



GUIDA AL CONSUMO CONSAPEVOLE

Come fare scelte più giuste per gli animali e l'ambiente



CIWF
Italia
ONLUS



[INDICE]

UNA SPESA PIÙ RISPETTOSA.....	3
UNA SPESA CHE NON PESA.....	5
PERCHÉ PREOCCUPARSI DEL BENESSERE ANIMALE.....	6
ALIMENTAZIONE VEGETALE (PLANT BASED).....	8
UNA DIETA PER LA SALUTE NOSTRA E DEL PIANETA.....	9
ETICHETTE, LOGHI E ALTRE DICITURE.....	10
LATTE, FORMAGGI E DERIVATI.....	13
UOVA.....	15
POLLI.....	17
QUAGLIE.....	20
TACCHINI E ALTRI AVICOLI.....	21
CONIGLI.....	22
CARNE DI MAIALE E SALUMI.....	23
CARNE BOVINA E DI VITELLO.....	24
PESCE.....	26
GABBIE.....	27
IL TRASPORTO DI ANIMALI VIVI.....	28
RICAPITOLIAMO: LA SPESA CONSAPEVOLE IN QUATTRO PUNTI.....	29
CIWF ITALIA: CHI SIAMO.....	35
FONTI.....	36

UNA SPESA PIÙ RISPETTOSA

Oggi giorno, gli effetti della pandemia e del riscaldamento globale sono sotto gli occhi di tutti. Sono sempre più i cittadini che vogliono compiere scelte alimentari più rispettose verso gli animali e l'ambiente. Siano essi plant-based o da allevamenti più rispettosi del benessere animale, prodotti più sostenibili esistono già. Bisogna solo identificarli!

In Italia, purtroppo, 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 sia coloro che desiderano scegliere esclusivamente o incrementare il consumo di prodotti vegetali, sia coloro che consumano prodotti di origine animale a orientarsi, fornendo informazioni per districarsi sul mercato italiano.

Non dimentichiamo che le nostre scelte alimentari hanno un effetto diretto sul modo in cui viene prodotto il cibo, e quindi anche sulle condizioni di vita degli animali coinvolti, sulla nostra salute e sull'ambiente.

Ogni anno, nel mondo, 80 miliardi di animali – senza tenere conto dei pesci – sono allevati per produrre cibo. I due terzi di questi vivono in sistemi intensivi, dove le condizioni di allevamento non rispettano i loro bisogni comportamentali più elementari 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 11.000 persone all'anno.

Infatti, in base agli ultimi dati comparativi del 2017, il 65% degli antibiotici utilizzati in Italia è destinato agli animali allevati a fini alimentari, contro il 35% riservato agli esseri umani. Da allora, tuttavia, l'Italia ha ridotto il consumo di antibiotici negli allevamenti, scendendo da oltre mille (1058) tonnellate a meno di 700 (696,7) nel 2020. Ciononostante, resta ancora il terzo maggiore utilizzatore di antibiotici negli allevamenti 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 fino alla macellazione 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 nell'Unione europea 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 informazioni discordanti sul numero di animali allevati e solo per alcune specie diano indicazioni parziali sul numero di animali in base ai metodi di allevamento, abbiamo cercato di riportare una stima degli animali che ogni anno vengono allevati/macellati in Italia (BDN, 2021):

50 milioni

di **galline ovaiole**
di cui il **35%**
in gabbia,
il restante
in sistemi alternativi

533 milioni

di **polli da carne**
di cui il **92%**
allevati
intensivamente

oltre

11 milioni

di **suini**
di cui il **98%**
allevati
intensivamente

2,6 milioni

di **vacche da latte**
di cui l'**85%**
allevate
intensivamente

26 milioni

di **tachini**
quasi tutti
allevati
intensivamente

8,5 milioni

di **quaglie**
quasi tutte
allevate
intensivamente
in gabbia

oltre

16 milioni

di **conigli**
quasi tutti
allevati intensivamente
in gabbia

2,5 milioni

di **bovini da carne**
di cui il **98%**
allevati
intensivamente

Negli allevamenti intensivi, gli animali vengono fatti 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, alcune specie anche in gabbia, in condizioni che creano loro stress, disagio e li predispongono a malattie. La selezione genetica utilizzata per 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 cosiddette "cinque 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**

Alle quali, più recentemente,
gli scienziati ne hanno
aggiunta una sesta:

**Libertà
di fare
esperienze
positive**

ALIMENTAZIONE VEGETALE (PLANT BASED)

Che stiamo cercando di mangiare meno carne o di passare a una dieta completamente vegetariana o vegana, le nostre scelte alimentari hanno un impatto che va ben oltre la sfera personale. Nonostante i progressi compiuti negli ultimi anni nel nostro sistema alimentare, ogni anno sempre più animali vengono allevati negli allevamenti intensivi. L'allevamento intensivo è la più grande fonte di crudeltà sugli animali sul pianeta: oltre 80 miliardi di animali terrestri vengono allevati per il cibo ogni anno in tutto il mondo, mentre i pesci sono più di 500 miliardi. Abbiamo visto come gli allevamenti intensivi abbiano gravi impatti anche sull'ambiente e la nostra salute, oltre che sul benessere degli animali.

Le diete a base vegetale portano invece vantaggi non solo agli animali, che non dovranno soffrire negli allevamenti, ma anche a noi stessi e al pianeta.

È dimostrato: possiamo ottenere tutti i nutrienti di cui abbiamo bisogno da fonti vegetali. Siano esse a base di cereali/legumi o innovazioni proteiche alternative - alternative alla carne a base vegetale, carne coltivata da cellule staminali o proteine dalla fermentazione - le alternative sono tutte ottime e salutari.

In Italia, negli ultimi anni il consumo di prodotti vegetali è cresciuto, tanto che nel 2021 il 38% circa delle famiglie ha aggiunto alimenti plant-based al suo carrello.

Si prevede che il numero di persone sul nostro pianeta raggiungerà i 10 miliardi entro il 2050, e il rapido aumento della popolazione umana significa che la domanda di cibo - e proteine - aumenterà con essa. Se il nostro sistema alimentare continua sul suo attuale percorso, significherà un aumento alle stelle delle emissioni di gas serra, una catastrofica distruzione della fauna selvatica e una perpetua sofferenza degli animali.

Dobbiamo fare di più. E iniziare con meno. Meno carne, uova e latticini nel piatto significa più progressi per gli animali, le persone e il pianeta e più spazio per ottimi cibi a base vegetale!

UNA DIETA PER LA SALUTE NOSTRA E DEL PIANETA

Garantire la sicurezza alimentare di una popolazione in crescita e, allo stesso tempo, rispettare i limiti del nostro pianeta, realizzando gli impegni dell'Accordo di Parigi e dell'Agenda di Sviluppo Sostenibile ONU. Questa è la sfida della sostenibilità alimentare, a cui uno studio della Commissione EAT-Lancet, un gruppo internazionale e multidisciplinare di ricercatori e ricercatrici, cerca di dare risposta.

Migliorare il nostro sistema alimentare è la leva più potente che abbiamo a disposizione per proteggere sia il nostro pianeta, messo sotto pressione da agricoltura e allevamento intensivi, che la nostra salute, minacciata ormai da diete sbilanciate più che dal consumo di alcool, droghe o tabacco. Il report parla chiaro:

a cambiare dev'essere il sistema, con una strategia ambiziosa che coinvolga diversi settori e azioni a ogni livello, migliorando l'efficienza della produzione alimentare, riducendo le perdite e lo spreco di cibo, e favorendo il passaggio globale a una dieta bilanciata.

Come possiamo, nel quotidiano, contribuire a rendere la nostra dieta più sostenibile? Lo studio – anche se non tiene necessariamente in considerazione il benessere animale – definisce scientificamente degli obiettivi per il consumo dei vari gruppi alimentari (latte e derivati, frutta e verdura, etc.) per ottimizzare a un tempo la salute umana e una produzione alimentare sostenibile. Quello che ne emerge è una dieta flexitariana, ovvero principalmente vegetale, con modesto e occasionale consumo di prodotti di origine animale. Nel testo che segue, nel riquadro "La porzione sostenibile", troverai indicazioni sulle porzioni di cibo di origine animale consigliate per costruire abitudini salutari, per noi e per l'ambiente.

ETICHETTE, LOGHI E ALTRE DICITURE

La sfida maggiore, per chi vuole fare una scelta giusta, ovvero eliminare i prodotti da allevamento intensivo dalla propria spesa, è quella di riconoscerli. Perché, come puoi immaginare, in mancanza di un'etichettatura obbligatoria europea o nazionale secondo il metodo di produzione per i prodotti di origine animale, nessuno scriverà "intensivo" sull'etichetta dei prodotti.

Se si eccettua per le uova in guscio, nemmeno in Italia esistono etichette vincolanti che differenzino i sistemi di allevamento.

Un'eccezione è rappresentata dall'etichettatura "da agricoltura biologica" che viene apposta sui prodotti realizzati secondo il regolamento europeo di riferimento.



Agricoltura biologica

Attesta pratiche agricole maggiormente 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, richiesta dalla normativa ma che non sempre viene praticata, disattendendo così le aspettative del consumatore di prodotti biologici. Consigliamo pertanto di informarsi sempre presso l'azienda produttrice per ricevere garanzie in merito.



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 determinato 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.

Carne e uova etichettate “senza antibiotici”

Nel corso degli ultimi anni, di fronte all’allarme del pubblico circa il 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”.

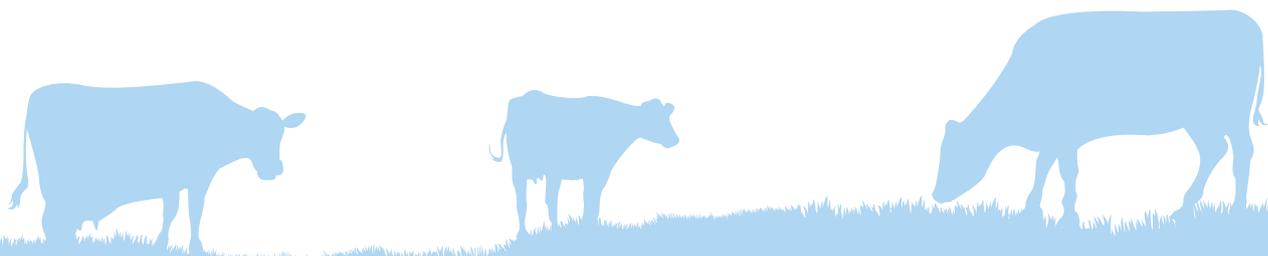
Questa etichetta indica che il prodotto proviene da animali che non sono stati sottoposti a trattamenti antibiotici in nessun momento della loro vita o, in alcuni casi, solo per un certo periodo di tempo limitato. Tuttavia, questo non esclude che siano stati sottoposti ad altri trattamenti farmacologici 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.

Peraltro, 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 la qualità della vita 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 il benessere delle vacche sia rispettato. 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.

SQNBA

In Italia è stato recentemente approvato un decreto che ha istituito il sistema di etichettatura volontaria SQNBA (Sistema di Qualità Nazionale per il Benessere Animale) che presto, almeno nell'intento del legislatore, andrà a sostituire le altre certificazioni volontarie di benessere animale sul mercato. Noi di CIWF, insieme ad altre 13 organizzazioni di protezione animale e ambientale, abbiamo dato vita alla coalizione contro le #BugieInEtichetta, perché la bozza iniziale del decreto avrebbe di fatto posto il bollino "benessere animale" su prodotti da allevamento intensivo. Grazie al lavoro di campagna e pressione fatto dalla coalizione, il testo approvato contiene dei miglioramenti rispetto a quello originario. Tuttavia, ti consigliamo di consultare il nostro sito per sapere degli ulteriori sviluppi di questo sistema di certificazione, perché le #BugieInEtichetta non sono purtroppo ancora scongiurate.

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 sapevi?

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 animale. Una simile produttività compromette gravemente il benessere di questi animali perché è collegata a malattie come mastiti, zoppie, infertilità. Tali 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 tua salute

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

LA PORZIONE SOSTENIBILE: latticini

3-4 porzioni da 470 g alla settimana. A cosa corrisponde? Ad esempio, a uno yogurt, un bicchiere di latte e mezza confezione di formaggio fresco. Attenzione però ai latticini nei prodotti pronti!

[UOVA]



In Italia, il 35% delle galline – oltre 17 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 sulla confezione che sull'uovo stesso (prima cifra a sinistra).

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 molto spesso 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 tua 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 sapevi?

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 però, 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.

LA PORZIONE SOSTENIBILE: uova

1-2 porzioni da 50 g a settimana.

A cosa corrisponde? A circa due uova a settimana. Attenzione però alle uova nei prodotti pronti!



[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

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", molto frequente sulle confezioni di carne di pollo, è opportuno accertarsi dal produttore che contestualmente alla riduzione di antibiotici sia stato praticato 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 dell'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).

La porzione sostenibile: carne di pollo e altri volatili

1 porzione da 170 g
a settimana.

Lo sapevi?

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 più salutare e derivato da un animale vissuto meglio, 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 tua salute

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

EUROPEAN CHICKEN COMMITMENT

Le ragioni della richiesta

Le dimensioni del problema

Dati i numeri esorbitanti (mezzo miliardo solo in Italia ogni anno), l'allevamento intensivo dei polli allevati per la loro carne comporta enormi sofferenze per un numero altissimo di individui.

Le criticità

Allevamento a densità elevate, anche fino a 20 polli/m².

Velocità di crescita molto rapida, raggiungendo il peso di mercato (~2,2 kg) in 38-40 giorni (meno di 6 settimane di età), mentre le razze a crescita più lenta impiegherebbero dai 56 ai 60 giorni.

La rapidità di accrescimento è uno dei fattori principali che contribuisce a rendere scarsa la capacità di camminare dei polli.

La mancanza di attività: nelle ultime settimane di vita i polli delle razze a rapido accrescimento passano più dell'80% del loro tempo inattivi.

Ambienti sterili e non stimolanti: l'assenza di luce naturale e di arricchimenti ambientali priva gli animali di fattori che stimolano l'attività fisica e l'espressione di comportamenti naturali.

La richiesta unificata

Nel 2017, più di trenta ONG europee per la protezione degli animali, tra cui CIWF, hanno formulato una richiesta unificata per migliorare gli standard di allevamento e macellazione nella filiera commerciale dei polli: lo European Chicken Commitment (ECC). Questo standard ha lo scopo di assicurare una vita migliore a questi animali attraverso:

- L'utilizzo di genetiche migliori (a più lento accrescimento per garantire una qualità di vita migliore).
- La maggiore disponibilità di spazio vitale.
- L'introduzione di luce naturale, trespoli e substrati da becchettare per stimolare l'espressione di comportamenti naturali.
- L'adozione di metodi di macellazione più efficaci nel ridurre al minimo la sofferenza degli animali.
- L'attuazione di sistemi di controllo da parte di enti terzi e la pubblicazione di report annuali sui progressi fatti.

In Europa, **più di 270 aziende hanno sottoscritto l'ECC**, incluse realtà leader come KFC, Unilever, Nestlé, Danone, Elior Group, Sodexo, e il **99% del settore dei supermercati in Francia**. A oggi, purtroppo, in Italia solo Carrefour si è impegnato a rispettare questo impegno. CIWF collabora direttamente con alcune di queste aziende.

In Italia nel 2022 è stato assegnato il primo Premio Good Chicken (basato sugli standard dell'ECC) a Cortilia. Ma il nostro paese deve ancora fare molti progressi in questo senso. In particolare, **la grande distribuzione deve seguire l'esempio francese**.

[QUAGLIE]

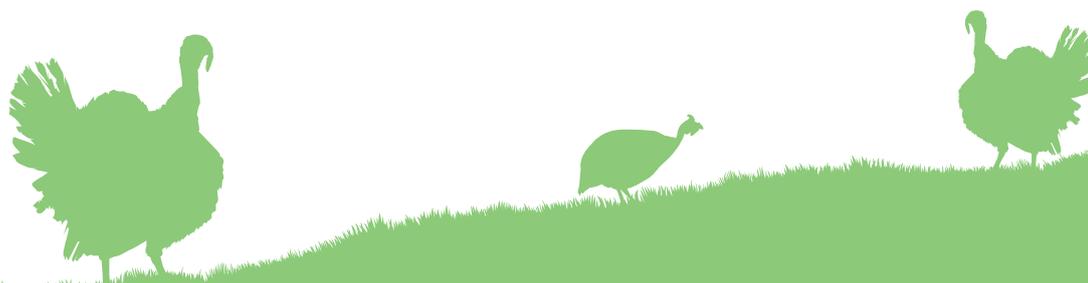


In Italia macelliamo circa 8,5 milioni di quaglie ogni anno, sia per la produzione di carne, sia per le uova.

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 (pochi) prodotti che riportano sulla confezione la dicitura "allevate a terra", un sistema che, anche se non prevede l'accesso all'esterno, in determinate condizioni (ridotta densità, presenza di arricchimenti) 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.

TACCHINI E ALTRI AVICOLI



Come tutti gli uccelli, 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.

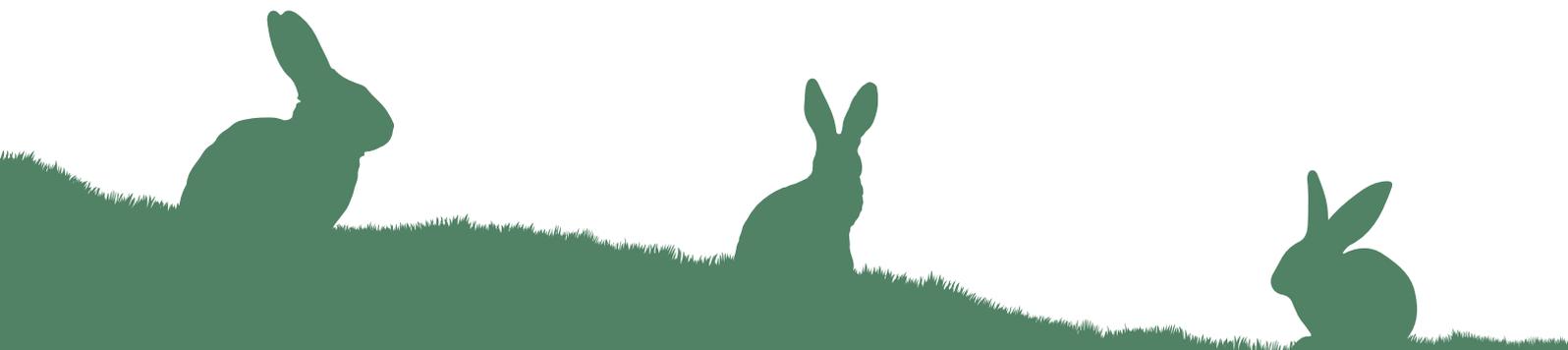
Oltre al biologico, i prodotti da privilegiare (alcuni disponibili anche su scala commerciale) sono quelli che riportano in etichetta:

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

Lo sapevi?

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, oltre a vivere una vita di sofferenza, sono soggetti a molte patologie e durante la loro vita sono trattati di routine con antibiotici e antiparassitari.

Recentemente, è stata introdotta sul mercato italiano un'alternativa maggiormente rispettosa del benessere animale. Si tratta di carne di conigli allevati in recinti sopraelevati che consentono a questi animali di muoversi più liberamente, compiere fino a tre balzi e sviluppare relazioni sociali; ed è etichettata come "allevato a terra".

Lo sapevi?

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 98% 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 la maggior parte di 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.

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.

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. 29-34](#) di questa guida dove troverai anche il link al sito con gli eventuali aggiornamenti.

La tua salute

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

La porzione sostenibile:

carne bovina e suina
2 porzioni da 190 g al mese.

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, di alimentarsi in modo naturale, e di esprimere i propri comportamenti naturali, quali fare movimento e stringere relazioni con i propri 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 riferimento 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 sapevi?

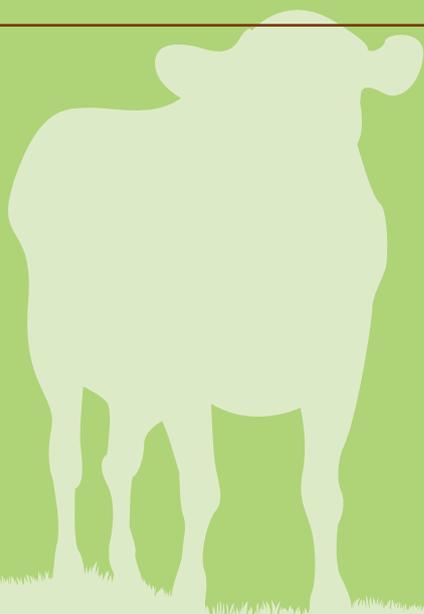
Se la carne di vitello è molto chiara («bianca») significa che il vitello è stato privato di una alimentazione adeguata ed è diventato anemico.

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 porzione sostenibile:
carne bovina e suina
2 porzioni da 190 g al mese.

La tua 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 con mangimi e insilati.



PESCE



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

L'acquacoltura è l'allevamento di pesci e altri animali acquatici in vasca oppure in mare delimitato da reti. Negli allevamenti intensivi sottomarini 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 di pesci è generalmente molto 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. ASC (Aquaculture Stewardship Council) e FOS (Friends Of the Sea), due dei soli quattro schemi di certificazione internazionale per l'industria dell'acquacoltura, hanno recentemente presentato i primi standard al mondo per tutelare il benessere dei pesci. Si tratta di un importante passo in avanti. Aggiungeremo [questa pagina dedicata](#) in base ai futuri sviluppi relativi alle certificazioni. Sconsigliamo comunque di consumare pesce da allevamento.

La situazione per i crostacei negli allevamenti non è migliore.

Come per i pesci, l'alimentazione carnivora di gamberi e gamberetti mette ulteriormente sotto sforzo le popolazioni di pesce selvaggio.

L'impatto ambientale di questi allevamenti non si ferma qui: la loro presenza implica spesso l'inquinamento o la distruzione degli habitat naturali e un maggiore rischio di epidemie, a causa della densità e della scarsa diversità genetica delle specie allevate. Inoltre, per rispondere ai problemi di infertilità causati dalla cattività, gli esemplari femmina di gamberi e gamberetti sono sottoposti alla violenta pratica dell'ablazione del peduncolo oculare, senza anestesia. Questa operazione traumatica causa dolore e stress e compromette la salute degli animali. In mancanza di rassicurazioni in merito alla non presenza di questa pratica sconsigliamo di consumare gamberi e gamberetti.

Lo sapevi?

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

La porzione sostenibile:
pesce 1-2 porzioni da 140 g a settimana.

[GABBIE]

Uno degli strumenti più crudeli utilizzati dall'allevamento intensivo per stipare il maggior numero di animali in spazi ristretti e/o gestirli in maniera più facile sono le gabbie.

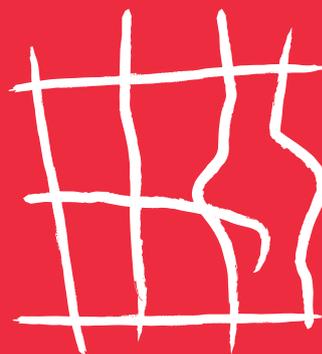
In Italia oltre **40 milioni di animali** ogni anno sono ancora allevati in gabbia, 300 milioni in Europa.

Sono **galline, conigli, scrofe, vitelli, quaglie.**

Con la Iniziativa dei cittadini europei End the Cage Age che come Compassion in World Farming abbiamo lanciato nel 2018, poi sostenuta da oltre 170 associazioni in tutta Europa, e da oltre 1,4 milioni di cittadini, siamo riusciti ad ottenere un impegno della Commissione UE a proporre entro il 2023 una legge per vietare l'utilizzo delle gabbie negli allevamenti.

Fino a quando questo non diventerà realtà, ricordiamo, ai fini di questa guida, che i seguenti animali in Italia sono in massima parte allevati in gabbie:

- conigli per tutta la vita
- vitelli nelle prime 8 settimane della loro vita
- scrofe per metà della loro vita
- quaglie per tutta la vita
- una parte considerevole delle galline ovaiole, per tutta la vita.



END THE CAGE AGE

Eccetto che per le uova in guscio, nessuna etichetta di prodotti di origine animale rende obbligatoriamente noto l'utilizzo di gabbie.

Noi riteniamo questo una grave lacuna e ci battiamo affinché il criterio "in gabbia/non in gabbia" venga inserito in qualsiasi sistema di etichettatura sul benessere animale, obbligatoria o volontaria che sia. Senza questa specifica, ogni "claim" benessere animale per prodotti da animali coinvolti dalla crudele pratica della detenzione in gabbia è fuorviante.

IL TRASPORTO DI ANIMALI VIVI



Il trasporto a lunga distanza è una delle peggiori crudeltà a cui sono sottoposti gli animali, spesso dopo una vita già terribile negli allevamenti intensivi.

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.

Da anni lavoriamo per mettere fine ai trasporti a lunga distanza, chiedendo all'UE una normativa che vieti per legge l'esportazione di animali vivi verso Paesi extra-europei, i trasporti a lunga distanza superiori alle 8 ore e qualsiasi trasporto di animali gravidi e animali non svezzati. Dato che in Italia ancora vige la tradizione di mangiare "abbacchio", ovvero un giovane agnello, 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 minore sofferenza (l'Italia è molto lunga da percorrere da nord a sud), consigliamo a chi vuole consumare carne di agnello di comprare 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 QUATTRO PUNTI

Ridurre sensibilmente (consigliamo del 70%) 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.

Aumentare il consumo di prodotti vegetali, detti anche "plant based".

I PREMI BENESSERE ANIMALE

I Premi Benessere Animale sono riconoscimenti assegnati gratuitamente da **Compassion in World Farming 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, sul pianeta o sulla promozione di diete sostenibili. 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, Good Turkey e Good Rabbit**, oltre ai recenti **Premio Planet Friendly e Premio Allevamento e Produzione Sostenibili**, pensati per unire le tematiche di benessere animale, conservazione della biodiversità, ambiente e promozione di diete sostenibili.

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 provengano già da 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 883 milioni di animali vivono una vita migliore grazie alle scelte compiute dalle aziende che hanno ottenuto i nostri riconoscimenti, a cui si aggiungono più di 1,6 miliardi di animali che traggono beneficio dalle altre iniziative del Settore alimentare di CIWF.

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 o in sistemi combinati.

- Premi per policy in essere

Uova intere/in guscio

- Autogrill Italia
- Chi è il padrone?! La marca del consumatore
- Coccodì
- Coop Italia
- 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

Ovoprodotti/Uova usate 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 ovoprodotti/uova usate come ingrediente

- Aldi
- Chef Express
- Fattoria Roberti
- Lidl Italia

Ovoprodotti/uova usate come ingrediente

- Fresystem
- Galbusera

Uova intere/in guscio

- Camst
- MARR
- Sabbatani



PREMIO GOOD CHICKEN

Il Premio Good Chicken offre un riconoscimento alle aziende che utilizzano, o si impegnano a farlo entro 5 anni, carne di pollo proveniente da allevamenti più rispettosi del benessere degli animali, affrontando le questioni legate alla densità di allevamento, alla razza e alla presenza di arricchimento ambientale.

A partire da settembre 2017, il Premio viene riconosciuto alle aziende che si impegnano pubblicamente a rispettare, entro il 2026, i criteri della richiesta unificata European Chicken Commitment [link: <https://welfarecommitments.com/letters/europe/it/>] per migliorare il benessere dei polli da carne.

- 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

- Cortilia

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, oltre al monitoraggio di alcuni indicatori di benessere animale; tra quelli per i vitelli la presenza di fibre nella dieta, di lettiera e i tempi di trasporto limitati.

Nel 2020 è stato riconosciuto per la prima volta un Premio Good Milk a un'azienda italiana, un segnale incoraggiante ma al contempo 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.

- Menzione d'onore per il benessere delle vacche da latte

- Casearia Sant'Anna



PREMIO GOOD PIG

Il Premio Good Pig viene assegnato alle aziende che utilizzano o si impegnano a utilizzare sistemi di allevamento maggiormente rispettosi del benessere di scrofe e suini da ingrasso.

Le aziende possono partecipare all'assegnazione di una Menzione D'Onore se decidono di rispettare solo i criteri per le scrofe o solo quelli per i suini da ingrasso.

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.



PREMIO GOOD TURKEY

Il Premio Good Turkey, introdotto nel 2020, offre un riconoscimento alle aziende che utilizzano, o si impegnano a utilizzare entro cinque anni, carne di tacchino proveniente da sistemi maggiormente rispettosi del benessere degli animali, affrontando le questioni legate alle alte densità di allevamento, all'uso di razze a rapido accrescimento e all'assenza di arricchimenti ambientali. Ad oggi, purtroppo, nessuna realtà italiana ha ottenuto tale riconoscimento.



PREMIO PLANET FRIENDLY

Il Premio Planet Friendly, introdotto nel 2021, è dedicato alle aziende che hanno avviato dei percorsi che prevedono nei prossimi anni degli obiettivi di graduale riduzione delle proteine animali (carne, pesce, uova e prodotti lattiero-caseari) nelle proprie filiere.

- **Premio Special Recognition nell'ambito del Premio Planet Friendly**
- Barilla



PREMIO ALLEVAMENTO E PRODUZIONE SOSTENIBILI

Il Premio Allevamento e Produzione Sostenibili, introdotto nel 2021, celebra le aziende che si impegnano a produrre carne, uova e prodotti lattiero-caseari tramite sistemi che proteggono, migliorano e ripristinano la biodiversità e l'ambiente. A oggi, purtroppo, nessuna realtà italiana ha ottenuto tale riconoscimento.





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).

Facciamo campagne di pressione affinché il nostro Governo compia scelte più sostenibili e a favore del benessere animale, sia a livello nazionale che europeo.

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 sposino 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 vita di 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

www.instagram.com/ciwf_italia/

www.youtube.com/ciwfitalia

https://t.me/ciwf_italia

CIWF Italia Onlus Via San Giorgio 9, 40121 - Bologna - Italia

Fonti

- ISMEA – Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare, <http://www.ismea.it>
- BDN dell'Anagrafe Zootecnica istituita dal Ministero della Salute presso il CSN dell'Istituto "G. Caporale" di Teramo, https://www.vetinfo.it/j6_statistiche/
- 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*
- Willett W, Rockström J, Loken B, Springmann M et al. Food in the Anthropocene: the EAT-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *Lancet*. 2019