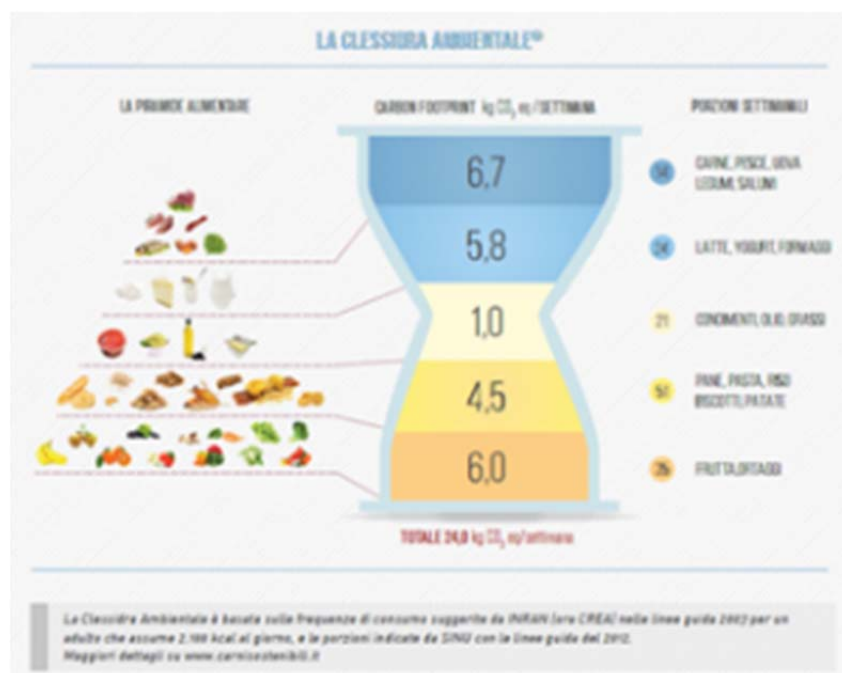
## Arriva la clessidra ambientale e spiega che la carne è sostenibile

ELENA BONDESAN

22 giugno 2016

**Presentato al Parlamento europeo il rapporto 2016 “La sostenibilità delle carni in Italia” in cui ha evidenziato un diverso approccio per considerare il consumo di CO2 nella produzione degli alimenti**

Bruxelles – Fino ad ora la dieta mediterranea è stata associata all'immagine della piramide alimentare, con in cima proteine come carne e uova e alla base frutta e verdura. Ma il rapporto “La sostenibilità delle carni in Italia” per il 2016, presentato oggi al Parlamento europeo, propone un nuovo modello: quello della clessidra. La sua forma riesce a rappresentare l'impatto ambientale degli alimenti in rapporto al loro consumo nella dieta mediterranea. Secondo l'associazione ‘Carni sostenibili’, valutare l'impatto ambientale per chilogrammo è un approccio fuorviante per diversi motivi: non si può ignorare il diverso apporto nutritivo del cibo e bisogna considerare il consumo in proporzione agli altri alimenti, nel contesto di una dieta equilibrata. Dati questi presupposti, secondo l'associazione, il modo migliore per considerare l'impatto ambientale di un alimento è valutare le quantità consumate durante un determinato arco di tempo determinato.



### La clessidra alimentare

Da qui nasce la clessidra ambientale, che rappresenta l'emissione di CO2 per settimana, conseguente alla produzione di un determinato alimento, considerando la quantità di consumo nella dieta mediterranea. “La Clessidra Ambientale è espressione di un approccio ampio alla visione della sostenibilità della dieta, che mira a valutare l'impatto ambientale reale del cibo che si consuma: se si segue un modello alimentare corretto, come quello mediterraneo tipico della dieta italiana, l'impatto medio settimanale della carne risulta allineato a quello di altri alimenti, per i quali gli impatti unitari sono

minori, ma le quantità consumate decisamente maggiori”, ha dichiarato Aldo Radice, segretario generale dell’associazione Carni sostenibili. Anche Giovanni La Via, deputato del Parlamento Ue del Gruppo Epp, ha partecipato alla presentazione, dove ha sottolineato : “Non possiamo valutare come bene o male un alimento in rapporto al suo contenuto di grassi, fibre, zuccheri. E’ necessario inquadarlo nella dieta complessiva per poterlo davvero giudicare”.

Lo studio analizza il modello produttivo delle carni italiane (bovine, suine ed avicole) evidenziando la sempre maggiore attenzione ai temi della sostenibilità, sia nutrizionale che ambientale, ottenuta grazie all’applicazione di moderne tecnologie lungo la filiera e all’aumentata sensibilità degli operatori nel rispondere alla domanda di consumatori sempre più esigenti. L’europarlamentare Paolo De Castro, del gruppo S&D, è intervenuto durante la presentazione sottolineando: “Ci muoviamo in un ambito complicato. In questo periodo storico si registra una forte dinamica nei consumi alimentari, non solo per l’aumento della popolazione ma anche per la radica modifica dei consumi alimentari. Una parte importante della popolazione mondiale sta diventando più ricca e questo si riflette in un maggiore consumo di carne. Per gestire questi cambiamenti in un mondo di risorse limitate è fondamentale mettere al centro la sostenibilità”.



# L'impatto ambientale della carne è allineato agli altri cibi

di Adnkronos

**Roma, 22 giu.** (AdnKronos) - L'impatto ambientale di carni e salumi nella dieta settimanale è in cima alla Clessidra ambientale, che graficamente descrive tale impatto del consumo di cibo per una settimana, al centro del rapporto 2016 "La Sostenibilità delle Carni in Italia" presentato oggi al Parlamento europeo di Bruxelles. Il rapporto è stato introdotto dagli europarlamentari Giovanni La Via e Paolo De Castro e ha offerto ai parlamentari europei l'occasione di una riflessione più ampia sul modello delle filiere zootecniche che, nel nostro Paese, generano un fatturato di ben 30 miliardi di euro l'anno, rispetto ai circa 180 dell'intero settore alimentare e ai 1.500 miliardi del Pil nazionale.

Lo studio analizza in profondità i punti di forza e i progressi alla base del modello produttivo delle carni italiane, bovine, suine ed avicole, orientato sempre più ai temi della sostenibilità (in primis nutrizionale e ambientale) grazie all'applicazione di moderne tecnologie lungo tutta la filiera e all'aumentata sensibilità degli operatori nel rispondere alla domanda di un consumatore sempre più esigente. "La Clessidra Ambientale è espressione di un approccio ampio alla visione della sostenibilità della dieta, che mira a valutare l'impatto ambientale reale del cibo che si consuma: se si segue un modello alimentare corretto, come quello mediterraneo tipico della dieta italiana, l'impatto medio settimanale della carne risulta allineato a quello di altri alimenti, per i quali gli impatti unitari sono minori, ma le quantità consumate decisamente maggiori", ha dichiarato Aldo Radice, segretario Generale Associazione Carni Sostenibili.

"Questo lavoro si è sviluppato in occasione di Expo Milano 2015 - prosegue Radice - e proprio dalla ricchezza di riflessioni, di spunti e di contenuti emersi nel corso dell'Esposizione universale si è arricchito di nuove prospettive e ha ulteriormente affinato la sua visione, accogliendo le istanze di tutti gli stakeholder del settore". Il consumo di carni e salumi è infatti da sempre parte della Dieta Mediterranea e della cultura alimentare italiana. L'Italia si caratterizza infatti per una estrema attenzione al cibo, alla sua produzione, al suo gusto, al suo legame con la cultura e la storia. Varietà degli alimenti, equilibrio nutrizionale, moderazione, tradizione e cultura enogastronomica: sono questi i capisaldi di un modello alimentare studiato in tutto il mondo. Sicurezza, Sostenibilità, Equilibrio nutrizionale sono le caratteristiche distintive del modello italiano della produzione di carni e salumi, perfettamente rappresentate dalla Clessidra Ambientale.



## **economia | L'impatto ambientale della carne è allineato agli altri cibi**

**Roma, 22 giu.** (AdnKronos) - L'impatto ambientale di carni e salumi nella dieta settimanale è in cima alla Clessidra ambientale, che graficamente descrive tale impatto del consumo di cibo per una settimana, al centro del rapporto 2016 "La Sostenibilità delle Carni in Italia" presentato oggi al Parlamento europeo di Bruxelles. Il rapporto è stato introdotto dagli europarlamentari Giovanni La Via e Paolo De Castro e ha offerto ai parlamentari europei l'occasione di una riflessione più ampia sul modello delle filiere zootecniche che, nel nostro Paese, generano un fatturato di ben 30 miliardi di euro l'anno, rispetto ai circa 180 dell'intero settore alimentare e ai 1.500 miliardi del Pil nazionale.

Lo studio analizza in profondità i punti di forza e i progressi alla base del modello produttivo delle carni italiane, bovine, suine ed avicole, orientato sempre più ai temi della sostenibilità (in primis nutrizionale e ambientale) grazie all'applicazione di moderne tecnologie lungo tutta la filiera e all'aumentata sensibilità degli operatori nel rispondere alla domanda di un consumatore sempre più esigente.

"La Clessidra Ambientale è espressione di un approccio ampio alla visione della sostenibilità della dieta, che mira a valutare l'impatto ambientale reale del cibo che si consuma: se si segue un modello alimentare corretto, come quello mediterraneo tipico della dieta italiana, l'impatto medio settimanale della carne risulta allineato a quello di altri alimenti, per i quali gli impatti unitari sono minori, ma le quantità consumate decisamente maggiori", ha dichiarato Aldo Radice, segretario Generale Associazione Carni Sostenibili.

"Questo lavoro si è sviluppato in occasione di Expo Milano 2015 - prosegue Radice - e proprio dalla ricchezza di riflessioni, di spunti e di contenuti emersi nel corso dell'Esposizione universale si è arricchito di nuove prospettive e ha ulteriormente affinato la sua visione, accogliendo le istanze di tutti gli stakeholder del settore".

Il consumo di carni e salumi è infatti da sempre parte della Dieta Mediterranea e della cultura alimentare italiana. L'Italia si caratterizza infatti per una estrema attenzione al cibo, alla sua produzione, al suo gusto, al suo legame con la cultura e la storia. Varietà degli alimenti, equilibrio nutrizionale, moderazione, tradizione e cultura enogastronomica: sono questi i capisaldi di un modello alimentare studiato in tutto il mondo.

Sicurezza, Sostenibilità, Equilibrio nutrizionale sono le caratteristiche distintive del modello italiano della produzione di carni e salumi, perfettamente rappresentate dalla Clessidra Ambientale.



## **L'impatto ambientale della carne è allineato agli altri cibi**

Roma, 22 giu. (AdnKronos) - L'impatto ambientale di carni e salumi nella dieta settimanale è in cima alla Clessidra ambientale, che graficamente descrive tale impatto del consumo di cibo per una settimana, al centro del rapporto 2016 "La Sostenibilità delle Carni in Italia" presentato oggi al Parlamento europeo di Bruxelles. Il rapporto è stato introdotto dagli europarlamentari Giovanni La Via e Paolo De Castro e ha offerto ai parlamentari europei l'occasione di una riflessione più ampia sul modello delle filiere zootecniche che, nel nostro Paese, generano un fatturato di ben 30 miliardi di euro l'anno, rispetto ai circa 180 dell'intero settore alimentare e ai 1.500 miliardi del Pil nazionale.

Lo studio analizza in profondità i punti di forza e i progressi alla base del modello produttivo delle carni italiane, bovine, suine ed avicole, orientato sempre più ai temi della sostenibilità (in primis nutrizionale e ambientale) grazie all'applicazione di moderne tecnologie lungo tutta la filiera e all'aumentata sensibilità degli operatori nel rispondere alla domanda di un consumatore sempre più esigente. "La Clessidra Ambientale è espressione di un approccio ampio alla visione della sostenibilità della dieta, che mira a valutare l'impatto ambientale reale del cibo che si consuma: se si segue un modello alimentare corretto, come quello mediterraneo tipico della dieta italiana, l'impatto medio settimanale della carne risulta allineato a quello di altri alimenti, per i quali gli impatti unitari sono minori, ma le quantità consumate decisamente maggiori", ha dichiarato Aldo Radice, segretario Generale Associazione Carni Sostenibili.

"Questo lavoro si è sviluppato in occasione di Expo Milano 2015 - prosegue Radice - e proprio dalla ricchezza di riflessioni, di spunti e di contenuti emersi nel corso dell'Esposizione universale si è arricchito di nuove prospettive e ha ulteriormente affinato la sua visione, accogliendo le istanze di tutti gli stakeholder del settore". Il consumo di carni e salumi è infatti da sempre parte della Dieta Mediterranea e della cultura alimentare italiana. L'Italia si caratterizza infatti per una estrema attenzione al cibo, alla sua produzione, al suo gusto, al suo legame con la cultura e la storia. Varietà degli alimenti, equilibrio nutrizionale, moderazione, tradizione e cultura enogastronomica: sono questi i capisaldi di un modello alimentare studiato in tutto il mondo. Sicurezza, Sostenibilità, Equilibrio nutrizionale sono le caratteristiche distintive del modello italiano della produzione di carni e salumi, perfettamente rappresentate dalla Clessidra Ambientale.

# LA STAMPA

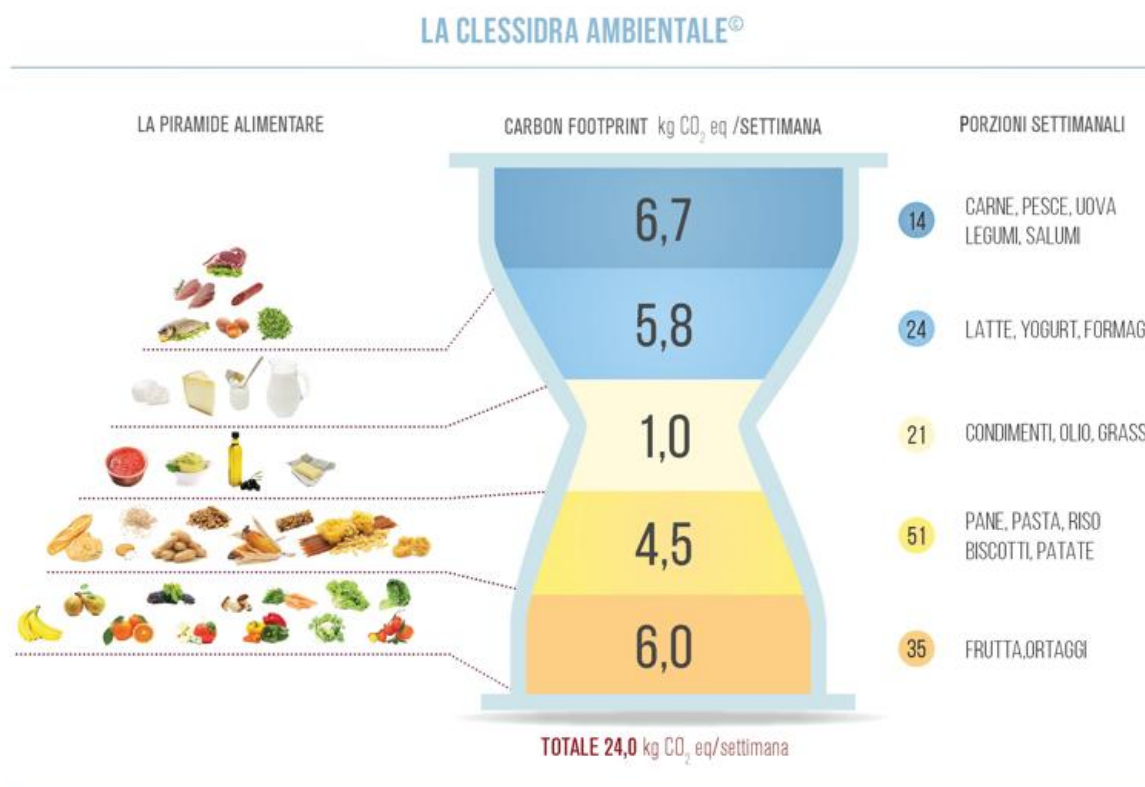
## I consumi di carne degli italiani sono sostenibili. Lo dimostra la “Clessidra Ambientale”

Presentato a Bruxelles al Parlamento Europeo l'aggiornamento dello studio sulla sostenibilità delle carni in Italia. Consumare carne è ok, soprattutto se si considera il contesto italiano, molto più sano (e meno impattante) di quelli nordamericano o nordeuropeo

23/06/2016

MARIO PANDOLFI

**Consumare carne è veramente insostenibile come si dice?** Non necessariamente, soprattutto se si considera il contesto italiano, molto più equilibrato (e meno impattante) di quelli nordamericano o nordeuropeo. Parola di Carni Sostenibili, progetto nato dalle tre principali associazioni di categoria del settore zootecnico italiano: Assocarni, Assica e Unaitalia, rappresentanti rispettivamente le filiere bovina, suina e avicola. Obiettivo? Mostrare, attraverso una innovativa rappresentazione grafica denominata Clessidra Ambientale, che la carne e i salumi sulle nostre tavole non sono affatto la principale causa del nostro impatto ambientale, se non altro quando li si consuma in modo corretto. In poche parole: dimostrare al mondo intero che il sistema zootecnico e l'alimentazione italiani sono un modello virtuoso in



termini di sostenibilità e di tutela della salute.

Il messaggio di questo progetto, presentato oggi al di fuori dei confini italiani presso il Parlamento europeo a Bruxelles in presenza dei parlamentari Ue Paolo De Castro e Giovanni La Via, è molto chiaro: la produzione e il consumo di carne possono essere sostenibili, sia per la salute che per l'ambiente. Una reazione del settore delle carni e dei salumi alle molte accuse e ai continui attacchi mediatici ricevuti? Può

darsi. Sta di fatto che negli ultimi anni il consumo di carne è divenuto oggetto di molte attenzioni e di dibattito, legati soprattutto a ragioni nutrizionali e ambientali. E la Clessidra Ambientale, presentata all'interno dello studio "La sostenibilità delle carni in Italia", per ciò che descrive non lascia spazio a molte obiezioni: i cibi più impattanti a livello ambientale sono anche quelli consumati in minori quantità, e con il maggiore valore nutrizionale.

**In effetti, in una dieta equilibrata nessuno mangia le stesse quantità di carne e di verdure.** Se della prima le principali linee guida nutrizionali consigliano un consumo di 450 grammi alla settimana, per le seconde si parla invece di 5.650 grammi, 12 volte di più. Se si analizzano i dati contenuti nella Clessidra Ambientale, vista ormai da molti come un'evoluzione della doppia piramide ambientale e alimentare, emerge ad esempio come l'impronta di carbonio (*carbon footprint*, ossia emissioni di gas serra generate lungo tutta la filiera) delle proteine sia 6,7 kg di CO2 equivalente, un valore in linea con quello di frutta e ortaggi, pari a 6,0 kg di CO2 equivalente.

**Come sono stati ottenuti questi valori?** In pratica, dalla moltiplicazione dell'impatto ambientale degli alimenti (per semplicità è stata appunto utilizzata la carbon footprint) per le quantità settimanali suggerite dalle linee guida nutrizionali INRAN, ora CREA. Ma se da una parte viene così dimostrato che mangiare carne in giuste quantità non comporta un aumento significativo dell'impatto ambientale di un individuo, dall'altro si vuole evidenziare un aspetto importante: uno stile di vita sostenibile dovrebbe misurarsi anche con altre scelte, oltre a quelle alimentari, come la mobilità, i consumi di energia, l'abbigliamento, le abitudini per il tempo libero, e così via.

**Scegliere di utilizzare la bicicletta invece dell'automobile anche solo per spostamenti di pochi chilometri alla settimana incide molto di più sul benessere dell'ambiente** che non scelte alimentari estreme come quelle che escludono a priori le proteine animali, sottolineano gli ideatori di Carni Sostenibili: "Il bilancio della sostenibilità, quindi, sta nell'equilibrio complessivo delle nostre scelte quotidiane".

**Sostenibilità però non significa solo ambiente, ma anche economia e società.** Il settore delle carni ad oggi impiega infatti oltre 180.000 addetti, generando un valore economico di 30 miliardi di euro all'anno rispetto ai circa 180 miliardi dell'intero settore alimentare italiano e ai 1.500 miliardi del PIL nazionale. Non solo, i rappresentanti dei produttori di carne italiani ci tengono a ricordare il valore culturale (fatto anche di tradizioni) che sta dietro agli allevamenti, senza i quali verrebbe meno una grande fetta di presidio del territorio e di tutela del paesaggio. "Dove c'è un allevamento non ci sono né cementificazione né dissesto idrogeologico", fanno presente le tre Associazioni: "Uno dei tanti, troppi dettagli che spesso si tende a trascurare, quando ci si scaglia a priori contro la produzione e il consumo di carne".

## Carne, la Clessidra ambientale italiana sbarca in Europa

**Presentato al Parlamento europeo il rapporto 2016 sulla "Sostenibilità delle carni" e confermata l'importanza della dieta mediterranea. Sicurezza, sostenibilità ed equilibrio nutrizionale: caratteristiche distintive del modello italiano della produzione di carni e salumi**

23 giugno 2016

"**La sostenibilità delle carni**", lo studio che analizza in profondità i punti di forza ed i progressi alla base del modello produttivo delle carni italiane, che è sempre più orientato ai temi della **sostenibilità** nutrizionale ed ambientale grazie all'applicazione di moderne tecnologie lungo tutta la filiera, è stato presentato al Parlamento europeo.

L'introduzione del rapporto 2016, il cui fulcro è rappresentato dalla **Clessidra ambientale**, che graficamente descrive l'**impatto ambientale** del consumo di cibo per una settimana, è stata lasciata a **Giovanni La Via** e **Paolo De Castro**.

E' stata così offerta ai parlamentari europei l'occasione di una riflessione più ampia sul modello delle filiere zootecniche che, nel nostro Paese, generano un **fatturato** di ben **30 miliardi** di euro l'anno, rispetto ai circa 180 dell'intero settore alimentare ed ai 1.500 miliardi del Pil nazionale.

"*La Clessidra ambientale è espressione di un approccio ampio alla visione della sostenibilità della dieta, che mira a valutare l'impatto ambientale reale del cibo che si consuma: se si segue un **modello alimentare corretto**, come quello mediterraneo tipico della dieta italiana, l'impatto medio settimanale della carne risulta allineato a quello di altri alimenti, per i quali gli impatti unitari sono minori, ma le quantità consumate decisamente maggiori*" ha dichiarato **Aldo Radice**, segretario generale **Associazione carni sostenibili**.

"*Questo lavoro si è sviluppato in occasione di Expo Milano 2015 e proprio dalla ricchezza di riflessioni, di spunti e di contenuti emersi nel corso dell'esposizione universale si è arricchito di nuove prospettive e ha ulteriormente affinato la sua visione, accogliendo le istanze di tutti gli stakeholder del settore*".

Il consumo di carni e salumi è infatti da sempre parte della **dieta mediterranea** e della cultura alimentare italiana.

L'Italia si caratterizza infatti per un'estrema attenzione al cibo, alla sua produzione, al suo gusto, al suo legame con la cultura e la storia. Varietà degli alimenti, equilibrio nutrizionale, moderazione, tradizione e cultura enogastronomica: sono questi i capisaldi di un modello alimentare studiato in tutto il mondo.

**Sicurezza, sostenibilità ed equilibrio nutrizionale** sono le caratteristiche distintive del modello italiano della produzione di carni e salumi, perfettamente rappresentate dalla Clessidra ambientale.

### **Sicurezza**

La sicurezza dei prodotti alimentari di origine animale comporta una lunga serie di **controlli** che interessano l'intera filiera produttiva, dalla fattoria alla tavola, volti a garantire la qualità e l'assenza di sostanze vietate (per esempio gli **ormoni** e gli **antibiotici** usati come promotori di crescita). Inoltre, particolarmente rilevante è oggi l'impegno degli allevatori per l'**uso responsabile** dei farmaci veterinari il cui utilizzo, a solo scopo terapeutico, è diminuito del 29% dal 2010 al 2013.

"*Nel nostro Paese il controllo delle applicazioni delle stringenti normative europee dipende dal **ministero della Salute**, che vanta un sistema sanitario tra i più strutturati a livello internazionale, con 4.500 veterinari ufficiali*", afferma **Giorgio Poli**, presidente Associazione carni sostenibili e già professore ordinario presso la Facoltà di Medicina veterinaria dell'**Università** degli studi di **Milano** - Dipartimento di Medicina veterinaria.

"*I numerosi controlli e ispezioni, circa 800mila solo nel 2014, svolte dalle autorità competenti (Asl e Istituti zooprofilattici territoriali) sul prodotto finito e sull'intera filiera, garantiscono la **qualità** e*

la **sicurezza** di tutti **iprodotti alimentari** che arrivano sulle nostre tavole. In Italia i farmaci antibiotici possono essere impiegati solo a scopo terapeutico e a seguito di una prescrizione medico veterinaria, con tempi e modalità di trattamento che impediscono la presenza di eventuali residui nella carne destinata al consumatore finale".

### Sostenibilità

"Il crescente interesse verso la sostenibilità del cibo ha portato i consumatori a prestare una sempre **maggiore attenzione** agli impatti ambientali generati dalle filiere alimentari, compresa quella della carne. Quest'ultima in Italia si è dimostrata virtuosa, intraprendendo politiche e azioni volte a migliorare la sostenibilità dell'intero settore, in primis riducendo gli impatti relativi all'utilizzo di acqua, inferiori rispetto alla media mondiale, e dell'energia, ricorrendo e producendo da fonti rinnovabili" afferma **Ettore Capri**, professore dell'**Università Cattolica** del Sacro Cuore di **Piacenza** e direttore del Centro di ricerca sullo sviluppo sostenibile **Opera**.

"Una responsabilità che nasce dall'impegno degli operatori e dal coinvolgimento dell'intera filiera, asse portante della sostenibilità di un intero ecosistema agricolo".

Un esempio concreto riguarda l'utilizzo di **energia solare**: le grandi disponibilità di spazio come i tetti delle stalle, infatti, hanno reso possibile lo sfruttamento del sole come fonte di energia rinnovabile, poi riutilizzata per usi termici e per la produzione di elettricità.

Inoltre, attraverso una gestione efficiente delle modalità di stoccaggio delle deiezioni degli animali, particolarmente impattanti, è possibile trasformare il problema in una risorsa: il **letame** può essere utilizzato per la **produzione di biogas**, così da creare energia da fonti non fossili e generare un vantaggio ambientale.

Grazie agli impianti realizzati nel settore agricolo, oggi l'Italia è tra i primi produttori al mondo di biogas.

### Equilibrio nutrizionale

La carne è un'importante **fonte di proteine** ad alto valore biologico e di altri **nutrienti essenziali** per la vita e per questo, in quantità moderate, non deve mancare nella dieta degli individui, in ogni fascia d'età, in particolare bambini e anziani.

"E' importante ricordare che un regime alimentare vario, ispirato al modello mediterraneo, è quello più indicato per la **salute** dell'organismo e questo modello include anche il consumo moderato di carne" afferma **Giorgio Calabrese**, presidente **Cnsa** (Comitato nazionale sicurezza alimentare) e docente di dietetica e nutrizione umana.

"Dopo l'allerta lanciata dallo **Iarc** (International agency for research on cancer) alcuni mesi fa bisogna sottolineare che l'insorgenza dei tumori deriva da più fattori di natura individuale, comportamentale e ambientale, tra i quali vanno considerate anche le **abitudini alimentari**, e che l'eventuale effetto cancerogeno delle carni è condizionato da quantità consumate, abitudini di cottura e trasformazione".

Seguendo il principio della moderazione e adottando i giusti metodi di cottura, la carne non dovrebbe quindi mancare a tavola, da due a tre volte alla settimana. "Consumare tagli di **carne magra** evitando la cottura a fiamma diretta è il modo migliore per assumere questo alimento che durante la settimana deve essere **alternato** a quantità più abbondanti di **frutta e verdura**, proprio come suggerito dalla dieta mediterranea" conclude Calabrese.

"Un regime dietetico adeguato ed equilibrato non solo garantisce un apporto ottimale di nutrienti, ma permette anche di ricevere sostanze che svolgono un ruolo preventivo o protettivo nei confronti di determinate patologie".



Sostenibilità delle carni in Italia: la clessidra ambientale italiana sbarca in Europa

La Clessidra ambientale, che graficamente descrive l'impatto ambientale del consumo di cibo per una settimana

Di [Filomena Fotia](#) -

23 giugno 2016 - 11:16

Presentato al Parlamento Europeo di Bruxelles il rapporto 2016 "La Sostenibilità delle Carni in Italia", il cui fulcro è rappresentato dalla **Clessidra ambientale**, che graficamente descrive l'impatto ambientale del consumo di cibo per una settimana. La presentazione del Rapporto è stata introdotta dagli Onn. Giovanni La Via e Paolo De Castro, e ha offerto ai parlamentari europei l'occasione di una riflessione più ampia sul modello delle filiere zootecniche che, nel nostro Paese, generano un fatturato di ben **30 miliardi di euro l'anno**, rispetto ai circa **180 dell'intero settore alimentare** e ai **1.500 miliardi del PIL nazionale**. Lo studio analizza in profondità i punti di forza e i progressi alla base del modello produttivo delle carni italiane – bovine, suine ed avicole -, orientato sempre più ai temi della sostenibilità – in primis nutrizionale e ambientale – grazie all'applicazione di moderne tecnologie lungo tutta la filiera e all'aumentata sensibilità degli operatori nel rispondere alla domanda di un consumatore sempre più esigente.

*"La Clessidra Ambientale è espressione di un approccio ampio alla visione della sostenibilità della dieta, che mira a valutare l'impatto ambientale reale del cibo che si consuma: se si segue un modello alimentare corretto, come quello mediterraneo tipico della dieta italiana, l'impatto medio settimanale della carne risulta allineato a quello di altri alimenti, per i quali gli impatti unitari sono minori, ma le quantità consumate decisamente maggiori"* – ha dichiarato **Aldo Radice, Segretario Generale Associazione Carni Sostenibili**. *"Questo lavoro si è sviluppato in occasione di Expo Milano 2015 e proprio dalla ricchezza di riflessioni, di spunti e di contenuti emersi nel corso dell'Esposizione universale si è arricchito di nuove prospettive e ha ulteriormente affinato la sua visione, accogliendo le istanze di tutti gli stakeholder del settore"*.

Il consumo di carni e salumi è infatti da sempre parte della **Dieta Mediterranea** e della cultura alimentare italiana. L'Italia si caratterizza infatti per una estrema attenzione al cibo, alla sua produzione, al suo gusto, al suo legame con la cultura e la storia. **Varietà** degli alimenti, **equilibrio** nutrizionale, **moderazione**, **tradizione** e cultura enogastronomica: sono questi i capisaldi di un modello alimentare studiato in tutto il mondo.

**Sicurezza, Sostenibilità, Equilibrio nutrizionale** sono le caratteristiche distintive del modello italiano della produzione di carni e salumi, perfettamente rappresentate dalla Clessidra Ambientale.

**La Sicurezza.** La sicurezza dei prodotti alimentari di origine animale comporta una lunga serie di controlli che interessano l'intera filiera produttiva, dalla fattoria alla tavola, volti a garantire la qualità e l'assenza di sostanze vietate (per esempio gli ormoni e gli antibiotici usati come promotori di crescita). Inoltre, particolarmente rilevante è oggi l'impegno degli allevatori per l'uso responsabile dei farmaci veterinari il cui utilizzo, a solo scopo terapeutico, è diminuito del 29% dal 2010 al 2013.

*"Nel nostro Paese il controllo delle applicazioni delle stringenti normative europee dipende dal Ministero della Salute, che vanta un sistema sanitario tra i più strutturati a livello internazionale, con **4.500 veterinari ufficiali**"*, afferma **Giorgio Poli, Presidente Associazione Carni Sostenibili e già Professore Ordinario presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Milano – Dipartimento di Medicina Veterinaria**. *"I numerosi controlli e ispezioni – circa **800.000 solo nel 2014** – svolte dalle autorità competenti (ASL e Istituti Zooprofilattici territoriali) sul prodotto finito e sull'intera filiera, garantiscono la qualità e la sicurezza di tutti i prodotti alimentari che arrivano sulle nostre tavole. In Italia i farmaci antibiotici possono essere impiegati solo a scopo terapeutico e a seguito di una prescrizione medico veterinaria, con tempi e modalità di trattamento che impediscono la presenza di eventuali residui nella carne destinata al consumatore finale"*.

**Sostenibilità.** *"Il crescente interesse verso la sostenibilità del cibo ha portato i consumatori a prestare una sempre maggiore attenzione agli impatti ambientali generati dalle filiere alimentari, compresa quella della carne. Quest'ultima in Italia si è dimostrata virtuosa, intraprendendo politiche e azioni volte a migliorare la sostenibilità dell'intero settore, in primis riducendo gli impatti relativi all'utilizzo di acqua –*



*inferiori rispetto alla media mondiale – e dell'energia, ricorrendo e producendo da fonti rinnovabili” – afferma **Ettore Capri, Professore dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza e direttore del Centro di Ricerca sullo sviluppo sostenibile OPERA.** “Una responsabilità che nasce dall'impegno degli operatori e dal coinvolgimento dell'intera filiera, asse portante della sostenibilità di un intero ecosistema agricolo”.*

Un esempio concreto riguarda l'utilizzo di **energia solare**: le grandi disponibilità di spazio come i tetti delle stalle, infatti, hanno reso possibile lo sfruttamento del sole come fonte di energia rinnovabile, poi riutilizzata per usi termici e per la produzione di elettricità. Inoltre, attraverso una gestione efficiente delle modalità di stoccaggio delle deiezioni degli animali, particolarmente impattanti, è possibile trasformare il problema in una risorsa: il letame può essere utilizzato per la produzione di **biogas**, così da creare energia da fonti non fossili e generare un vantaggio ambientale. Grazie agli impianti realizzati nel settore agricolo, **oggi l'Italia è tra i primi produttori al mondo di biogas.**

**Equilibrio nutrizionale.** La carne è un'importante fonte di proteine ad alto valore biologico e di altri nutrienti essenziali per la vita e per questo, in quantità moderate, non deve mancare nella dieta degli individui, in ogni fascia d'età, in particolare bambini e anziani. *“È importante ricordare che un regime alimentare vario, ispirato al modello mediterraneo, è quello più indicato per la salute dell'organismo e questo modello include anche il consumo moderato di carne – afferma **Giorgio Calabrese Presidente CNSA (Comitato Nazionale Sicurezza Alimentare) e docente di Dietetica e Nutrizione Umana.**”*

*Dopo l'allerta lanciata dallo IARC (International Agency for Research on Cancer) alcuni mesi fa bisogna sottolineare che l'insorgenza dei tumori deriva da più fattori di natura individuale, comportamentale e ambientale, tra i quali vanno considerate anche le abitudini alimentari, e che l'eventuale effetto cancerogeno delle carni è condizionato da quantità consumate, abitudini di cottura e trasformazione”.*

Seguendo il principio della moderazione e adottando i giusti metodi di cottura la carne non dovrebbe quindi mancare a tavola, **da due a tre volte alla settimana.** *“Consumare tagli di carne magra evitando la cottura a fiamma diretta è il modo migliore per assumere questo alimento che durante la settimana deve essere alternato a quantità più abbondanti di frutta e verdura, proprio come suggerito dalla Dieta Mediterranea – conclude Calabrese. Un regime dietetico adeguato ed equilibrato non solo garantisce un apporto ottimale di nutrienti, ma permette anche di ricevere sostanze che svolgono un ruolo preventivo o protettivo nei confronti di determinate patologie”.*



23 Giugno 2016 - 12:17

## L'impatto ambientale della carne è nella norma, lo dice la clessidra ambientale

**L'Associazione "Carni Sostenibili" ha presentato al parlamento europeo il rapporto 2016 "La Sostenibilità delle Carni in Italia" in cui ha introdotto un nuovo modello per valutare l'impatto ambientale delle carni: la clessidra.**

**Secondo l'Associazione il metodo utilizzato sino ad ora, basato sulla valutazione dell'impatto ambientale per chilogrammo, non è funzionale** in quanto non è possibile ignorare il diverso apporto nutritivo del cibo in proporzione ad altri alimenti. **Per questo hanno introdotto il metodo della "clessidra alimentare" che considera l'impatto ambientale di un alimento valutandone le quantità consumate in un periodo di tempo. La clessidra infatti rappresenta l'emissione di CO2 per settimana**, per la produzione di un determinato alimento, considerando la quantità di consumo nella dieta mediterranea.

Secondo Aldo Radice, segretario generale dell'Associazione Carni Sostenibili: "La Clessidra Ambientale è espressione di un approccio ampio alla visione della sostenibilità della dieta, che **mira a valutare l'impatto ambientale reale del cibo che si consuma: se si segue un modello alimentare corretto, come quello mediterraneo tipico della dieta italiana, l'impatto medio settimanale della carne risulta allineato a quello di altri alimenti**, per i quali gli impatti unitari sono minori, ma le quantità consumate decisamente maggiori. Questo lavoro si è sviluppato in occasione di Expo Milano 2015 - continua Radice - e proprio dalla ricchezza di riflessioni, di spunti e di contenuti emersi nel corso dell'Esposizione universale si è arricchito di nuove prospettive e ha ulteriormente affinato la sua visione, accogliendo le istanze di tutti gli stakeholder del settore".

Secondo De Castro, coordinatore del Gruppo S&D in Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo: "**Consumare carne con equilibrio all'interno di una dieta alimentare Mediterranea non ha conseguenze negative sulla salute, né sulla sostenibilità ambientale ed economica.** Il modello produttivo delle filiere zootecniche, soprattutto italiane, si avvicina molto a un modello di economia circolare ormai al centro delle politiche ambientali europee. Un modello che ha come fulcro la sostenibilità del sistema, con sempre meno prodotti di scarto e il riutilizzo costante delle materie prime".

*di Tommaso Tautonico*