

Produzione di carne suina – Percezione dei consumatori

Il benessere animale sta acquisendo sempre più importanza nel determinare le scelte di acquisto dei consumatori (Napolitano et al., 2010), un'importanza che ha continuato a rafforzarsi nonostante la diffusa recessione (IGD, 2011). Recenti sondaggi hanno mostrato che circa la metà dei consumatori britannici intervistati ha indicato il benessere animale come "molto importante" o "estremamente importante" (IGD, 2011) e l'ha classificato come il problema più importante legato alla sostenibilità alimentare (IGD, 2011; Defra, 2011). Considerando che la Gran Bretagna si pone generalmente come un mercato pioniere in questo settore, si tratta di dati rilevanti anche per il resto d'Europa perché permettono di fare delle ipotesi sugli andamenti futuri negli altri Paesi. Anche negli USA, infatti, sta iniziando a diffondersi la stessa percezione: oltre il 70% dei cittadini statunitensi intervistati ha riferito "preoccupazione" per il benessere degli animali d'allevamento (Norwood and Lusk, 2011a). In questo contesto, i suini sono stati identificati dai cittadini dell'UE fra i tre sistemi animali che necessitano maggiormente di migliorare le loro condizioni di allevamento (Commissione Europea, 2005).

Uno studio precedente, che valutava la percezione dell'opinione pubblica in tema di benessere dei suini in gran Bretagna (Holloway et al., 1999), ha evidenziato una generale assenza di informazioni sui metodi di allevamento, con posizioni simili sia sull'efficienza della produzione sia sul benessere animale. L'80% degli intervistati era disposto a pagare un prezzo più alto per la pancetta prodotta con sistemi alternativi a quello intensivo standard (sistemi al coperto con lettiere di paglia e materiali d'arricchimento/sistemi con accesso a un'area esterna/sistemi di allevamento all'aperto), anche fino al 30,5% in più del prezzo di una confezione. Recentemente, la RSPCA¹ (2010) ha riportato un aumento di spesa del 64% rispetto all'anno precedente, per i prodotti preconfezionati a base di carne suina certificati Freedom Food². Anche in Francia all'inizio del 2012, l'80% degli intervistati ha manifestato preoccupazione per il modo in cui i suini sono allevati nei sistemi intensivi e il 21% era pronto a pagare di più per carne proveniente da allevamenti con standard di benessere più elevati (Ifop, 2012).

Interesse dei consumatori per le condizioni di vita negli allevamenti

Le condizioni di vita degli animali, in particolare nei sistemi all'aperto e con libero accesso al pascolo, sono state considerate "estremamente importanti" da molti consumatori (Norwood and Lusk, 2011b; Lagerkvist et al., 2006; Verbeke et al., 2010). In particolare, un'inchiesta condotta da Norwood e Lusk (2011b), ideata in modo specifico per evidenziare i criteri della "formazione razionale della preferenza", ha indicato che i consumatori statunitensi erano disposti a pagare quasi il doppio per la carne, quando i suini erano allevati in sistemi all'aperto, con accesso al pascolo e biologici. L'impatto negativo dell'allevamento all'aperto sulla sopravvivenza dei suinetti era considerato di importanza minore rispetto ai benefici dell'accesso al pascolo per suinetti e scrofe (Norwood and Lusk, 2011b).

L'accesso a uno spazio esterno all'aria aperta e la presenza di lettiere sono stati considerati dai consumatori fattori di scelta importanti, anche più della qualità della carne (Verbeke et al., 2010). Gli allevamenti con meno di 100 scrofe erano visti positivamente, mentre quelli con più di 800 scrofe erano giudicati in modo negativo; la pavimentazione fessurata era il parametro cui era associata la valutazione più fortemente negativa del sistema di produzione di carne suina (Verbeke et al., 2010).

Per quanto riguarda le gabbie di gestazione, i consumatori svedesi si sono dichiarati "fermamente contrari" al confinamento in gabbia delle scrofe (Lagerkvist et al., 2006), mentre viene preferita la stabulazione in gruppo con più spazio disponibile per ogni animale (Meuwissen et al., 2007). La legislazione UE che sancisce la parziale messa al bando dell'uso delle gabbie di gestazione per le scrofe entrerà in vigore a inizio 2013, mentre la crescente consapevolezza dei consumatori sull'impatto negativo per il benessere delle gabbie di gestazione ne sta accelerando l'eliminazione.

¹La Royal Society for the Prevention of Cruelty to Animals (RSPCA) è un'ong inglese impegnata nella protezione degli animali

²Sistema di certificazione di allevamenti rispettosi del benessere animale operato dalla RSPCA

In Australia l'industria produttiva di carne suina sta implementando un'eliminazione volontaria delle gabbie di gestazione entro il 2017 (Australian Pork, 2010) e la stessa cosa sta facendo, negli Stati Uniti, il più grande produttore di carne di maiale, la Smithfield Food (fornitore di McDonalds e di varie catene di supermercati) (Van Sickle, 2011); sempre qui, inoltre, diversi Stati hanno già votato per bandire questa pratica di stabulazione (Tonsor et al., 2009; Prickett et al., 2010).

Atteggiamento dei consumatori per le pratiche di mutilazione

Nei suini maschi la castrazione è impiegata per attenuare gli effetti negativi dell'odore del verro. In diverse occasioni i consumatori hanno espresso preoccupazione per il dolore e lo stress procurati dalla castrazione chirurgica, preferendo a quest'ultima l'uso dell'immunocastrazione e dichiarandosi eventualmente "disponibili a pagare" in caso implicasse un aumento dei costi (Lagerkvist et al., 2006). La qualità della carne proveniente da animali immunocastrati non è diversa da quella delle femmine o dei maschi castrati chirurgicamente (Gispert et al., 2010; Morales et al., 2010) e l'accettazione dei consumatori è migliore per la carne di animali immunocastrati rispetto a quella di maschi interi (Font i Furnols et al., 2008).

I consumatori, inoltre, dimostrano preoccupazione per la pratica di mozzare le code, ma allo stesso tempo anche per la loro morsicatura quando queste sono lasciate intatte (Lagerkvist et al., 2010), a dimostrazione della necessità e dell'importanza di condizioni di stabulazione adeguate e di opportuni piani di monitoraggio in caso di morsicatura delle code.

Qualità, sicurezza e benessere animale

In generale l'etichettatura "biologico" e "all'aperto" aumenta nel consumatore le aspettative di qualità e di buone condizioni di allevamento e di salute degli animali (Bredahl and Scholderer, 2004; Scholderer et al., 2004), al contempo, inoltre, i consumatori spesso percepiscono la carne prodotta in sistemi all'aperto come più sicura e più nutriente (Edwards, 2005).

L'85% dei consumatori tedeschi di carne di maiale ha affermato di considerare la produzione biologica come un importante indicatore di sicurezza del prodotto (Becker et al., 2000), ma anche i sistemi di produzione estensivi all'aperto sono stati considerati positivamente per la qualità della carne in confronto ai sistemi intensivi standard. Al contrario, il confinamento in gabbie, la scarsa disponibilità di spazio e un trattamento poco rispettoso del benessere dei suini vivi sono considerati fattori che influiscono in modo negativo sulla qualità della carne (Bredahl and Poulsen, 2002).

Bibliografia

- Australian Pork (2010) *World First for Australian Pork Producers*, Comunicato Stampa, 17 Novembre 2010, <http://www.australianpork.com.au/pages/images/World%20First%20for%20Australian%20Pork%20Producers.pdf>
- Becker, T., Benner, E. e Glitsch, K. (2000) Consumer Perception of Fresh Meat Quality in Germany, *British Food Journal*, **102**: 246-266
- Bredahl, L. e Poulsen, C. S. (2002) Perceptions of pork and modern pig breeding among Danish consumers, Project Paper no 01/02 ISSN 09072101, <https://pure.au.dk/ws/files/32302745/pp0102.pdf>
- Bredahl, L. e Scholderer, J. (2004) *Marketing possibilities of new pork qualities*, In Proceedings of the European workshop of the EU 5th FP Action, Copenhagen, 2004, p205-215
- Clonan, A., Holdsworth, M., Swift, J. e Wilson, P. (2010) *UK Consumers Priorities for Sustainable Food Purchases*, rapporto presentato all'84^a Conferenza Annuale dell'Agricultural Economics Society, Edimburgo, Marzo 2011
- Commissione Europea (2005) Attitudes of Consumers Towards the Welfare of Farmed Animals, *Special Eurobarometer 229*, http://ec.europa.eu/food/animal/welfare/euro_barometer25_en.pdf
- DEFRA (2011) Attitudes and Behaviours around Sustainable Food Purchasing, Report SERP 1011/10, <http://www.defra.gov.uk/statistics/foodfarm/food/>
- Edwards, S. A. (2005) Product quality attributes associated with outdoor pig production, *Livestock Production Science*, **94**: 5-14
- Font i Furnols, M., Gispert, M., Guerro, L., Velarde, A., Tibau, J., Soler, J., Hortós, M., Garcia-Regueiro, J. A., Pérez, J., Suarez, P. e Oliver, M. A. (2008) Consumers' sensory acceptability of pork from immunocastrated male pigs, *Meat Science*, **80**: 1031-1018
- Gispert, M., Oliver, M. A., Velarde, A., Suarez, P., Pérez, J. e Font i Furnols, M. (2010) Carcass and meat quality characteristics of immunocastrated male, surgically castrated male, entire male and female pigs, *Meat Science*, **85**: 664-670
- Holloway, L., Waran, N. e Austin, E.J. (1999) Assessing public attitudes towards pig welfare in the UK. *The Pig Journal* **44**: 38-51
- IFOP (2012) Sondage Ifop réalisé du 17 au 19 janvier 2012 sur un échantillon de 1002 personnes représentatif de la population française âgée de 18 ans et plus. La sensibilité des Français aux conditions d'élevage des animaux. (Sondaggio commissionato da Compassion in World Farming)
- IGD (2011) *Shopper Attitudes to Animal welfare A Report for Freedom Food by IGD*, http://www.freedomfoodpublishing.co.uk/fairerlife/downloads/Shopper_Attitudes_Animal_Welfare_Report.pdf
- Lagerkvist, C. J., Carlsson, F. e Viske, D. (2006) Swedish Consumer Preferences for Animal Welfare and Biotech: A Choice Experiment, *AgBio Forum*, **9**: 51-58

- Meuwissen, M. P. M., Van Der Lans, A. A. e Huirne, R. B. M. (2007) Consumer preference for pork supply chain attributes, *Wageningen Journal of Life Sciences*, **54**: 293-312
- Morales, J., Gispert, M., Hortos, M., Perez, J., Suarez, P. e Pineiro, C. (2010) Evaluation of production performance and carcass quality characteristics of boars immunised against gonadotropin-releasing hormone (GnRH) compared with physically castrated male, entire male and female pigs, *Spanish Journal of Agricultural Research*, **8**: 599-606
- Napolitano, F., Girolami, A. e Braghieri, A. (2010) Consumer liking and willingness to pay for high welfare animal-based products, *Trends in Food Science and Technology*, **21**: 537-543
- Norwood, F. B. e Lusk, J. L. (2011a) *Compassion by the Pound: How Economics Can Inform The Farm Animal Welfare Debate*, Oxford: Oxford University Press
- Norwood, F. B. e Lusk, J. L. (2011b) A calibrated auction-conjoint valuation method: valuing pork and eggs produced under differing animal welfare conditions, *Journal of environmental Economics and Management*, **62**: 80-94
- Prickett, R. W., Norwood, F. B. e Lusk, J. L. (2010) Consumer preferences for farm animal welfare: results from a telephone survey of US households, *Animal Welfare*, **19**: 335-347
- RSPCA (2010) Record Sales of Freedom Food Pork, http://www.rspca.org.uk/freedomfood/newsandevents/newsarchive/-/article/FF_PR_SalesFFPork
- Scholderer, J., Bredahl, L. e Magnusson, M. (2004) Consumer expectations of the quality of pork produced in sustainable outdoor systems, Project Paper no. 03/04 ISSN 09072101, <https://pure.au.dk/portal/files/32304880/pp0304.pdf>
- Tonsor, G. T., Olynk, N. e Wolf, C. (2009) Consumer Preferences for Animal Welfare Attributes: The Case of Gestation Crates, *Journal of Agriculture and Applied Economics*, **41**: 713-730
- Vanhonacker, F., Verbeke, W. e Tuytens, F. A. M. (2009) Belgian consumers' attitudes towards surgical castration and immunocastration of piglets, *Animal Welfare*, **18**: 371-380
- Van Sickle, J. (2011) *Smithfield Announces Gestation Crate Phase-Out*, National Hog Farmer, 9 Dicembre 2011, <http://nationalhogfarmer.com/animal-well-being/smithfield-announces-gestation-crate-phase-out>
- Verbeke, W., Pérez-Cueto, F. J. A., de Barcellos, M. D., Krystallis, A. e Grunert, K. G. (2010) European citizen and consumer attitudes and preferences regarding beef and pork, *Meat Science*, **84**: 284-292