



Anche quest'estate impasse per la carne di manzo svizzera Per un breve periodo carne di manzo proveniente in parte dall'Austria

5 Crissier, 30 maggio 2017 – **Rispetto allo scorso anno, i contadini svizzeri stanno portando il 10 per cento di mucche in meno ai commercianti di bestiame, ciò comporta un ulteriore impasse per la carne di manzo svizzera. Siccome ogni anno sempre più contadini svizzeri rinnovano la loro azienda e nello stesso tempo la produzione di latte per animale diventa sempre più efficiente, il tasso di natalità delle razze da latte quest'anno è ancora più basso del 4 per cento rispetto all'anno**
10 **precedente. Di fronte a questo scenario, McDonald's Svizzera si vede costretta per circa 10 settimane a coprire una parte del suo fabbisogno di carne di manzo tramite Bell dall'Austria. In normali situazioni di mercato, McDonald's si affida da anni a carne di manzo svizzera da allevamenti URA.**

15 «Acquistiamo oltre l'80 per cento dei nostri ingredienti, per la loro qualità e il loro sapore, da fornitori svizzeri», spiega Rainer Rufer, Head of Department Supply Chain di McDonald's Svizzera. Come nell'estate scorsa, la carne di manzo svizzera non basta per soddisfare l'autoapprovvigionamento locale, e generalmente si ricorre all'importazione corrispondente di carne di manzo per coprire il mercato. «Alla luce dell'attuale situazione di mercato, da metà giugno e per un tempo limitato a circa 10
20 settimane, completeremo tramite Bell il nostro fabbisogno con il 30 per cento circa di carne di manzo proveniente dall'Austria. Ciò corrisponde al 6 per cento del volume annuale di carne di manzo, il restante 94 per cento lo acquistiamo nel nostro Paese», commenta Rufer.

30 per cento di carne di manzo austriaca per 10 settimane

25 «Siccome gli standard inerenti alla protezione degli animali in Austria sono più elevati rispetto all'UE, e sono simili alla legge svizzera, abbiamo deciso in modo consapevole di scegliere questa alternativa temporanea», spiega Rainer Rufer. La carne di manzo

viene importata dall'Austria con animali tagliati a metà, viene elaborata da Bell a Oensingen (SO) e aggiunta alla carne di manzo svizzera per la realizzazione delle polpette di carne macinata. La rintracciabilità è garantita al 100 per cento e durante la produzione le polpette di carne macinata sottostanno a 80 criteri d'esame. Queste polpette vengono utilizzate per Hamburger, Cheeseburger e Big Mac e la loro provenienza è come sempre dichiarata in modo trasparente.

35 **Quota di mucche URA ulteriormente aumentata**

Nel 2016 McDonald's Svizzera ha acquistato 4'445 tonnellate di carne di manzo, di cui il 70 per cento proveniente da mucche allevate secondo lo standard URA con regolare uscita all'aperto. Ciò corrisponde a un aumento di un buon 10 per cento rispetto al 2015. La Confederazione, nell'ordinanza URA richiede ai contadini che in estate gli animali stiano almeno 26 giorni al mese al pascolo o in un parchetto all'aperto, mentre in inverno almeno 13 giorni. Oltre al regolare prezzo di mercato, McDonald's paga ai contadini svizzeri per lo standard URA un premio per animale.

* Statistica degli animali 2016 della banca dati sul traffico di animali svizzera:
45 https://www.identitas.ch/fileadmin/webmaster/pdf/Tierstatistik_definitiv.pdf

Per ulteriori informazioni:

McDonald's Svizzera
Deborah Murith, Corporate Relations Manager
Tel. 021 631 12 30, e-mail deborah.murith@ch.mcd.com
50 mediakit.mcdonalds.ch, Twitter: @McDSchweiz