

Iniziativa popolare federale

«Sì al divieto di importazione di foie gras (Iniziativa foie gras)»



Da più di 40 anni la produzione di foie gras è vietata in Svizzera perché l'ingrasso di anatre e oche è causa di grandi sofferenze per gli animali.

Il metodo utilizzato per l'ingozzamento, ossia quando un tubo metallico è inserito nell'esofago più volte al giorno, comporta ferite dolorose. Può inoltre verificarsi la perforazione del collo e la rottura delle ali. L'aumento anomalo e rapido della misura del fegato comprime i polmoni, causando problemi respiratori, renali e circolatori. **In Svizzera l'ingozzamento rientra fra le pratiche crudeli inflitte agli animali.**

Purtroppo la Svizzera, con 200'000 kg di foie gras importati annualmente, è uno dei principali importatori di tale prodotto. **Ogni anno, 400'000 anatre e 12'000 oche sono uccise per rispondere soltanto alla domanda del nostro paese.**

Per tali motivi non è coerente vietare agli allevatori svizzeri, pena sanzioni, la produzione di foie gras ma nel contempo autorizzarne l'importazione quando questo viene prodotto all'estero.

Un eventuale divieto di importazione del foie gras e dei prodotti a base di foie gras è compatibile con gli obblighi commerciali internazionali della Svizzera: tutti gli accordi prevedono delle eccezioni per le misure volte a proteggere la morale pubblica e la vita o la salute degli animali. Per esempio, la nostra legge prevede già il divieto di importare pelliccia di foca, di cane o di gatto. La Corte suprema dell'Organizzazione mondiale del commercio (OMC) ha espressamente riconosciuto che la tutela degli animali fa parte della morale pubblica.

FAQ

Che cos'è il foie gras?

Il foie gras è il fegato di un'anatra o di un'oca ingrassato mediante ingozzamento.

È una specialità culinaria prodotta principalmente in Francia, di solito consumata cruda, semicotta o cotta, durante le feste di fine anno.

Da quando l'ingozzamento (gavage) è vietato in Svizzera?

In Svizzera l'ingozzamento è vietato da più di 40 anni. La prima legge sulla tutela degli animali sanciva tale divieto già nel 1978. Anche una ventina di paesi, come Norvegia, Israele o Argentina, vietano l'ingozzamento.

In Europa il divieto è stipulato in un trattato ma non si applica a Francia, Belgio, Spagna, Ungheria e Bulgaria in quanto il gavage è considerato "pratica comune".

Perché viene proibito?

Il gavage è considerato una crudeltà verso gli animali dato che consiste nel somministrare all'animale grandi quantità di cibo in modo forzato.

A causa dell'ingozzamento il fegato si sovraccarica di grassi, il suo funzionamento è compromesso e l'animale non riesce a regolare la temperatura del corpo. I volatili possono avere diarrea e convulsioni (iperventilazione).

Il fegato ipertrofico, che diventerà circa 10 volte più grande di un fegato normale, renderà la respirazione difficile e i movimenti dolorosi. Le sacche polmonari sono compresse e il centro di gravità dell'animale è spostato. Le quantità di cibo somministrate durante l'ingozzamento sono tali che, se si interrompe l'alimentazione forzata, "l'animale rifiuta di mangiare per una quindicina di giorni (1)".

Quello che si chiama foie gras in realtà è una malattia, la steatosi epatica. Gli animali ingozzati, che crescono quindi in maniera anomala e rapida, registrano anche una mortalità di 7-20 volte superiore rispetto a quelli non sottoposti a tale trattamento. Dopo un certo periodo di tempo la morte è inevitabile anche se l'ingozzamento si arresta: "dopo un gavage prolungato (15-21 giorni), non è più possibile salvare l'animale perché il fegato sviluppa la cirrosi".

Ogni anno durante l'ingozzamento muoiono circa un milione di anatre

(1) « *Caractéristiques anatomiques, physiologiques et biochimiques en relation avec la formation du foie gras chez les palmipèdes* » J.C. Blum – INRA – in « *Le point sur les facteurs de réussite du gavage* » – 1993 – publié par l'ITAVI (Institut technique de l'aviculture).

Cosa chiede l'iniziativa "Sì al divieto di importazione del foie gras" (Iniziativa foie gras)?

L'iniziativa ha lo scopo di vietare in Svizzera l'importazione di foie gras e di prodotti da esso derivati.

Perché vietare l'importazione di foie gras?

È ipocrita impedire agli allevatori svizzeri di produrre foie gras, pena sanzioni, per poi autorizzare tale prodotto quando proveniente dall'estero. È anche una questione di concorrenza sleale nei confronti dei nostri produttori. Numerosi paesi, Stati e città hanno già vietato il commercio di foie gras, ad esempio l'India, la California, Buenos Aires e presto New-York.

È inoltre ingiusto, da un punto di vista etico, consumare un prodotto per la cui fabbricazione è necessario maltrattare animali vivi.

Un divieto sarebbe conforme al diritto internazionale?

Sì, il divieto sarà compatibile con gli obblighi commerciali internazionali della Svizzera. Tutti gli accordi prevedono delle eccezioni per proteggere la morale pubblica e la vita o la salute degli animali.

Per esempio i divieti di importazione di pelliccia di foca, di cane e di gatto sono già sanciti legalmente. La corte suprema dell'Organizzazione mondiale del commercio (OMC) ha riconosciuto espressamente che la protezione degli animali fa parte della morale pubblica.

Quanto foie gras viene consumato in Svizzera?

Purtroppo la Svizzera, con 200'000 kg di foie gras importati annualmente, è uno dei principali importatori di tale prodotto. Ogni anno, 400'000 anatre e 12'000 oche sono uccise per rispondere soltanto alla domanda del nostro paese.

Secondo un sondaggio (1) condotto nell'inverno 2018/2019, il **70% della popolazione svizzera non consuma foie gras**. Tuttavia esistono importanti differenze regionali. Solo il 15% degli svizzeri tedeschi consuma tale prodotto, contro il 71% in Svizzera romanda e il 49% in Ticino.

(1) <https://www.quatre-pattes.ch/campagnes-themes/animaux/oies-canards/enquete-representative-sur-la-consommation-du-foie-gras-en-suisse>

Dove vengono prodotti i fegati ingrossati?

La Francia è il primo produttore di foie gras e copre circa i $\frac{3}{4}$ della produzione mondiale. Più di 30 milioni di anatre e 256'000 oche sono allevate in questo paese per la produzione di circa 20'000 tonnellate di foie gras.

Seguono la Bulgaria e l'Ungheria, ciascuna con qualche migliaio di tonnellate, e la Spagna con circa 800 tonnellate. Il 97% della produzione è basata in Europa.

Il resto (qualche centinaia di tonnellate) proviene principalmente da Cina, Stati Uniti e dal Québec in Canada. La produzione mondiale di foie gras ammonta a 25'000-30'000 tonnellate ogni anno. Circa il 96 % è costituito da fegato di anatra.

Anche gli esemplari femmina sono utilizzati?

No, per quanto riguarda le anatre solo i maschi vengono ingozzati perché il fegato delle femmine, più piccolo e nervoso, non è ritenuto adatto per la produzione di foie gras.

Le femmine rappresentano circa il 35% delle nascite (1). Non avendo alcuna utilità, sono eliminate. **In Francia ogni anno più di 15 milioni di anatroccoli femmine sono in genere tritati vivi nei primissimi giorni di vita.** Vengono gettate in una macchina con due rulli meccanici che li schiacciano. I maschi troppo gracili, malati o in sovrannumero subiscono la stessa sorte. Raramente gli animali possono essere gasati; sono quindi messi in un dispositivo per essere asfissati con il diossido di carbonio.

(1) Batellier F., Govoroun M., Brillard J.P., 2004. « *Sex-ratio chez les oiseaux sauvages et domestiques* », INRA productions animales, 17 (5), p. 365-372

Video sulla selezione e l'eliminazione degli anatroccoli nell'incubatrice: <https://vimeo.com/149615798>

Quali sono le fasi di produzione del foie gras?

Dopo il primo giorno in incubatrice, dove vengono selezionati in base al sesso, gli anatroccoli maschi sono trasportati all'allevamento e preparati al gavage.

L'allevamento si svolge in tre fasi

1) Fase di avviamento : Durante il primo mese (da 3 a 4 settimane) gli animali sono tenuti in un edificio chiuso. Gli allevamenti possono contenere migliaia di anatroccoli. L'alimentazione è autonoma e crescendo gli animali consumeranno quotidianamente dai 30g ai 115g di cibo.

2) Fase di crescita e 3) preparazione all'ingozzamento: in genere gli animali hanno accesso all'esterno dell'edificio nelle successive 8-10 settimane. L'alimentazione è autonoma ma limitata nel tempo. Grandi quantità di cibo sono alternate al digiuno. Lo scopo è di sviluppare l'elasticità dell'ingluvie prima dell'ingozzamento. Gli animali consumeranno quotidianamente dai 160g ai 400g di cibo.

A tre mesi l'anatra è adulta e può ormai essere inviata al gavage.

La fase di ingozzamento dura dai 10 ai 14 giorni per le anatre e circa 18 giorni per le oche. Durante questo periodo il 90% degli animali sono rinchiusi in gabbie a batteria. Le anatre sono ingozzate 2 volte al giorno, le oche generalmente 3 volte.

Come viene eseguito l'ingozzamento?

Un tubo metallico di 25 cm, chiamato embuc, viene inserito fino all'ingluvie (parte dell'esofago) dell'animale per rilasciare grandi quantità di cibo, composto da mais, acqua e additivi. Tale alimentazione, molto ricca e squilibrata, ha l'obiettivo di far ingrossare il fegato degli animali il prima possibile. Ad ogni gavage l'animale assume tra i 450g e 1 kg di cibo.

In natura gli animali non si ingozzano?

Gli uccelli migratori, per prepararsi alla migrazione, fanno per giorni scorte di cibo al fine di stoccare i grassi nei tessuti periferici (sotto la pelle, principalmente nella zona del petto). I volatili ingozzati sono invece forzati a ingerire enormi quantità di cibo in pochi secondi, i grassi si stoccano quindi nel fegato..

Inoltre, le anatre mulard, utilizzate nella produzione di foie gras, sono degli ibridi sterili, incapaci di volare e non hanno mai migrato. Gli zootecnici hanno selezionato questo ceppo perché sviluppa rapidamente la steatosi epatica

Quali sono gli altri prodotti che provengono dal gavage?

Sia il magret de canard (petto d'anatra) che il confit di oca o di anatra derivano dall'ingozzamento. La carne degli animali non ingozzati si chiama filetto.

Iniziativa foie gras, Kantonsstrasse 29, 7205 Zizers

info@iniziativa-foie-gras.ch

Sostenete la nostra iniziativa popolare con un'offerta: IBAN: CH94 8080 8003 0664 7347 7

www.iniziativa-foie-gras.ch

