



# GUIDA AL CONSUMO CONSAPEVOLE



# INDICE

La spesa consapevole	4
Consumare prodotti di origine animale	6
Una questione di etichetta	8
“Antibiotic-free” e “Senza antibiotici”	9
Uova e ovoprodotti	10
Latte, formaggi e derivati	11
Carne bovina	12
Carne di suino e salumi	13
Carne di pollo	14
Carne di tacchino e altri avicoli	15
Carne di coniglio	16
Pesce e altri animali acquatici	17
Il nostro lavoro con le aziende	18
I Premi Benessere Animale	20
Le nostre campagne	26
Chi siamo	28



## LA SPESA CONSAPEVOLE

Le scelte di consumo che facciamo hanno un grande impatto sul benessere degli animali, sulla nostra salute e su quella del nostro pianeta: **ciò che mettiamo nel carrello può fare una grande differenza.**

Nel caso degli alimenti di origine animale, purtroppo, non è sempre facile compiere scelte consapevoli e rispettose degli animali, in particolare quando la maggioranza di questi prodotti, come in Italia, proviene da sistemi di allevamento intensivi.

**È possibile consumare prodotti di origine animale in modo più etico e sostenibile? Sì, ma dipende dalle quantità in cui li consumiamo e dall'origine di questi prodotti.**

Se ogni persona diminuisse il proprio consumo di prodotti di origine animale, tali prodotti potrebbero smettere di dipendere dall'esistenza degli allevamenti intensivi.

Purtroppo, il consumo globale di carne è quadruplicato dagli anni Sessanta ad oggi e, con una popolazione in rapido aumento, l'allevamento intensivo sembra promettere cibo economico e disponibile per chiunque.

**Invece, una transizione a sistemi più rispettosi, come quelli all'aperto o biologici, è importante per almeno tre motivi.**

## Per gli animali

Ogni anno, nel mondo, oltre **90 miliardi di animali terrestri** sono allevati a scopo alimentare. La stima dei **pesci allevati** è di circa **124 miliardi** di individui l'anno.

I **due terzi degli animali allevati al mondo vivono in sistemi intensivi**, che causano loro **enormi sofferenze fisiche e mentali** e impediscono loro di esprimere i propri comportamenti naturali.

Inoltre, alimentare tutti questi animali richiede un consumo di suolo e risorse tale da mettere a rischio la sopravvivenza di numerose specie selvatiche.

## Per le persone

L'inquinamento atmosferico a cui contribuisce massivamente il sistema zootecnico ci espone al **rischio di disturbi respiratori e neurologici, danni al sistema cardiovascolare e tumori**.

I metodi intensivi di allevamento, inoltre, contribuiscono al fenomeno dell'**antibiotico-resistenza** e creano le condizioni ideali per la nascita e la diffusione di nuove patologie trasmissibili, aumentando il rischio di pandemie.

Nei Paesi ad alto reddito il **consumo eccessivo** di proteine animali aumenta il rischio di alcuni tipi di cancro, malattie coronariche, ictus, diabete di tipo II e obesità. Al contrario, il Sud globale è messo in ginocchio dalla **sottrazione di terre alle popolazioni indigene** e dall'impiego di colture destinabili al consumo umano per produrre mangimi da utilizzare negli allevamenti dei Paesi ricchi.

## Per il pianeta

Oltre ad avere un impatto negativo sulla biodiversità, l'allevamento intensivo incide fortemente sulla salute del nostro pianeta.

Attualmente, la zootecnia:

- Causa oltre il **14% delle emissioni di gas serra** provenienti dalle attività umane, contribuendo al cambiamento climatico e inquinando l'aria
- È una delle principali responsabili della **deforestazione**, a causa della grande necessità di terreni per allevare gli animali e per la produzione di mangimi
- Produce grandi quantità di rifiuti che **minacciano la sicurezza delle risorse idriche** del nostro pianeta, già estremamente scarse

# CONSUMARE PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

È innegabile: se vogliamo tutelare gli animali, la nostra salute e quella del pianeta, una transizione a diete prevalentemente vegetali è indispensabile.

Ma **per fare di più, possiamo iniziare con meno: consumare meno carne, pesce, uova e prodotti lattiero-caseari** e acquistarli solo da **sistemi più rispettosi e sostenibili, senza dover spendere di più.**

In questo modo, potremo **garantire la sicurezza alimentare ad una popolazione in crescita e rispettare i limiti del nostro pianeta** in linea con gli impegni dell'Accordo di Parigi e dell'Agenda di Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite.

In questa Guida verrà fornita un'indicazione relativa alla **"Porzione sostenibile" di diversi prodotti di origine animale**, sulla base dello studio della Commissione EAT-Lancet che ha elaborato linee guida per un'alimentazione sana in un sistema alimentare sostenibile.



**In generale, il suggerimento è:**

- ✓ **Ridurre sensibilmente il proprio consumo di carne e prodotti di origine animale**
- ✓ **Aumentare il consumo di prodotti di origine vegetale ("plant-based")**
- ✓ **Non acquistare prodotti di origine animale derivanti da animali allevati in sistemi intensivi**
- ✓ **Prediligere prodotti provenienti da animali allevati all'aperto o in sistemi biologici**

In seguito ad alcune indicazioni sulle etichette utilizzate in Italia, potrai trovarne di specifiche su come consumare consapevolmente prodotti di origine animale.

In particolare, per ogni prodotto verranno indicati:

- **I metodi più diffusi per l'allevamento** dell'animale da cui quel prodotto deriva
- **Le indicazioni per capire il metodo di allevamento** (per esempio etichettature, loghi o diciture)
- **La sua "porzione sostenibile"** (quando disponibile), per la tua salute e per quella del pianeta

Inoltre, alcune aziende hanno aderito ai nostri criteri per il rispetto del benessere animale: scopri quali alla sezione "I Premi Benessere Animale".

**Mangiare facendo del bene  
non è impossibile,  
se si sa da dove partire!**

# UNA QUESTIONE DI ETICHETTA

Per eliminare i prodotti da allevamento intensivo dalla propria spesa bisogna saperli riconoscere, ma **non è semplice**.

Infatti, né a livello europeo né in Italia è prevista un'etichettatura obbligatoria secondo il metodo di produzione per i prodotti di origine animale (tranne che per le uova in guscio).

Nel 2025 sarà immessa sul mercato una **certificazione volontaria** "Sistema di qualità nazionale benessere animale" (SQNBA), che purtroppo allo stato attuale non è sufficientemente ambiziosa e quindi **non garantisce il rispetto del benessere animale**.



Esistono una serie di diciture spesso ingannevoli, come "100% naturale", "di fattoria", "secondo tradizione" e molte altre, che non forniscono alcuna garanzia sul metodo di allevamento degli animali, così come "100% italiano" e simili.

**È importante ricordare che, in assenza di etichettatura, il prodotto può provenire da allevamenti intensivi.**



## AGRICOLTURA BIOLOGICA

Attesta che il prodotto è stato realizzato seguendo il regolamento europeo di riferimento. Alcuni esempi:

- Gli animali hanno accesso all'esterno per almeno parte della loro vita
- Sono vietate le mutilazioni sistematiche
- È vietato l'uso di pesticidi, fertilizzanti e antibiotici
- È proibito l'uso di OGM ed è limitato l'impiego di additivi
- Per la cura degli animali, sono consigliati prodotti omeopatici e fitoterapici



## AGRICOLTURA BIODINAMICA

Attesta che il prodotto è stato realizzato seguendo il disciplinare dell'agricoltura biodinamica, che incorpora principi della disciplina biologica e omeopatica. I prodotti sono certificati in Italia dal marchio DEMETER.



## DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (DOP) E INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (IGP)

Queste etichette garantiscono l'origine geografica e alcune caratteristiche di produzione di un prodotto, ma non forniscono alcuna garanzia in termini di benessere animale.



## “ANTIBIOTIC-FREE” E “SENZA ANTIBIOTICI”

Nel corso degli ultimi anni si sono diffuse **linee di prodotti di carne e uova etichettate come “senza antibiotici”**. Ciò potrebbe sembrare positivo considerato che, nel mondo, oltre il 70% degli antibiotici in commercio è utilizzato sugli animali allevati.

**Questa etichettatura può però risultare ingannevole**, per più ragioni:

- **L'uso di routine di antibiotici sugli animali** (ovvero quando non sono malati) è **già illegale** nella UE – un divieto che risente però di una forte mancanza di controlli
- **Non esclude l'utilizzo di altri trattamenti farmacologici**, che potrebbero anzi essere necessari nel momento in cui l'animale malato non ha accesso ad antibiotici
- **Non implica necessariamente una migliore qualità di vita** o un maggiore benessere degli animali



Solo un reale miglioramento del benessere degli animali consentirebbe di ridurre l'uso di antibiotici. **Non c'è quindi concreta garanzia che i prodotti “antibiotic-free” siano più salutari o rispettosi degli animali**, né che garantiscano un'efficace strategia di lotta all'antibiotico-resistenza. Solo in Italia, l'antibiotico-resistenza causa oltre 10.000 decessi l'anno e si prevede arriverà a causarne 10 milioni a livello globale entro il 2050.





# UOVA E OVOPRODOTTI

In Italia vengono allevate oltre 43 milioni di galline ovaiole l'anno, di cui il 34% in gabbia.



## L'ALLEVAMENTO DI GALLINE OVAIOLE

In Italia, le uova in guscio vengono etichettate obbligatoriamente secondo il metodo di produzione:

- Codice 0 = galline allevate con metodo biologico
- Codice 1 = galline allevate all'aperto
- Codice 2 = galline allevate a terra
- Codice 3 = galline allevate in gabbia

Non esiste però alcuna norma per l'etichettatura delle uova usate come ingrediente (pasta fresca, dolci, prodotti da forno, ecc...).

Ad oggi, negli allevamenti di galline predominano i sistemi "a terra", che possono variare molto: alcuni rappresentano effettivi passi avanti rispetto ai sistemi in gabbia, altri no. Per esempio, sono sempre più diffusi i cosiddetti sistemi "combinati", praticamente identici ai sistemi con gabbie, se non per la possibilità di aprire i "cancelletti" delle strutture in cui si trovano gli animali. Questo sistema è ben lontano dal permettere alle galline di esprimere i propri comportamenti naturali, e quindi dal garantire il loro benessere.



## INDICAZIONI PER L'ACQUISTO

Prediligere sempre le uova a codice 0 o 1 (o con diciture "biologico" o "all'aperto" nei prodotti pronti), segno che le galline hanno avuto accesso all'esterno, con la possibilità di esprimere i propri comportamenti naturali.



**ATTENZIONE:** L'etichettatura "A" sulle uova in guscio non è un'indicazione del benessere delle galline, ma solo della freschezza del prodotto!

Inoltre, le uova contenute in altri prodotti come ingrediente spesso provengono da allevamenti in gabbia! È importante cercare prodotti su cui sia specificato l'uso di uova da sistemi alternativi.

## LA PORZIONE SOSTENIBILE

1-2 porzioni da 50 g a settimana (circa due uova a settimana). Attenzione però alle uova nei prodotti pronti!

## LA TUA SALUTE

Le uova derivanti da galline allevate all'aperto contengono generalmente più Omega 3, antiossidanti e vitamina E delle altre.

# LATTE, FORMAGGI E DERIVATI

In Italia vengono allevate 2,5 milioni di vacche l'anno, quasi tutte intensivamente.

## L'ALLEVAMENTO DI VACCHE

Nei sistemi intensivi i ritmi di produttività compromettono gravemente il benessere delle vacche, causando loro diverse patologie a cui non sarebbero soggette in natura, come mastiti, zoppie e infertilità, dette anche "tecnopatie".

Nel nostro Paese, inoltre, predomina il sistema "a pascolo zero", in cui le vacche non possono pascolare, pur essendo il pascolo una condizione essenziale per garantire la qualità della vita delle bovine.

E, purtroppo, nemmeno a livello europeo esiste una direttiva che stabilisca degli standard minimi per la tutela delle vacche da latte.



## INDICAZIONI PER L'ACQUISTO

**Prediligere i prodotti lattiero-caseari biologici.** Se possibile, informarsi sulle pratiche dell'azienda per sapere se le vacche hanno effettivamente fruito del pascolo: in Italia, purtroppo, nemmeno i prodotti lattiero-caseari biologici offrono sempre la certezza che tutte le vacche della mandria abbiano pascolato a sufficienza.



**ATTENZIONE:** il claim "Benessere animale in allevamento" (utilizzato sui prodotti conformi allo standard CReNBA\*), senza ulteriori certificazioni, non garantisce in alcun modo il benessere delle bovine. Infatti, il protocollo del CReNBA restituisce solo una sorta di fotografia dello stato della stalla.

*\*uno standard che unisce il livello medio di gestione dell'allevamento, benessere degli animali e biosicurezza.*

## LA PORZIONE SOSTENIBILE

3-4 porzioni da 470 g alla settimana. Ad esempio, **uno yogurt, un bicchiere di latte e mezza confezione di formaggio fresco.** Attenzione però a latte e derivati nei prodotti pronti!

## LA TUA SALUTE

Latte e derivati provenienti da sistemi che prevedono il pascolo hanno un più alto contenuto di Omega 3.

# CARNE BOVINA

In Italia vengono macellati oltre 2,5 milioni di bovini l'anno per la loro carne, di cui almeno 1,7 allevati intensivamente.

## L'ALLEVAMENTO DI BOVINI

Come nel caso delle vacche, anche per i bovini "da carne" l'accesso al pascolo è una condizione essenziale per garantire loro una buona qualità di vita, perché permette loro di esprimere i propri comportamenti naturali.

In Italia, però, il 70% di questi animali (vitelli e bovini adulti) è allevato al coperto, in recinti o box.

I disciplinari IGP di produzione di alcune specie – come maremmana, chianina, romagnola, podolica e marchigiana – consentono il pascolo ma non lo rendono obbligatorio.



## INDICAZIONI PER L'ACQUISTO

Prediligere la razza podolica, perché il suo disciplinare è l'unico che consente al vitello di rimanere con la madre fino allo svezzamento e a entrambi di pascolare.

Per il resto della produzione bovina, prediligere (in ordine decrescente di raccomandazione):

- Carne da allevamento biologico o, ancora meglio, biodinamico
- Carne di bovini allevati e alimentati al pascolo ("grass fed")



**ATTENZIONE:** il claim "Benessere animale in allevamento" (utilizzato sui prodotti conformi allo standard CREnBA\*), senza ulteriori certificazioni, non garantisce in alcun modo il benessere dei bovini. Infatti, il protocollo del CREnBA restituisce solo una sorta di fotografia dello stato della stalla.

**ATTENZIONE:** evitare la carne di vitello molto chiara ("bianca"), in quanto indica la mancanza di un'alimentazione adeguata e una condizione di anemia, e preferire il consumo di carne di vitellone.

*\*uno standard che unisce il livello medio di gestione dell'allevamento, benessere degli animali e biosicurezza.*

## LA PORZIONE SOSTENIBILE

2 porzioni da 190 g al mese di carne bovina oppure suina

## LA TUA SALUTE

La carne di bovini allevati al pascolo contiene fino al **50% in meno di grasso**, più **vitamina E** e più **beta carotene** rispetto a quella di bovini da allevamenti intensivi

# CARNE DI SUINO E SALUMI

In Italia vengono macellati quasi 10 milioni di suini l'anno, di cui la quasi totalità proviene da allevamenti intensivi.

## L'ALLEVAMENTO DI SUINI

In Italia viene realizzato perlopiù in sistemi intensivi, dove gli animali subiscono frequentemente mutilazioni dolorose (come l'amputazione della coda) e vivono in ambienti ristretti e senza stimoli, finendo per mordersi reciprocamente le code e altre parti del corpo per la frustrazione. Lo stress e il sovraffollamento li predispongono inoltre a patologie. Per ovviare al problema, l'utilizzo preventivo di antibiotici è la norma.

Nella produzione di carne di maiale sono coinvolte anche le scrofe fattrici, che vengono inseminate artificialmente in modo ciclico, costrette per circa metà della loro vita in gabbie anguste dove non possono nemmeno girarsi su stesse e private dei propri cuccioli settimane prima del normale svezzamento.



## INDICAZIONI PER L'ACQUISTO

Oltre verificare sui siti dei produttori i criteri di benessere adottati per i suini, suggeriamo di prediligere prodotti che riportano le diciture (in ordine decrescente di raccomandazione):

- Da allevamento biologico
- Da suini allevati all'aperto
- Da suini allevati allo stato brado
- Da suini allevati allo stato semibrado

## LA PORZIONE SOSTENIBILE

2 porzioni da 190 g al mese di carne suina oppure bovina

## LA TUA SALUTE

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

# CARNE DI POLLO

In Italia vengono macellati oltre 544 milioni di polli da carne l'anno, il 93,5% dei quali proviene da allevamenti intensivi



## L'ALLEVAMENTO DI POLLI

Negli allevamenti intensivi, i polli vivono ammassati a decine di migliaia in capannoni chiusi, senza mai vedere la luce del sole o un filo d'erba, per poi essere macellati a circa 40 giorni di vita.

Appartengono a **razze selezionate per crescere il più rapidamente possibile** (i cosiddetti polli "broiler") a scapito del loro benessere. Questo, insieme alle **condizioni di sovraffollamento**, fa sì che i polli soffrano frequentemente di deformazioni, problemi di deambulazione e paralisi.

Per sopperire a tali condizioni di salute, i trattamenti antibiotici sono all'ordine del giorno, e ciò favorisce il fenomeno dell'antibiotico-resistenza.



## INDICAZIONI PER L'ACQUISTO

I prodotti da privilegiare sono quelli che riportano in etichetta "polli a lento accrescimento", possibilmente abbinato ai seguenti metodi di allevamento (in ordine decrescente di raccomandazione):

- Da allevamento biologico
- Da allevamento rurale in libertà
- Da allevamento rurale all'aperto
- Da allevamento all'aperto
- Da allevamento estensivo al coperto



**ATTENZIONE:** Le diciture "allevati a terra" e "senza l'uso di antibiotici" non hanno alcun significato

in termini di benessere dei polli allevati. Se non diversamente specificato, la carne di pollo proviene da allevamenti intensivi.

## LA PORZIONE SOSTENIBILE

**1 porzione da 170 g** a settimana di carne di pollo oppure di altri volatili

## LA TUA SALUTE

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

# CARNE DI TACCHINO E ALTRI AVICOLI



## TACCHINI

In Italia vengono macellati circa **24 milioni di tacchini l'anno**, quasi la totalità proveniente da allevamenti intensivi, dove sono rinchiusi in capannoni estremamente affollati e non possono esprimere i propri comportamenti naturali, con gravi conseguenze per il loro benessere.

## QUAGLIE

In Italia vengono macellate **oltre 9 milioni di quaglie l'anno**, praticamente tutte provenienti da sistemi intensivi, dove possono essere allevate "a terra" o in gabbia. In quest'ultimo caso, 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. In entrambi i casi, non è loro consentito di esprimere i propri comportamenti naturali, con gravi conseguenze per il loro benessere.

## CAPPONI

Si tratta di un **pollo maschio castrato senza anestesia**, un'operazione molto dolorosa che spesso provoca la morte per infezione. **Il suo consumo è assolutamente da evitare.**

## ANATRE E OCHE

La produzione di **foie gras** è vietata nel nostro Paese, ma lo si può comunque trovare in vendita. **Il suo consumo è assolutamente da evitare**, a causa del sistema di produzione crudele e gravemente lesivo del benessere di anatre e oche.

## INDICAZIONI PER L'ACQUISTO

Per i tacchini, i prodotti da privilegiare sono quelli che riportano in etichetta (in ordine decrescente di raccomandazione): tacchini da **allevamento biologico**, tacchini da **allevamento rurale in libertà**, tacchini da **allevamento rurale all'aperto**, tacchini da **allevamento all'aperto**, tacchini da **allevamento estensivo al coperto**.

Per le **quaglie**, prediligere i prodotti che riportano sulla confezione la dicitura "allevate a terra", sistemi comunque migliori rispetto a quelli in gabbia.



**ATTENZIONE:** se non vi è alcuna etichettatura, la **carne di tacchino** proviene da un allevamento intensivo.

**ATTENZIONE:** dove manca una dicitura, le uova e la carne di quaglia derivano da allevamenti in gabbia.

## LA PORZIONE SOSTENIBILE

**1 porzione da 170 g** a settimana di carne di volatile

# CARNE DI CONIGLIO

In Italia vengono macellati oltre 14,5 milioni di conigli l'anno, e la maggior parte proviene da allevamenti intensivi



## L'ALLEVAMENTO DI CONIGLI

In assenza di indicazioni specifiche, la carne di coniglio proviene da allevamenti intensivi, dove i conigli, costretti a vivere in gabbie della dimensione di un foglio A4, sono soggetti a molte patologie, per le quali vengono trattati di routine con antibiotici e antiparassitari.

Né in Italia né nell'UE esiste una legislazione specifica per la protezione del benessere dei conigli.



## INDICAZIONI PER L'ACQUISTO

Prediligere sempre l'etichettatura biologica, che indica carne proveniente da **allevamenti di piccola scala nei quali i conigli hanno accesso all'aperto**.

Costituiscono un miglioramento rispetto ai sistemi intensivi i sistemi "park" corrispondenti all'etichettatura "allevato a terra", che indica l'uso di recinti sopraelevati che consentono ai conigli di muoversi più liberamente e sviluppare relazioni sociali.

# PESCE E ALTRI ANIMALI ACQUATICI

In Italia, ogni anno, vengono allevate 54.000 tonnellate di pesci, che corrisponde a un numero di individui tra i 60 e i 180 milioni.

## PESCI

Per la maggior parte, i pesci destinati al consumo umano non vengono pescati, ma provengono da allevamenti intensivi, dove vengono stipati a migliaia in vasche sporche e sovraffollate, per poi essere macellati con metodi crudeli.

Purtroppo, l'acquacoltura, oltre a essere una pratica

**estremamente inquinante, è anche insostenibile:** giacché si allevano perlopiù pesci carnivori (come salmoni, branzini, orate, trote e merluzzi), per nutrire ogni singolo individuo sono necessarie grandi quantità di farina e olio di pesce, con impatti devastanti sulle popolazioni selvatiche già sovrasfruttate.

## CROSTACEI

Anche l'allevamento di crostacei causa serie preoccupazioni per il benessere di questi animali e per l'ambiente. In particolare, è sconsigliato il consumo di gamberi e gamberetti: oltre a essere carnivori, e dunque aver bisogno di olio e farina di pesce per nutrirsi, negli allevamenti sono sottoposti a pratiche crudeli e stressanti, come l'ablazione del peduncolo oculare effettuata senza anestesia. **Vengono, cioè, recise le sporgenze sopra le quali sono posizionati gli occhi o frantumati gli occhi degli esemplari femmina, per accelerarne la riproduzione.**

## POLPO

Il polpo non rientra ancora tra le specie acquatiche allevate per il consumo, ma si sta pianificando l'apertura del primo allevamento intensivo di polpi a Gran Canaria, in Spagna, un progetto a cui ci stiamo opponendo fermamente.



## INDICAZIONI PER L'ACQUISTO

A causa dei metodi crudeli di macellazione a cui sono sottoposti (sia in allevamento che nella pesca), è praticamente impossibile avere la certezza che i pesci non abbiano sofferto.

Per chi desidera consumarli, comunque, è bene prediligere sempre specie pescate (preferibilmente con certificazione MSC), non carnivore e provenienti da operatori locali e di dimensioni ridotte (non industriali).

Tra le certificazioni, **le due che offrono migliori standard di benessere sono ASC (Aquaculture Stewardship Council) e FOS (Friends Of the Sea).**

## LA PORZIONE SOSTENIBILE

**Massimo 2 porzioni di pesce da 140 g a settimana**





## IL NOSTRO LAVORO CON LE AZIENDE

CIWF, tramite il programma Settore Alimentare, collabora attivamente con le aziende del settore alimentare per **migliorare gli standard di benessere animale su larga scala**, influenzando i grandi operatori, decisori e finanziatori dell'industria.

Per farlo, il nostro Settore Alimentare **incoraggia e guida le aziende in tutte le fasi del loro percorso di miglioramento del benessere animale**, portando avanti diversi progetti e assegnando dei Premi Benessere Animale alle aziende più meritevoli.

### EUROPEAN CHICKEN COMMITMENT

Nel 2017, con più di altre trenta ONG europee, abbiamo formulato una richiesta per migliorare gli standard di allevamento e macellazione dei polli: lo European Chicken Commitment (ECC). Questo standard ha lo scopo di **assicurare una vita migliore ai polli**, allevati in numero esorbitante (oltre mezzo miliardo l'anno solo in Italia), attraverso cinque richieste:

1. L'utilizzo di **razze a più lento accrescimento**, con migliori risultati in termini di benessere animale
2. La disponibilità di **più spazio vitale**
3. L'introduzione di **luce naturale, trespoli e substrati da becchettare** per stimolare l'espressione di comportamenti naturali
4. L'adozione di **metodi di macellazione che riducano al minimo la sofferenza**
5. 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 già sottoscritto l'ECC**, incluse realtà leader come KFC, Unilever, Nestlé. In Italia, il primo produttore ad aver sottoscritto l'ECC è stata Fileni, mentre tra i supermercati troviamo Eataly, Cortilia e Carrefour Italia.



Il nostro report ChickenTrack monitora **i progressi delle aziende nell'implementazione degli standard dello European Chicken Commitment**, secondo le cinque misure chiave per il miglioramento del benessere dei polli.

Elaborato sulla base delle informazioni disponibili pubblicamente, il report promuove la trasparenza, mettendo in luce le migliori pratiche adottate nel settore avicolo e incoraggiando il rispetto degli impegni assunti, per accelerare la transizione verso una produzione più rispettosa del benessere dei polli.



## EGGTRACK

Il nostro report EggTrack monitora **i progressi delle aziende alimentari verso l'abbandono delle gabbie** negli allevamenti di galline ovaiole.

Elaborato sulla base delle informazioni disponibili pubblicamente, il report promuove la trasparenza, valuta l'avanzamento della transizione e riconosce i successi delle aziende leader. In questo modo, incentiva il rispetto degli impegni assunti e promuove il cambiamento, innalzando gli standard di benessere nell'allevamento delle galline ovaiole.



## SALMON WELFARE SCORECARD

La Salmon Welfare Scorecard, uno strumento per **valutare le politiche e le pratiche adottate dalle aziende**, incentiva l'adozione di pratiche più rispettose negli allevamenti di salmoni. La valutazione si basa su tredici indicatori di benessere, tra cui la densità di allevamento, il metodo di macellazione, le infestazioni di pidocchi di mare e la mortalità.

Elaborata sulla base di informazioni disponibili pubblicamente, la scheda di valutazione promuove la trasparenza, la consapevolezza e gli investimenti nell'adozione di migliori standard di benessere per i salmoni.



## INVESTIMENTI ETICI (BBFAW)

Il BBFAW (Business Benchmark on Farm Animal Welfare) è una **valutazione degli standard di benessere degli animali allevati**, basata su informazioni reperibili pubblicamente, rivolta ai grandi investitori istituzionali.

Questo strumento serve come guida per chi gestisce capitali cospicui in modo che possa valutare le aziende in base alle loro pratiche, politiche e risultati raggiunti, spronando le aziende a migliorare i propri standard di benessere animale.



## I PREMI BENESSERE ANIMALE 🏆

I **Premi Benessere Animale** sono riconoscimenti simbolici assegnati da CIWF International alle aziende alimentari che hanno **un impatto positivo sul benessere degli animali allevati a fini alimentari, sul pianeta o sulla promozione di diete sostenibili.**

Il primo riconoscimento, lanciato nel 2007, è stato il Premio Good Egg; da quel momento, il programma si è ampliato e comprende ora anche i Good Milk, Good Pig, Premi Good Chicken, Good Turkey e Good Rabbit.

Per i premi Good Milk, Good Pig e Good Rabbit esistono poi le Menzioni d'Onore, per aziende che soddisfano solo una parte dei requisiti del Premio.

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 cinque anni,** tempo necessario a riconvertire la produzione, modificare gli stabilimenti, migliorare la gestione e pianificare il percorso di miglioramento con i fornitori.

Nel secondo caso l'azienda, grazie alla stretta collaborazione con CIWF, segue un percorso di conversione della filiera per rispondere in pieno ai criteri dei Premi.



Oltre ai Premi specie-specifici, CIWF riconosce inoltre:

- i **Premi Supermercati**, assegnati sulla base dei risultati del Questionario Supermercati, con cui vengono analizzati e valutati rispetto a vari criteri di benessere animale
- i **Premi Innovazione** e **Migliore Comunicazione**, per aziende che abbiano realizzato progetti innovativi di successo per migliorare il benessere animale e che abbiano promosso questo tema tramite iniziative di marketing e comunicazione, proponendo determinati prodotti ai propri consumatori e consumatrici
- il **Premio Special Recognition**, per aziende dimostrate esempio di innovazione, di leadership, di impegno o di significativi risultati raggiunti nel campo del benessere degli animali
- il **Premio Cage-Free**, per aziende che prendono un impegno ad eliminare completamente l'uso delle gabbie dalle proprie filiere produttive.

Recentemente, sono infine stati introdotti il **Premio Allevamento e Produzione Sostenibili** e il **Premio Planet Friendly**, pensati per unire le tematiche di benessere animale, conservazione della biodiversità, tutela dell'ambiente e promozione di diete sostenibili e per riconoscere le aziende che hanno avviato dei percorsi di riduzione delle proteine animali nelle proprie filiere.

Da quando sono stati lanciati i Premi Benessere Animale, ogni anno, **oltre 1,4 miliardi di animali vivono una vita migliore grazie alle scelte compiute dalle aziende che hanno ottenuto i nostri riconoscimenti.**

A questi, si aggiungono più di 1,7 miliardi di animali vivono in condizioni più rispettose del loro benessere grazie alle altre iniziative del Settore Alimentare di CIWF.





## PREMIO GOOD EGG

Il Premio Good Egg offre un riconoscimento alle aziende alimentari che **non vendono/utilizzano o producono uova in guscio e/o ovoprodotti da galline allevate in gabbia o in sistemi combinati**, o che si impegnano a farlo entro cinque anni\*. Nell'UE, inoltre, è richiesto che le aziende dichiarino apertamente di sostenere il divieto di allevamento in gabbia nell'Unione europea.

Ecco i vincitori italiani:

### POLICY IN ESSERE

### UOVA 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**

### IMPEGNO

**Camst**  
**MARR**  
**Sabbatani**

### UOVA IN GUSCIO E USATE COME INGREDIENTE

**Aldi**  
**Chef Express**  
**Ferrero\*\***  
**Lidl Italia**

### UOVA USATE COME INGREDIENTE

**Antiche Bontà**  
**Barilla**  
**Bertagni 1882**  
**Biorigin**  
**Campofilone**  
**Grom**  
**Gruppo SaporItalia**  
**Lazzaroni**  
**Mulino Bianco**  
**Pasta Zara**  
**Pavesi**  
**Voltan** - (ex Antica Pasteria)

**Fresystem**  
**Galbusera**



\* l'azienda ha ora esteso l'impegno a tutte le uova in guscio e agli ovoprodotti/uova usate come ingrediente  
\*\* nel 2014 Ferrero aveva vinto un Premio Good Egg per policy in essere in Europa, nel 2024 ha ricevuto un secondo Premio per le proprie operazioni globali



## PREMIO GOOD MILK

Il Premio Good Milk viene assegnato alle aziende alimentari che utilizzano, o si impegnano a utilizzare entro cinque anni, **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 alla posta 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.

Il primo Premio Good Milk a un'azienda italiana è stato riconosciuto solo nel 2020, un segnale incoraggiante ma inequivocabile del fatto che la grande maggioranza delle vacche italiane è allevata in sistemi a "pascolo zero" e che è quasi impossibile sapere in quale tipo di allevamento sono allevati i vitelli maschi.

**Menzione d'Onore per il benessere delle vacche da latte:**  
Casearia Sant'Anna – *impegno*

\*Le aziende possono partecipare all'assegnazione di una Menzione D'Onore se decidono di rispettare solo i criteri per le vacche o solo quelli per i vitelli.



## PREMIO GOOD PIG

Il Premio Good Pig viene assegnato alle aziende alimentari che utilizzano **sistemi di allevamento maggiormente rispettosi del benessere di scrofe e suini da ingrasso**, o che si impegnano a farlo entro cinque anni\*.

Tra i criteri c'è, ad esempio, eliminare le mutilazioni di routine e le gabbie di gestazione e parto e garantire la fornitura di materiale manipolabile e lettiera per tutto il ciclo di vita degli animali.

### Premi per policy in essere

Madeo Tenuta Corone  
Maiale Brado di Norcia – *già in essere per le scrofe*  
Piggly

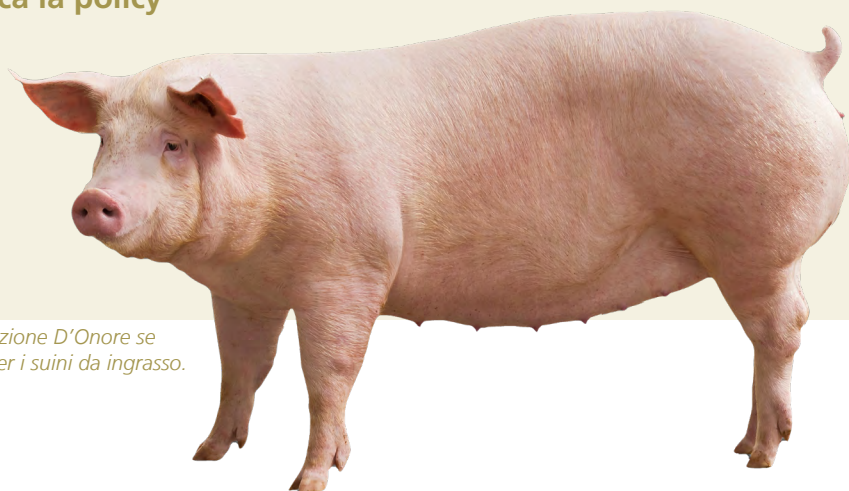
### Premi sull'impegno a mettere in pratica la policy

Bompieri Allevamenti  
Fumagalli  
Primavera – *già in essere per le scrofe*  
Riserva 1878  
San Giuseppe

### Menzione d'Onore per le scrofe

Ikea – *policy in essere*

\*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.





## PREMIO GOOD CHICKEN

Il Premio Good Chicken offre un riconoscimento alle aziende alimentari che utilizzano, o si impegnano a farlo entro cinque 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 arricchimenti ambientali.

A partire dal settembre 2017, il Premio viene riconosciuto alle aziende che abbiano sottoscritto la richiesta unificata "European Chicken Commitment", volta a migliorare gli standard di allevamento e macellazione dei polli allevati per la loro carne, e che abbiano fatto progressi significativi nell'implementazione dei suoi criteri.

### 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 TURKEY

Il Premio Good Turkey, introdotto nel 2020, offre un riconoscimento alle aziende alimentari 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, ancora nessuna realtà italiana ha ottenuto questo riconoscimento.





## PREMIO GOOD RABBIT

Il Premio Good Rabbit offre un riconoscimento alle aziende alimentari e ai ristoratori 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\***. A oggi, purtroppo, ancora nessuna realtà italiana ha ottenuto questo riconoscimento.

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



## PREMIO PLANET FRIENDLY

Il Premio Planet Friendly, introdotto nel 2021, è dedicato alle aziende alimentari e ai ristoratori 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







## LE NOSTRE CAMPAGNE

CIWF Italia si batte da molti anni in difesa degli animali allevati a fini alimentari: per farlo, portiamo avanti diverse campagne, in base alle urgenze e alle minacce principali che mettono a rischio il benessere degli animali nel nostro Paese, in Europa e nel mondo, ma tutte finalizzate ad un solo obiettivo: mettere fine all'allevamento intensivo, maggiore causa di maltrattamento animale sul pianeta e fonte di inquinamento per l'ambiente e gravi rischi per la salute pubblica.

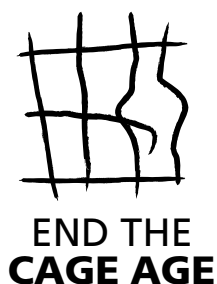
Di seguito alcune delle nostre campagne.

[Scopri le tutte sul nostro sito.](#) 



Inquinamento, crisi climatica, estinzione di specie selvatiche, crudeltà sugli animali e fame nel mondo: **al centro di quasi tutte le sfide globali c'è la produzione di cibo con metodi intensivi.**

Chiediamo ai leader mondiali di sottoscrivere un Accordo globale delle Nazioni Unite per trasformare radicalmente il sistema alimentare globale e mettere fine all'allevamento intensivo. È a rischio la nostra stessa sopravvivenza.



**L'era delle gabbie può e deve essere superata.** Grazie all'Iniziativa dei cittadini europei End the Cage Age, da noi lanciata, la Commissione europea si è impegnata a proporre una legislazione per eliminare gradualmente l'utilizzo delle gabbie negli allevamenti. Stiamo lavorando perché questa normativa diventi realtà.



## TRASPORTI

Ogni anno milioni di animali vengono trasportati vivi al di fuori dei confini europei in **viaggi crudeli e interminabili**. Ad attenderli una macellazione altrettanto crudele, priva della seppur minima protezione prevista dai regolamenti UE. Chiediamo di vietare l'esportazione di animali vivi verso Paesi terzi, mettere fine al trasporto a lunga distanza e vietare il trasporto di animali gravidi e non svezzati.



## RIPENSA I PESCI

È tempo di ripensare i pesci: creature intelligenti e sensibili, sono **gli animali allevati in maggior numero, più maltrattati e meno tutelati**. Chiediamo che nella legislazione UE sul benessere animale siano incluse norme a tutela dei pesci e che i principali schemi di certificazione dei prodotti ittici introducano standard di benessere animale più elevati per migliorarne le condizioni di vita.

## BUGIE IN ETICHETTA

Le etichette sono fondamentali per consentire ai consumatori di prodotti di origine animale una scelta informata e consapevole. Per questo chiediamo, per tutti questi prodotti, un'**etichettatura semplice e chiara secondo il metodo di allevamento**, sul modello di quella già esistente per le uova. Lavoriamo per garantire la tutela del benessere animale e impedire etichette ingannevoli.



# CHI SIAMO

Affiliata all'omonima associazione internazionale presente in 12 Paesi, **Compassion in World Farming (CIWF) Italia ETS** è l'unica non profit italiana che **lavora esclusivamente per la protezione e il benessere degli animali allevati a fini alimentari.**

Lavoriamo per **mettere fine all'allevamento intensivo e alle sue pratiche crudeli** verso gli animali, distruttive dell'ambiente e pericolose per la salute umana.

Dalla fine degli anni Sessanta, **le campagne di CIWF hanno contribuito a informare e mobilitare l'opinione pubblica**, a far progredire le normative, europee e nazionali, e a favorire la ricerca scientifica nel campo del benessere animale.

**Molti i risultati concreti ottenuti:** il riconoscimento degli animali come esseri senzienti nella Costituzione europea, il divieto di utilizzo delle gabbie convenzionali per le galline ovaiole, l'uso ristretto delle gabbie di gestazione per le scrofe, solo per citarne alcuni.

Da più di quindici anni, **CIWF è inoltre pioniera di un programma unico di collaborazione aziendale**, lavorando con le principali aziende alimentari del mondo con l'obiettivo di mettere il benessere animale al centro delle loro politiche.

Grazie a questo programma, **oltre 3,1 miliardi di animali ogni anno possono avere una vita migliore.**



## 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.

[WWW.CIWF.IT/DONA-ORA](http://www.ciwf.it/dona-ora) 

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

Maggiori informazioni su  
[www.ciwf.it](http://www.ciwf.it) 

Scrivici a [info@ciwf.it](mailto:info@ciwf.it) o chiamaci dal lunedì al venerdì  
dalle 10:00 alle 17:00 al numero +39 051 2960818



CIWF.it



ciwf\_italia



CIWF Italia



ciwf\_italia



ciwf-italia



ciwfitalia



**Compassion in World Farming (CIWF) Italia ETS**

Via San Giorgio 9, 40121

Bologna, Italia

Codice Fiscale 91373260370

