

## **ARTICOLO DI PUNTOSICURO**

**Anno 27 - numero 5776 di Martedì 28 gennaio 2025**

# **Filiera delle carni: verso un sistema integrato di tutela**

*Un breve saggio si sofferma su un sistema integrato di tutela sul benessere organizzativo, dei lavoratori e degli animali, nella filiera socialmente sostenibile delle carni. Focus sul rapporto tra benessere animale e benessere dei lavoratori.*

Urbino, 28 Gen ? Con il contributo del diritto europeo, "la tutela della salute, in particolare la tutela della salute dei lavoratori e dei consumatori (di alimenti e/o di prodotti in generale), ha raggiunto un elevato livello di protezione/armonizzazione, dal punto di vista dei contenuti precettivi come dei modelli regolativi (di prevenzione e di eliminazione/diminuzione dei rischi), fatta eccezione per alcune opzioni di ordine prevalentemente sanzionatorio che restano distinte". E al di là del contenuto dello stesso progetto di Trattato costituzionale dell'Unione Europea (UE), anche in Italia con la Legge costituzionale 11 febbraio 2022, n. 1, e il "recente approdo in costituzione di salute e ambiente (art. 9 Cost.), sia come valori primari sia come limiti all'esercizio della libertà economica (art. 41, comma 2, Cost.)", l'ordinamento italiano "ha fatto un ulteriore passo verso il rafforzamento di una strategia davvero integrata di prevenzione dei rischi connessi allo svolgimento delle attività produttive".

A dirlo soffermandosi, in particolare, sulla necessità di sistema integrato di tutela nella filiera delle carni, è un breve saggio - pubblicato sul numero 2/2023 di "**Diritto della sicurezza sul lavoro**", rivista online dell'Osservatorio Olympus dell' Università degli Studi di Urbino ? dal titolo "**Dalla salute e sicurezza dei "produttori" alla sicurezza alimentare dei consumatori (e viceversa). Per un sistema integrato di tutela sul benessere organizzativo (dei lavoratori e degli animali) nella filiera (socialmente sostenibile) delle carni**".

Il contributo è curato da **Luciano Angelini**, professore aggregato di Diritto del lavoro nell'Università di Urbino Carlo Bo, e ? come indicato nell'abstract ? "analizza la tematica della salute e della sicurezza dei lavoratori al fine di metterne in risalto l'essenziale ruolo nell'ambito di una produzione aziendale adeguatamente organizzata e partecipata, nel rispetto di norme vincolanti e di normative tecniche di natura volontaria, da apprezzarsi nel contesto di un sistema di discipline inevitabilmente integrato, destinato ad affrontare la gestione globale di rischi che insidiano la **salute delle persone**, la **cura degli animali**, la **protezione dell'ambiente** di lavoro e di vita, la **sicurezza dei prodotti** (alimenti)".

Anche perché in questo sistema "non sempre la tutela del benessere (organizzativo) del lavoratore (ma anche degli animali) e la tutela della sicurezza del consumatore si contaminano virtuosamente in ragione dei molti vincoli imposti dalle dinamiche di filiera e, soprattutto, dalla ricerca continua dell'abbassamento dei costi di produzione".

Nel presentare il contributo ci soffermiamo oggi sul rapporto tra benessere animale e benessere dei lavoratori con riferimento ai seguenti argomenti:

- La filiera delle carni: il benessere animale e il benessere dei lavoratori
- Gli allevatori e la macellazione: i risultati di alcune ricerche

Pubblicità

<#? QUI-PUBBLICITA-MIM-[CSA425.D] ?#>

# La filiera delle carni: il benessere animale e il benessere dei lavoratori

L'autore ribadisce "quanto sia fondamentale il contributo della tutela della salute e sicurezza dei lavoratori nell'assicurare un efficace e corretto **approccio one health**" ? un modello sanitario che si basa anche sul riconoscimento che la salute umana, la salute animale e la salute dell'ecosistema sono legate indissolubilmente.? "nei processi di prevenzione di ogni rischio per la sicurezza alimentare lungo tutta la filiera".

E si segnala come "un posto di rilievo rispetto alla compiutezza di detto approccio sia da assegnare alla questione del **benessere animale: assicurare agli animali condizioni di buona salute psico-fisica costituisce la miglior garanzia per la sicurezza e la qualità degli alimenti che da essi derivano**".

La garanzia di un adeguato benessere animale, non esaurisce poi la sua portata "nel pur essenziale ambito relativo al controllo dei fenomeni di contaminazione causati dall'utilizzo dei farmaci (nell'allevamento, in particolare antibiotici e ormoni) o verificabili nella produzione di mangimi, come nelle fasi finali della filiera (quelle della macellazione, trasformazione e distribuzione delle carni), ma deve ampliarsi fino a comprendere tutto ciò che può realmente sostenere la realizzazione di condizioni più favorevoli".

Il benessere animale interagisce con l'organizzazione dell'attività lavorativa durante le varie fasi della filiera produttiva? E quanto influisce sul benessere dei lavoratori addetti all'allevamento e alla lavorazione della carne?

Senza dimenticare, tra l'altro, che al **benessere animale** "i consumatori di alimenti rivolgono una sempre maggiore attenzione nell'indirizzare le loro scelte d'acquisto".

Si ricorda poi che riguardo al complesso quadro normativo internazionale ed europeo in tema di benessere animale, ci troviamo di fronte ad una "**legislazione datata**, infarcita di troppe deroghe, eccezioni, con requisiti molto vaghi, non in grado di assicurare garanzie specifiche e livelli di tutela adeguati. Così si è espresso il Parlamento europeo nell'ambito di una comunicazione del 16 febbraio 2022 nella quale si chiede alla Commissione europea di avanzare alcune proposte per una revisione delle norme che presidiano la tutela degli animali durante l'allevamento, in particolare per quanto concerne la messa al bando delle gabbie entro il 2027, l'aumento degli spazi, il divieto di abbattimento sistematico dei polli e lo stordimento dei pesci". Anche se l'intenzione che la stessa Commissione ha in più occasioni manifestato è stata quella, purtroppo, di intervenire soltanto "sul trasporto degli animali, ma non anche sulle modalità di allevamento e macellazione, rispetto alle quali i paesi membri registrano condizioni caratterizzate da notevole complessità e marcata frammentazione".

## Gli allevatori e la macellazione: i risultati di alcune ricerche

Sul tema dello **stress lavoro-correlato** degli **allevatori**, "da valutarsi contestualmente alla crescita dell'attività produttiva e, soprattutto, al benessere degli animali", sono poi disponibili ? continua il saggio ? i risultati di una ricerca che ha raccolto "le opinioni di 914 allevatori norvegesi chiamati a riferire su qualità di vita, situazione lavorativa e salute psico-fisica".

I risultati della ricerca hanno confermato l'esistenza di un "**forte legame tra benessere degli allevatori/agricoltori e benessere degli animali**: un elevato benessere degli operatori e un basso livello di stress lavoro-correlato hanno conseguenze positive sui principali indicatori del benessere animale. Anche la soddisfazione per le condizioni reddituali, la determinazione a continuare proficuamente l' attività di allevamento e il suo possibile miglioramento sono fattori positivamente associabili al consolidamento della migliore condizione di benessere di produttori e animali".

Interessanti anche i contenuti di un'altra ricerca che ha riguardato "i lavoratori impegnati nella **macellazione degli animali**, con l'obiettivo di effettuarne un'adeguata profilazione in base all'atteggiamento dagli stessi tenuto nei loro confronti, alle modalità della loro gestione e alla soddisfazione professionale complessivamente percepita".

L'indagine "ha coinvolto 171 operatori occupati in 12 macelli di suini colombiani, e ha portato a identificare diverse profilazioni, riferibili, distintamente, a lavoratori che si relazionano con gli animali e con il loro lavoro in modo meccanico, a lavoratori emotivamente vicini agli animali, a lavoratori scarsamente coinvolti sia rispetto agli animali che all'attività lavorativa complessivamente intesa. Dunque, anche la relazione uomo-animale a livello di macellazione assume modalità molto differenti, restando comunque influenzata sia dalla soddisfazione per il lavoro effettivamente svolto sia dal grado di empatia provata per gli animali da trattare".

In ogni caso, lo studio ha confermato come il lavoro nei macelli "sia caratterizzato da un elevato turnover del personale, accentuato assenteismo, misure disciplinari severe ed orari impegnativi in grado di generare una forte pressione psicologica che può portare a situazioni di forte stress lavoro-correlato, burnout nonché stress post-traumatico". E queste condizioni "possono causare ansia, irritabilità, tristezza, stanchezza, disinteresse e atteggiamenti di eccessiva accondiscendenza rispetto a modalità violente nel trattamento degli animali, ai quali possono causare un aggravamento dello stress subito, generato dalla percezione di una minaccia a cui istintivamente reagire".

In definitiva, anche riguardo al tema benessere animale/benessere dei lavoratori, l'autore ribadisce, come indicato nel titolo del suo contributo, la necessità di un **sistema integrato di tutela sul benessere organizzativo**, dei lavoratori e degli animali, nella filiera delle carni.

Rimandiamo alla lettura integrale del suo saggio che si sofferma su vari altri aspetti (sicurezza alimentare, sviluppo sostenibile, lavoro dignitoso, ...) concentrandosi anche sui sistemi di gestione (SGSL) e sui modelli organizzativi (MOG) indagando se e come essi possano integrarsi efficacemente per fornire maggiori garanzie e uniformare i trattamenti, affrontando i rischi sempre più insidiosi e pervasivi presenti negli ambienti di lavoro, sia nel settore dell'allevamento che in quello della lavorazione della carne.

Tiziano Menduto

*Scarica il documento da cui è tratto l'articolo:*

Università di Urbino Carlo Bo, Osservatorio Olympus, Diritto della sicurezza sul lavoro, "Dalla salute e sicurezza dei produttori" alla sicurezza alimentare dei consumatori (e viceversa). Per un sistema integrato di tutela sul benessere

organizzativo (dei lavoratori e degli animali) nella filiera (socialmente sostenibile) delle carni", a cura di Luciano Angelini (professore aggregato di Diritto del lavoro nell'Università di Urbino Carlo Bo), Diritto della Sicurezza sul Lavoro (DSL) n. 2/2023.



Licenza [Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/)

I contenuti presenti sul sito PuntoSicuro non possono essere utilizzati al fine di addestrare sistemi di intelligenza artificiale.

---

[www.puntosicuro.it](http://www.puntosicuro.it)