GUIDA AL CONSUMO CONSAPEVOLE

Come scegliere carne, pesce, uova, latte e formaggi da sistemi di allevamento più rispettosi degli animali

CIWF Italia ONLUS

UNA SPESA PIÙ RISPETTOSA

In Italia, scegliere prodotti di origine animale in modo consapevole non è sempre facile. Le etichette e le confezioni possono risultare poco comprensibili e spesso non ci forniscono tutte le informazioni che cerchiamo. Anche se

il **47%** degli italiani guarda le etichette per cercare prodotti animal-friendly e il 43% dei consumatori sarebbe disposto a pagare di più per prodotti più rispettosi del benessere degli animali.

EuroBarometro 2016

Questa guida vuole aiutare coloro che consumano prodotti di origine animale a compiere delle scelte di acquisto più rispettose del benessere degli animali, fornendo semplici informazioni per districarsi nell'offerta eterogenea che abbiamo a disposizione. Proprio perché le nostre scelte hanno un effetto diretto sul modo in cui sono allevati gli animali.

Ogni anno, nel mondo, 70 miliardi di animali – esclusi i pesci – sono allevati per produrre cibo. Di questi, il 70% vive in sistemi intensivi, dove le condizioni di allevamento non rispettano i loro bisogni comportamentali e compromettono gravemente la loro salute e il loro benessere.

Oltre a causare gravi sofferenze agli animali, l'allevamento intensivo ha anche un forte impatto sull'ambiente (riscaldamento globale, inquinamento, riduzione della biodiversità), sulle persone più disagiate (disuguaglianza alimentare, land grabbing, malnutrizione) e anche sulla nostra salute.
A questo proposito va ricordato che gli allevamenti intensivi sono una delle principali cause del fenomeno dell'antibiotico resistenza, che solo in Italia è responsabile della morte di 10.000 persone all'anno.
Infatti, nel nostro paese, circa il 70% degli antibiotici venduti (compresi anche quelli a consumo umano) è destinato agli animali degli allevamenti; siamo il terzo maggiore utilizzatore di antibiotici in allevamento in Europa. Negli ultimi decenni, a causa dell'intensificazione dei sistemi produttivi, gli antibiotici sono diventati uno strumento utilizzato dall'industria zootecnica per mantenere in vita animali che, in condizioni di sovraffollamento e vita innaturale, si ammalano con estrema facilità.

UNA SPESA CHE NON PESA

Scegliere carne, pesce, uova e prodotti lattiero-caseari derivanti da allevamenti più rispettosi degli animali e dell'ambiente, senza spendere più del proprio budget abituale, è possibile.
Come fare? Semplice: è sufficiente mangiarne meno e scegliere solo prodotti che derivano da sistemi maggiormente rispettosi del benessere animale.

Alcuni studi dimostrano che in UE la riduzione del consumo di prodotti di origine animale avrebbe diversi vantaggi. Il passaggio a diete più salutari con il 50% in meno di carne rispetto alla media di consumo attuale porterebbe a:

- una riduzione delle patologie cardiache e di certi tipi di tumore;
- una riduzione del 20% dell'uso e relativo inquinamento dell'acqua di superficie e sotterranea;
- una riduzione del 40% delle emissioni di azoto causate dall'agricoltura;
- una riduzione del 23% dell'utilizzo di terra coltivata;
- una riduzione del 25-40% delle emissioni di gas serra;
- una riduzione del 75% delle importazioni di semi di soia usati come mangime animale.

Quindi diminuire il consumo di carne, pesce, uova, formaggi, latte e derivati è meglio per tutti: per noi, i nostri cari, gli animali e l'ambiente!

PERCHÉ PREOCCUPARSI DEL BENESSERE ANIMALE

Nonostante le banche dati ufficiali forniscano dati discordanti sul numero di animali allevati e non diano indicazioni sul numero di animali in base ai metodi di allevamento (eccetto per le galline), abbiamo cercato di riportare una stima degli animali che ogni anno vengono allevati in Italia:

38 milioni
di **galline ovaiole**
di cui il **55%**
in allevamenti
intensivi in gabbia
(Ismea, 2019)

500 milioni
di **polli da carne**
(Istat, 2016)
di cui il **95%**
in allevamenti
intensivi

11 milioni
di **suini**
(Istat, 2016)
di cui il **98%**
in allevamenti
intensivi

1,6 milioni
di **vacche da latte**
(Istat, 2018)
di cui il **99%**
in allevamenti
intensivi

30 milioni
di **tacchini**
(Istat, 2016)
di cui il **99%**
in allevamenti
intensivi

13 milioni
di **quaglie**
(Istat, 2014)
la maggior parte
in allevamenti
intensivi in gabbia

21 milioni
di **conigli**
(Istat, 2016)
tutti in allevamenti
intensivi in gabbia,
fatto salvo per
pochissime eccezioni

2,6 milioni
di **bovini** da carne e
bufalini di cui circa
470.000 vitelli
(Istat, 2017 e Istat, 2018)
L'**80%** di questi è
allevato
intensivamente

Negli allevamenti intensivi, gli animali devono crescere rapidamente per essere trasformati in prodotti di consumo nel minor tempo possibile. Vivono la loro breve (a volte brevissima) vita rinchiusi in capannoni spogli e sovraffollati, che creano loro stress, disagio e li predispongono a malattie. La selezione genetica volta a ottenere razze ad alta produttività influisce a sua volta negativamente sulla loro salute.
Gli stessi animali, se di razze più robuste e allevati in ambienti adeguati alle loro esigenze, sarebbero più resistenti alle malattie. Inoltre questi sistemi intensivi di allevamento non consentono loro di esprimere alcun comportamento naturale.
Quando si parla di benessere animale, ci riferiamo a tre aspetti: benessere fisico, psicologico ed etologico (la possibilità di esprimere i comportamenti tipici di ogni specie). Un animale è in uno stato di benessere quando vengono rispettate le 5 libertà:

Libertà
dalla fame, dalla sete e dalla cattiva nutrizione

Libertà
di avere un ambiente fisico adeguato

Libertà
dal dolore, dalle ferite, dalle malattie

Libertà
di manifestare le proprie caratteristiche comportamentali specie-specifiche

Libertà
dalla paura e dall'angoscia

ETICHETTE, LOGHI E ALTRE DICITURE

In mancanza di un'etichettatura europea obbligatoria secondo il metodo di produzione per tutti i prodotti di origine animale (eccetto per le uova in guscio), in Italia non esistono purtroppo ancora etichette vincolanti che differenzino i sistemi di allevamento. Un'eccezione è rappresentata dall'etichettatura "da agricoltura biologica" che viene apposta ai prodotti realizzati secondo il regolamento europeo di riferimento.

Agricoltura biologica

Attesta pratiche agricole rispettose degli equilibri ecologici e del benessere degli animali. Gli animali devono avere accesso all'esterno per almeno parte della loro vita. Sono di regola vietate le mutilazioni sistematiche.

Vigono severe limitazioni per l'uso di pesticidi, fertilizzanti e antibiotici. È proibito l'uso di OGM ed è limitato l'impiego di additivi. Le medicine consigliate per la cura degli animali sono prodotti omeopatici e fitoterapici.

Tuttavia in Italia, per la presenza di interpretazioni non omogenee e di certo discutibili della normativa sul biologico, alcuni aspetti centrali della norma non vengono sempre applicati correttamente. Un esempio è l'effettiva fruizione del pascolo da parte degli animali, che non sempre viene praticata e che disattende le aspettative del consumatore di prodotti biologici. Consigliamo pertanto di informarsi sempre presso l'azienda produttrice per ricevere garanzie in merito.

Come CIWF stiamo lavorando affinché vi sia una rigorosa ottemperanza alla normativa del biologico.

Agricoltura biodinamica
L'allevamento biodinamico si ispira all'insegnamento di Rudolf Steiner, filosofo austriaco fondatore dell'antroposofia. Gli agricoltori e allevatori biodinamici sono presenti con le loro produzioni nei mercati nazionali e internazionali e i loro prodotti, identificati dal marchio DEMETER, sono senza pesticidi. La zootecnia biodinamica è regolata dallo Standard Demeter, che ne è l'organismo internazionale di controllo.

Denominazione di origine protetta (DOP) e indicazione geografica protetta (IGP)
Queste etichette garantiscono l'origine geografica e alcune caratteristiche di produzione di un prodotto. Non forniscono alcuna garanzia in termini di benessere animale.

«Prodotto italiano», «Allevato in Italia» e simili
Queste diciture indicano solo l'origine del prodotto e non contengono alcuna informazione sui metodi di allevamento e sul livello di benessere animale.

Tutte le denominazioni come «100% naturale», «di fattoria», «secondo tradizione» e altre simili non forniscono alcuna garanzia sul metodo di allevamento degli animali, il che significa che questi prodotti possono derivare da allevamenti intensivi.

Per conoscere le aziende che hanno aderito volontariamente ai nostri criteri di benessere animale consulta le pagg. 22-26 di questa guida dove troverai anche il link al sito con gli eventuali aggiornamenti.

Carne e uova etichettate “senza antibiotici”
Nel corso degli ultimi anni, di fronte all’allarme del diffondersi della resistenza agli antibiotici tra le persone, causata anche dall’abuso di antibiotici in zootecnia, si sono diffuse linee di prodotti di carne e uova etichettate come “senza antibiotici”.

Questa etichetta indica che la carne proviene da animali che non sono stati sottoposti a trattamenti antibiotici in nessun momento della loro vita o, in alcuni casi, solo per un certo periodo di tempo limitato. Tuttavia, questo non esclude che siano stati sottoposti ad altri trattamenti con farmaci con effetti equivalenti e non garantisce una strategia di lotta efficace all’antibiotico-resistenza.

Molti pensano che l’eliminazione degli antibiotici da parte delle aziende implichi per forza una migliore qualità di vita per gli animali. Ma non è così: **“senza antibiotici” non indica necessariamente un maggior livello di benessere per gli animali.**

Smettere semplicemente di usare antibiotici senza migliorare l'ambiente in cui vivono gli animali potrebbe non avere alcun impatto sul loro benessere o potrebbe addirittura avere un impatto negativo.
Gli animali dovrebbero avere diritto a condizioni di allevamento che riducano al minimo la possibilità di ammalarsi. **E queste non sono comunque mai quelle dei sistemi intensivi.**

Per questo, se non trovi per la linea di prodotto “senza antibiotici” sulla confezione o sul sito la descrizione delle **precise misure e i miglioramenti adottati per giungere a un uso ridotto o all’eliminazione del farmaco, ti consigliamo di non comprare prodotti “senza antibiotici”.**

LATTE, FORMAGGI E DERIVATI

Vacche da latte

L'Italia è un paese in cui predomina il cosiddetto "pascolo zero", ovvero un sistema in cui le vacche sono tenute permanentemente al coperto, senza avere mai la possibilità di pascolare. Attualmente non esiste un'indicazione in etichetta che garantisca che quello specifico prodotto derivi da animali che hanno accesso al pascolo, condizione essenziale per il benessere delle bovine e anche per la qualità del latte e derivati. Purtroppo, come si è detto, in Italia nemmeno i prodotti lattiero-caseari biologici offrono la certezza che tutte le vacche della mandria abbiano pascolato. In questa situazione così frammentata, consigliamo comunque di scegliere prodotti biologici, e, come dicevamo, di informarsi prima dall'azienda produttrice se pascolano tutti gli animali della mandria. Se i pascoli sono ben gestiti, gli animali vi possono accedere per la maggior parte dell'anno o, come minimo, durante la bella stagione.

Il benessere delle vacche da latte non è rispettato se gli animali sono privati della possibilità di pascolare, il che significa che anche i migliori sistemi al coperto non possono garantire il benessere completo delle vacche.

Attenzione: il claim "**Benessere animale in allevamento**", che può essere utilizzato sui prodotti lattiero-caseari dalle aziende che rispettano gli standard del protocollo del **CReNBA** (Centro di referenza nazionale per il

benessere animale), non implica necessariamente che le vacche siano in condizioni di completo benessere. Infatti il protocollo del **CReNBA** restituisce una sorta di fotografia del livello medio di gestione dell'allevamento, benessere delle vacche e biosicurezza. Ma tra tracciare lo stato della stalla e parlare di benessere animale c'è molta differenza.

I vitelli "a carne bianca"

I vitelli "a carne bianca" sono una produzione collaterale delle vacche da latte. Non hanno quasi mai accesso al pascolo e ricevono un'alimentazione che li porta a una forte anemia, fattore che dà la caratteristica carne bianca, ovvero più chiara. Purtroppo la legge lo consente entro certi limiti.
Per questo sconsigliamo di consumarne la carne.

Lo sapevate?

La produzione di latte da parte delle vacche è più che raddoppiata negli ultimi 50 anni, e in media ha raggiunto i 30/35 litri al giorno per vacca, con delle punte fino a 60 litri al giorno per vacca. Questa alta produttività compromette gravemente il benessere degli animali perché è collegata a malattie come mastiti, zoppìe, infertilità. Queste malattie sono chiamate tecnopatie e sono provocate dai sistemi di allevamento intensivi. Di norma gli animali in natura non presentano queste patologie.

Benefici per la vostra salute

Il latte di vacche allevate al pascolo ha generalmente una quantità più elevata di Omega 3 rispetto a quello di vacche allevate intensivamente.

UOVA

In Italia, il 55% delle galline – oltre 21 milioni di esemplari ogni anno – è ancora allevato in gabbia.

Sul mercato si trovano sia le uova vendute in guscio sia quelle presenti come ingrediente negli impasti dei prodotti da forno e dei piatti pronti, nella pasta o nelle salse.
Per le **uova in guscio**, unico prodotto a essere etichettato obbligatoriamente secondo il metodo di produzione, il sistema di allevamento è indicato sia sull'uovo stesso (prima cifra a sinistra), che sulla confezione:

codice 0 = uova di galline allevate, con metodo biologico
codice 1 = uova di galline allevate all'aperto
codice 2 = uova di galline allevate a terra
codice 3 = uova di galline allevate in gabbia

Scegliete le uova a codice 0 o 1: le galline avranno avuto accesso all'esterno. La piccola differenza di prezzo avrà fatto un'enorme differenza per questi animali.

Le uova contenute in piatti pronti, dolci, biscotti, pasta, merendine o salse, usate quindi come ingrediente nei prodotti industriali, provengono quasi sempre da galline allevate in gabbia, se non diversamente specificato dal produttore.

Anche in questo caso è importante informarsi e cercare prodotti che specificano di avere usato uova da sistemi alternativi alle gabbie (biologiche, all'aperto, a terra).

La vostra salute

Le uova derivanti da galline allevate all'aperto contengono generalmente più Omega 3 e antiossidanti delle altre. Sono anche una fonte più ricca di vitamina E.

Lo sapevate?

I sistemi di allevamento a terra, etichettati con codice 2, che sicuramente rappresentano un progresso rispetto agli allevamenti in gabbia (anche se non quanto gli allevamenti all'aperto) sono cresciuti molto in Italia negli ultimi anni, e rappresentano oggi il 45% delle vendite registrate presso la Distribuzione Moderna.

Esistono diversi tipi di sistemi a terra, tra questi vi sono anche i cosiddetti allevamenti multipiano, in cui oltre al pavimento, le galline possono muoversi anche tra uno o più piani posti ad altezze diverse.

Purtroppo, però, negli ultimi anni si sono diffusi nel nostro paese anche un altro tipo di allevamenti multipiano, i cosiddetti sistemi combinati.

Pur essendo etichettati a codice 2, ovvero "a terra", nella pratica questi sistemi sono in realtà molto simili a degli allevamenti in gabbia in cui vengono aperti i "cancelletti" frontali, che, se chiusi, convertono l'allevamento a tutti gli effetti in un sistema in gabbia.

Questo fatto per CIWF è inaccettabile e per questo stiamo lavorando per eliminarli completamente dal territorio nazionale.

Per evitare ogni rischio, compra preferibilmente uova a codice 1 o 0 ovvero da allevamento all'aperto o biologico.

POLLI

Nell'allevamento intensivo, i polli da carne vivono la loro brevissima vita – in media 39/42 giorni – ammassati a decine di migliaia in capannoni chiusi, senza mai vedere la luce del sole o un filo d'erba. Appartengono a razze selezionate per crescere il più rapidamente possibile, il che avviene a scapito della loro salute e del loro benessere.

In più, date le pessime condizioni di allevamento, i trattamenti farmacologici sono all'ordine del giorno, e ciò favorisce il fenomeno dell'antibiotico resistenza. Questo è una grave minaccia conseguente all'uso spropositato di antimicrobici terapeutici in medicina umana e veterinaria, che causa inquinamento ambientale e che accelera la comparsa e la propagazione di microrganismi resistenti ai più comuni antibiotici. Alcuni di questi batteri possono contaminare le carni, ma anche le verdure e i prodotti confezionati (es. tramezzini), per cui ci vuole molta accuratezza nell'igiene, nella manipolazione e nella cottura del cibo.
Oltre all'etichettatura biologica, per il pollo esiste **un sistema di etichettatura** volontaria in base al metodo di allevamento. Purtroppo in Italia è ancora poco usato.
Sempre oltre al biologico, i prodotti da privilegiare (alcuni disponibili anche su scala commerciale) sono quelli che riportano in etichetta:

- Polli da allevamento rurale in libertà
- Polli da allevamento rurale all'aperto
- Polli da allevamento all'aperto
- Polli da allevamento estensivo al coperto
- Polli con maggior spazio in allevamento rispetto ai limiti di legge, arricchimenti ambientali quali balle di paglia e luce naturale/solare

In questo come negli elenchi seguenti, le opzioni sono riportate in ordine decrescente, a partire da quella maggiormente consigliata.

Solo il disciplinare dell'allevamento biologico, all'aperto e rurale prevede l'accesso esterno degli animali. Per quanto riguarda invece l'indicazione in etichetta "senza uso di antibiotici", è opportuno accertarsi che contestualmente alla riduzione di antibiotici ci sia anche un reale miglioramento delle condizioni di allevamento. Altrimenti può accadere che gli animali vengano allevati negli stessi sistemi intensivi ma senza cure adeguate oppure che i trattamenti antibiotici vengano sostituiti con altri tipi di farmaci senza che siano migliorate le condizioni di allevamento.

Attenzione:

la denominazione «allevati a terra» sulle confezioni dei polli da carne non ha alcun significato in termini di benessere animale.

A differenza delle galline, i polli da carne non sono allevati in gabbia e l'allevamento a terra, nel loro caso, non è segno di maggior benessere a causa delle elevate densità di allevamento (numero di animali nel capannone, che arriva a decine di migliaia).

Lo sapevate?

Il pollo da allevamento intensivo, a crescita rapida, raggiunge il peso di macellazione in meno di 42 giorni (circa 25 giorni per le femmine trasformate nei polli venduti nelle rosticcerie) mentre nei sistemi non intensivi, in cui vengono preferite razze a lento accrescimento, i polli sono macellati a un'età maggiore (da 56 a 81 giorni o più, a seconda del sistema di allevamento) e godono di una salute migliore.
Spendere un po' di più per un pollo allevato all'aperto permette di avere, oltre a un prodotto salutare, meno perdite di peso in fase di cottura. Infatti i polli da allevamento intensivo sono più grassi e trattengono più acqua, che poi si disperde durante la cottura.

La vostra salute

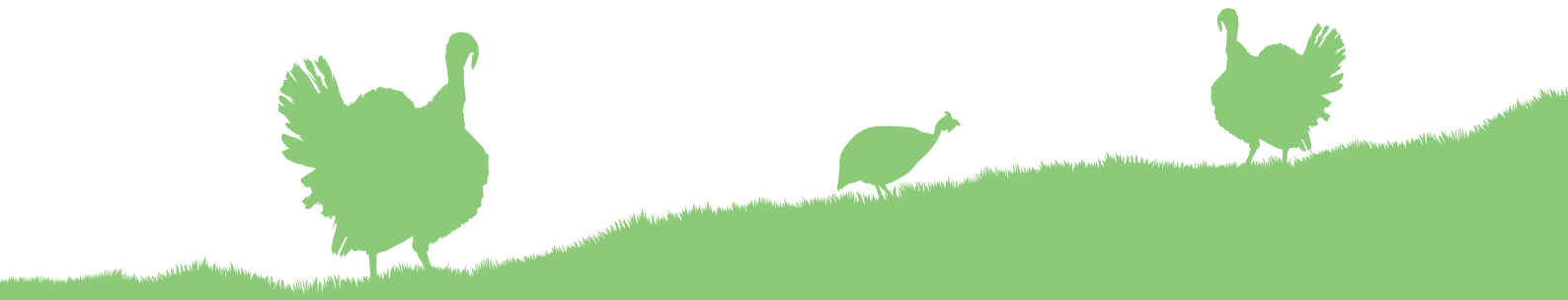
I polli da allevamento all'aperto contengono fino al 50% di grassi in meno rispetto ai polli da allevamento intensivo.

QUAGLIE

In Italia alleviamo circa 13 milioni di quaglie ogni anno, sia per la produzione di carne, sia per le uova.

Quando vengono allevate in gabbie di batteria, lo spazio a disposizione di ogni animale è ridottissimo: le quaglie da uova hanno a disposizione lo spazio pari a una custodia di un CD mentre quelle da carne l'equivalente di un sottobicchiere.
Esistono prodotti che riportano sulla confezione la dicitura "allevate a terra", un sistema che, anche se non prevede l'accesso all'esterno, è sicuramente un po' più rispettoso di questi animali. In tutti gli altri casi – ovvero dove manca la dicitura "allevate a terra" o altre indicazioni specifiche – la carne e le uova di quaglia provengono da allevamenti in gabbia.

ALTRI TIPI DI POLLAME



Al pari dei polli, i tacchini hanno bisogno di razzolare alla ricerca del cibo, muoversi e spiegare le ali. Gli allevamenti intensivi li privano di tutto questo. Le densità di allevamento dei tacchini, ovvero il numero di animali presenti nei capannoni, sono drammatiche come quelle dei polli.
Oltre al biologico, i prodotti da privilegiare (alcuni disponibili anche su scala commerciale) sono quelli che riportano in etichetta:

- Tacchini da allevamento rurale in libertà
- Tacchini da allevamento rurale all'aperto
- Tacchini da allevamento all'aperto
- Tacchini da allevamento estensivo al coperto

Lo sapevate?

Il cappone è un pollo maschio castrato senza anestesia, un'operazione molto dolorosa e che spesso finisce con la morte dei soggetti per infezione. Consigliamo di evitare di consumarlo. In Italia non vi sono allevamenti di anatre o oche per la produzione di foie gras. Nonostante questo, il foie gras è commercializzato nel nostro paese. Il consumo di foie gras è assolutamente da evitare, essendo il sistema di produzione crudele e gravemente lesivo del benessere di anatre e oche.

CONIGLI

In Italia, i conigli sono quasi esclusivamente allevati intensivamente, stipati in gabbie minuscole, su pavimenti in rete metallica.

Nella grande distribuzione, in assenza di indicazioni specifiche, la carne di coniglio proviene da allevamenti intensivi in gabbia, dove i conigli sono soggetti a molte patologie e durante la loro vita sono trattati di routine con antibiotici e antiparassitari.
Recentemente, è stato introdotto sul mercato italiano un'alternativa maggiormente rispettosa del benessere animale. Si tratta di carne di coniglio allevato in recinti che consentono a questi animali di muoversi più liberamente, compiere fino a 3 balzi e sviluppare relazioni sociali; ed è etichettata come "allevati a terra".

Lo sapevate?

L'Italia è uno dei principali produttori europei di carne di coniglio (è al terzo posto). Purtroppo, né in Italia né in Europa esiste una legislazione specifica per la protezione e il benessere dei conigli. Ci stiamo battendo perché questa diventi realtà.

CARNE DI MAIALE E SALUMI

In Italia, il 99% dei suini è allevato in sistemi intensivi.

Mutilazioni dolorose come l'amputazione della coda, il taglio dei denti e la castrazione senza anestesia, ambienti sporchi e bui e nessun materiale da lettiera o con cui esprimere i propri comportamenti naturali sono la realtà quotidiana per questi animali, da cui derivano anche prosciutti e insaccati. Va anche ricordato che dietro ogni prodotto suinicolo vi è anche una fattrice, la **scrofa**.

Le scrofe, circa 500.000 in Italia, passano un periodo significativo della gravidanza (5 settimane) in gabbie che a malapena le contengono e, una volta partorito, sono alloggiate in gabbie di allattamento per circa 21-28 giorni. Ma, essendo un ciclo continuo tra inseminazione, gravidanza, parto e allattamento, questi animali finiscono per passare in gabbia la metà della loro esistenza.
Purtroppo nel nostro paese sono disponibili **poche alternative** più rispettose del benessere dei suini.
Al momento costituiscono una scelta più rispettosa del benessere animale:
- **carne e salumi da allevamento biologico;**
- **salumi da suini allevati "all'aperto", "allo stato brado", "allo stato semibrado".**

Alcuni marchi di salumi e carne fresca hanno compiuto recentemente scelte a favore del benessere dei suini e delle scrofe. Per conoscere le aziende che hanno aderito ai nostri criteri di benessere animale consulta le pagg. 22-26 di questa guida dove troverai anche il link al sito con gli eventuali aggiornamenti.

Le gabbie limitano i movimenti delle scrofe al punto che gli animali non riescono nemmeno a girarsi e a esprimere nessuno dei loro comportamenti naturali, come fare il nido prima del parto.

La vostra salute

La carne di suini allevati all'aperto è più ricca di vitamina E e ferro rispetto a quella di suini allevati intensivamente.

CARNE BOVINA E DI VITELLO

Per i bovini l'accesso al pascolo è un fattore essenziale per il loro benessere, soprattutto durante il periodo di crescita dell'erba e quando le condizioni climatiche lo consentono. Il pascolo, infatti, permette a questi animali di rimanere in salute, dal momento che si alimentano in modo naturale, e di esprimere i loro comportamenti naturali, quali fare movimento e stringere relazioni con i loro simili.

In Italia, di solito i bovini da carne sono allevati in recinti o box al coperto.
I disciplinari IGP o di produzione di alcune razze – come maremmana, chianina, romagnola, podolica e marchigiana – consentono il pascolo come sistema di allevamento ma non lo rendono obbligatorio. Di fatto però la prassi zootecnica prevede alcuni periodi di pascolo per queste razze di bovini.

Una nota importante da evidenziare è che il disciplinare della razza podolica prevede che il vitello, dalla nascita allo svezzamento, sia allevato con la madre al pascolo che viene munta con il vitello vicino. Con il latte delle vacche podoliche si produce il formaggio caciocavallo.

Per il resto della produzione bovina, consigliamo di scegliere:
- carne da allevamento biologico o biodinamico;
- carne di animali allevati e alimentati al pascolo, anche definita "grass fed".

Negli **allevamenti biodinamici** gli animali accedono al pascolo, sono **vietate mutilazioni** come la decornazione (eliminazione dolorosa delle corna, importanti organi sensoriali) e per le vacche sono previste zone confortevoli per il parto.

Attenzione:

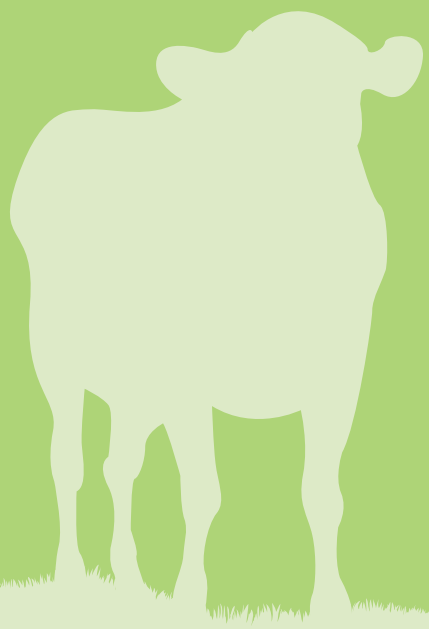
il claim
“Benessere animale in allevamento" che può essere utilizzato sulle confezioni di carne dalle aziende che rispettano gli standard del protocollo del CReNBA (Centro di referenza nazionale per il benessere animale)
non implica necessariamente che i bovini siano in condizioni di completo benessere.
Infatti il protocollo del CReNBA restituisce una sorta di fotografia del livello medio di gestione dell’allevamento, benessere dei bovini e biosicurezza.
Ma tra tracciare lo stato della stalla e parlare di benessere animale, c’è molta differenza.

Lo sapevate?

Se la carne di vitello è molto chiara («bianca») significa che il vitello è stato privato di una alimentazione adeguata ed è diventato anemico.
Meglio consumare la carne di vitellone che è di colore rosso – di norma macellato tra gli 8 e i 12 mesi – che proviene da un animale più adulto, che ha seguito una dieta migliore e la cui carne è sicuramente più nutriente.
E chiaramente consumare solo carne di vitelloni allevati al pascolo.

La vostra salute

La carne di bovini allevati al pascolo contiene dal 25 al 50% di grasso in meno e più vitamina E e beta carotene di quella di animali allevati intensivamente che vengono alimentati a mangimi e insilati.



PESCE

L'allevamento intensivo non ha risparmiato nemmeno i pesci: sono stimati oltre 500 miliardi i pesci e crostacei provenienti dall'acquacoltura.

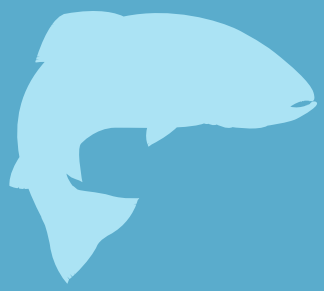
L'acquacoltura è l'allevamento dei pesci in vasca oppure in mare delimitato da reti. Negli allevamenti in peschiere i pesci sono tenuti in vasche sovraffollate, dove si feriscono l'uno con l'altro a causa delle recinzioni di contenimento e si ammalano molto facilmente. Il tasso di mortalità negli allevamenti intensivi di pesci è generalmente elevato. Come lo è il consumo di antibiotici.

La stragrande maggioranza dei pesci d'allevamento, come salmoni, branzini, orate, trote e merluzzi è nutrita con alimenti derivati da pesci pescati: durante la sua vita, un salmone di allevamento consuma quasi tre volte il suo peso mangiando pesce pescato. Una pratica non sostenibile.

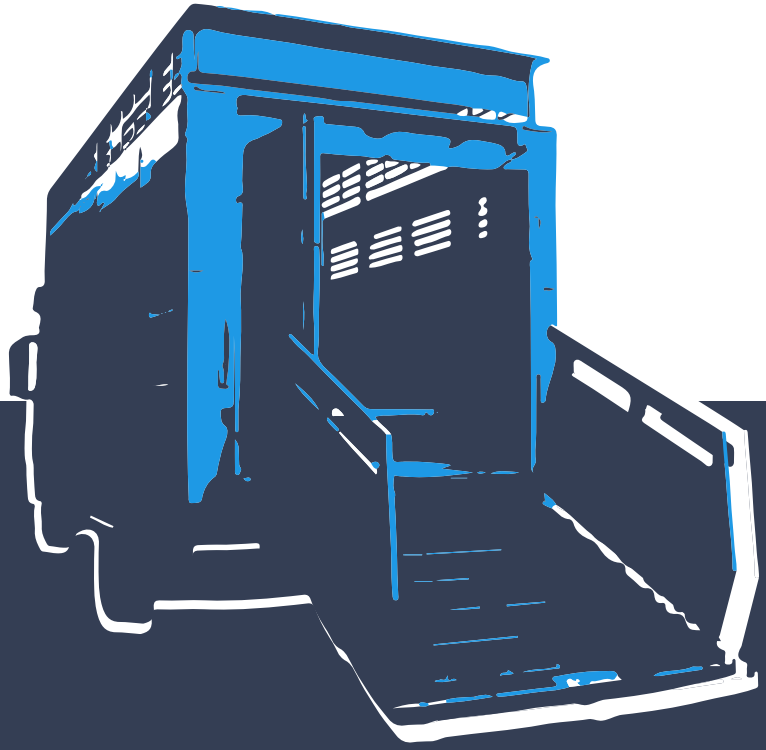
Al momento non esistono certificazioni o etichette che assicurino il rispetto del benessere animale per il pesce. Sconsigliamo comunque di consumare pesce da allevamento.

Lo sapevate?

Le risorse del mare stanno finendo: sono circa l'80% i pesci che sono sovrasfruttati o al limite del sovrasfruttamento.



IL TRASPORTO DI ANIMALI VIVI



Molto spesso gli animali sono costretti a viaggiare per lunghe distanze, a volte migliaia di chilometri in camion sovraffollati e sporchi, prima di raggiungere la loro destinazione: l'ingrasso in uno squallido allevamento intensivo o il macello.
Dato che in Italia ancora vige la tradizione di mangiare "abbacchio" a Natale e a Pasqua, e la produzione nazionale non copre la richiesta, una gran parte degli agnelli venduti prima delle festività proviene dall'estero. Siamo i primi importatori in Europa di agnelli e il terzo importatore di vitelli.
Gli agnelli, animali giovanissimi, sovente non ancora svezzati, subiscono viaggi di migliaia di chilometri e la stessa sorte tocca anche ai vitelli. Sebbene il viaggio breve non sia una garanzia di benessere (l'Italia è molto lunga da percorrere da nord a sud), consigliamo comunque di consumare carni di animali nati, allevati e macellati in Italia. Per le carni bovine queste informazioni sono riportate per legge in etichetta.
Anche nel caso di carni suine, ovine, caprine e avicole è obbligatorio indicare l'origine limitando però le diciture al paese di allevamento e a quello di macellazione, senza riportare quello di nascita.
Se però si trova scritto «Origine Italia» si può sapere se l'animale sia nato, allevato e macellato nel nostro paese. È importante sottolineare che questa indicazione ha valore solo per il trasporto (se ha viaggiato, lo ha fatto solo nel nostro paese) e non per il benessere animale in allevamento.

RICAPITOLANDO:

LA SPESA CONSAPEVOLE IN TRE PUNTI

Ridurre sensibilmente (consigliamo di almeno il 50%) il consumo di carne e prodotti di origine animale

Non acquistare mai carne, pesce, latte, formaggi o uova derivanti da animali allevati in sistemi intensivi

Preferire prodotti provenienti da animali allevati all'aperto o biologici

I PREMI BENESSERE ANIMALE

I Premi Benessere Animale sono riconoscimenti simbolici assegnati gratuitamente da **CIWF International** alle aziende alimentari che, grazie alle loro politiche in essere o all'impegno ad attuare un percorso verso il raggiungimento dei nostri requisiti, hanno un impatto positivo sul benessere degli animali d'allevamento.
Il primo riconoscimento, lanciato nel 2007, è stato il **Premio Good Egg**, per incoraggiare l'allevamento delle galline in sistemi alternativi alle gabbie. Da quel momento, il programma si è costantemente ampliato e comprende ora anche i **Premi Good Chicken**, **Good Pig**, **Good Milk** e **Good Rabbit**.

Per ciascuna specie, i Premi vengono assegnati in due casi:

- per policy in essere, ovvero già attuate. I prodotti provengono effettivamente da allevamenti che rispettano i criteri del Premio;
- per l'impegno a mettere in pratica la policy entro un massimo di 5 anni, tempo necessario a riconvertire la produzione, modificare gli stabilimenti, migliorare la gestione e pianificare il percorso di miglioramento con i fornitori.

In questo modo l'azienda, grazie alla stretta collaborazione con CIWF, segue un percorso di conversione della filiera per rispondere in pieno ai criteri dei Premi. Si può verificare, quindi, che alcuni prodotti dell'azienda siano già di filiere maggiormente rispettose del benessere degli animali mentre altri non ancora.

Il sito **www.compassionsettorealimentare.it** riporta chiaramente per ogni vincitore a quale dei due casi appartiene.
Da quando sono stati lanciati i Premi Benessere Animale nel 2007, ogni anno, oltre 442 milioni di animali vivono una vita migliore grazie alle scelte compiute dalle aziende che hanno ottenuto i nostri riconoscimenti.

PREMIO GOOD EGG

Il Premio Good Egg offre un riconoscimento alle aziende che si impegnano a eliminare, oppure già non vendono o utilizzano, uova in guscio e/o ovoprodotti da galline allevate in gabbia.

- Premi per policy in essere

Uova intere/in guscio

- Autogrill Italia
- Coccodì
- Coop Italia - su tutte le uova in vendita
- CRAI - solo su quelle a proprio marchio
- Die BIO-Hotels e.V
- Fattoria La Fornace
- Ikea Italia
- IPER - solo su quelle a proprio marchio
- Ristò
- Ristoranti Natura Sì

Uova come ingrediente

- Antica Pasteria
- Barilla
- Bertagni 1882
- Biorigin
- Campofilone
- Ferrero
- Grom
- Gruppo SaporItalia
- Lazzaroni
- Mulino Bianco
- Pasta Zara
- Pavesi

- Premi sull'impegno a mettere in pratica la policy

Uova intere/in guscio e uova come ingrediente

- Aldi
- Chef Express
- Lidl Italia

Uova intere/in guscio

- Camst
- Sabbatani

PREMIO GOOD CHICKEN

Il Premio Good Chicken offre un riconoscimento alle aziende che riducono o si impegnano a ridurre sensibilmente la densità di allevamento e a compiere una serie di miglioramenti per il benessere dei polli come introdurre arricchimenti ambientali e luce naturale.

- Premi per policy in essere

- Campese
- Fattoria La Fornace
- Gran Selezione Pollo dal Piemonte
- Ikea Italia

- Premi sull'impegno a mettere in pratica la policy

- ValVerde

PREMIO GOOD MILK

Il Premio Good Milk viene assegnato alle aziende che utilizzano, o si impegnano a utilizzare, sistemi di allevamento maggiormente rispettosi del benessere di vacche e vitelli nati da vacche da latte (vitelle per la "rimonta" e vitelli a "carne bianca"). Tra i criteri per le vacche ci sono il divieto di tenere vacche legate e l'accesso al pascolo; tra quelli per i vitelli la presenza di fibre nella dieta, di lettiera e i tempi di trasporto limitati. A oggi, purtroppo, nessuna realtà italiana ha ottenuto tale riconoscimento, un segno inequivocabile del fatto che la grande maggioranza delle vacche italiane è allevata in sistemi a "pascolo zero" e che è quasi impossibile conoscere in quale tipo di allevamento saranno allevati i vitelli maschi.

PREMIO GOOD PIG

Il Premio Good Pig si riferisce al benessere di scrofe e suini da ingrasso. Se un'azienda decide di lavorare separatamente al miglioramento del sistema di allevamento, oppure alleva solo scrofe o solo suini da ingrasso, esistono le Menzioni d'Onore che possono riguardare appunto solo le scrofe oppure solo i suini.
I criteri per ottenere il Premio Good Pig completo sono:

- le scrofe non devono essere tenute in gabbie di gestazione o di allattamento;
- non bisogna mozzare la coda o amputare i denti ai suini;
- non deve essere praticata la castrazione chirurgica;
- va fornita una lettiera e del materiale manipolabile a tutte le scrofe e i suini.

- Premi per policy in essere

- Maiale Brado di Norcia – già in essere per le scrofe

- Premi sull'impegno a mettere in pratica la policy

- Fumagalli
- Madeo Tenuta Corone
- Primavera – già in essere per le scrofe

- Menzione d'Onore per le scrofe

Premi per policy in essere

- Ikea

PREMIO GOOD RABBIT

Il Premio Good Rabbit offre un riconoscimento alle aziende che usano, o si impegnano a farlo entro cinque anni, sistemi di allevamento rispettosi del benessere di fattrici e conigli da carne, e quindi NON in gabbia. Anche in questo caso si riconosce una Menzione d'Onore nel caso vengano rispettati solo i criteri per i conigli da ingrasso o solo quelli per le femmine da riproduzione. A oggi, purtroppo, nessuna realtà italiana ha ottenuto tale riconoscimento.

CIWF ITALIA ONLUS CHI SIAMO

L'obiettivo di CIWF è quello di mettere fine all'allevamento intensivo, la maggior causa di crudeltà verso gli animali sul pianeta. Facendo questo, incoraggiamo pratiche di allevamento rispettose di animali, persone e ambiente. Siamo affiliati a CIWF International, la maggiore organizzazione internazionale per la protezione degli animali negli allevamenti, che è presente con sedi, organizzazioni affiliate e rappresentanti in Francia, Polonia, Olanda, Svezia, Repubblica Ceca, Spagna, USA, Cina e Sud Africa.

In un paese come l'Italia, dove l'allevamento intensivo è predominante, lavoriamo senza sosta per porre fine a questo sistema crudele verso gli animali e gravemente impattante sull'ambiente e la salute pubblica. Conduciamo campagne di informazione e di sensibilizzazione rivolte ai cittadini, ci battiamo per nuove leggi e per l'applicazione puntuale di quelle esistenti (il che purtroppo spesso non avviene). Incoraggiamo una diminuzione significativa del consumo di carne e degli altri prodotti di origine animale e il passaggio a un consumo consapevole, in cui le ragioni del benessere animale si sposano a quelle della sostenibilità ambientale e della salute delle persone. Accogliamo con favore lo sviluppo e il consumo delle alternative vegetali.

Questa ***Guida al consumo consapevole*** fa parte del nostro lavoro di sensibilizzazione e informazione perché, in un quadro così (spesso volutamente) confuso di etichette e diciture, i cittadini che consumano prodotti di origine animale possano fare scelte più rispettose del benessere degli animali.

Fin d'ora, quindi, un sentito grazie a tutti quelli che, dopo avere letto questa guida, ne seguiranno i consigli, dando in questo modo un contributo fondamentale al miglioramento delle condizioni di allevamento di milioni e milioni di animali e a un mondo migliore per tutti.

AIUTACI A MIGLIORARE LA VITA DI MILIONI DI ANIMALI

Le donazioni ci permettono di sviluppare le nostre campagne per mettere fine alla sofferenza degli animali e ottenere **in breve tempo risultati concreti.**
https://www.ciwf.it/dona-ora/

Per un cibo più etico e sostenibile per tutti: persone, animali e ambiente

Maggiori informazioni su:
www.ciwf.it
www.facebook.com/CIWF.it/
www.twitter.com/ciwf_it

CIWF Italia Onlus Galleria Ugo Bassi 1, 40121 - Bologna - Italia

Fonti

- ISMEA – Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare, http://www.ismea.it
- Istat, banca dati online
- Regolamento (CE) n. 2295/2003 della commissione Del 23 dicembre 2003
- Ministero delle politiche agricole e forestali D.M. 29-7-2004 Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame. Pubblicato nella Gazz. Uff. 13 ottobre 2004, n. 241
- Assica, 2015. Rapporto Annuale 2015
- Disciplinare di produzione "Fassona di Razza Piemontese", 2011
- Disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Vitellone bianco dell'Appennino centrale»
- Friel S., Dangour A.D., Garnett T., Lock K., Chalabi Z., Roberts I., Butler A., Butler C.D. Waage J., McMichael A.J. and Haines A., 2009. Health and Climate Change 4: Public health benefits of strategies to reduce greenhouse-gas emissions: food and agriculture. Published online November 25, 2009 DOI:10.1016/S0140-6736(09)61753-0
- Aston LM, Smith JN and Powles JW, 2012. Impact of a reduced red and processed meat dietary pattern on disease risks a and greenhouse gas emissions in the UK: a modelling study. BMJ Open 2012,2e001072
- Vanham D, Mekonnen M and Hoekstra A, 2013. The water footprint of the EU for different diets. Ecological indicators 32, 1-8
- Westhoek H et al, 2014. Nitrogen on the table: the influence of food choices on nitrogen emissions and the European environment. ENA Special Report on nitrogen and food
- Westhoek H et al, 2014. Food choices, health and environment: Effects of cutting Europe's meat and dairy intake. Global Environmental Change, Vol 26, May 2014 p196-205.

- Westhoek H et al, 2014. Nitrogen on the table: the influence of food choices on nitrogen emissions and the European environment. ENA Special Report on nitrogen and food