

Pollo sostenibile?

Impatta meno di altre carni e non è detto che il bio sia meglio dell'intensivo. E il benessere animale? Analisi sull'igiene: batteri in 22 campioni su 40.

di Stefania Villa

Quali fasi della filiera emettono più gas serra

39% Macellazione
1% Trasporto
0,4% Imballaggio



60%

Gran parte delle emissioni proviene dalla fase di allevamento, tra mangime (35%), deiezioni (20%) e gestione struttura (5%).

Emissioni a confronto (per circa 200 g di carne)



Pollo
0,88 kg CO₂eq*



Maiale
1,30 kg CO₂eq*



Manzo
5,92 kg CO₂eq*

*Co₂ equivalente: è il totale delle emissioni di gas serra, non include solo anidride carbonica, ma anche altri gas, come il metano
Fonti: La sostenibilità delle carni in Italia, 2015; The Environmental Cost of Animal Source Foods, 2018

Allevamento convenzionale ("intensivo")



TIPO E TEMPI DI VITA

Vengono allevati polli da carne (Broiler), selezionati tramite vari incroci per una crescita rapida. Macellati a 35-50 giorni, quando pesano circa 1,5-3,5 kg.

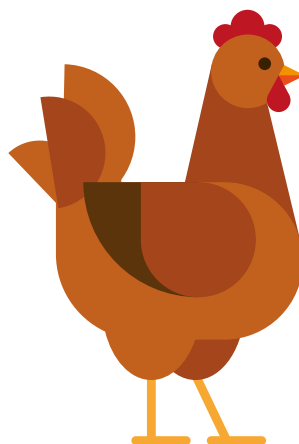
SPAZI

Stablimenti con massimo 33 kg/m² (es. 16 capi da 2 kg a m²), derogabili a 42 kg/m². Disinfettati, ventilati, ispezionati, almeno 4 ore di buio continuo.

CIBO E CURE

Cereali (es. mais, grano), soia e sali minerali; possibili anche grassi, farine e proteine animali. In caso di malattia possono essere dati farmaci e antibiotici.

Allevamento biologico



TIPO E TEMPI DI VITA

Se i polli sono Broiler (a crescita rapida) vengono macellati almeno a 81 giorni; oppure provengono da razze a lento accrescimento.

SPAZI

Hanno uno spazio al coperto (max 21 kg/m² per max 10 polli/m²) e all'aperto (4 polli/m²). Misure igieniche e ispezioni. Minimo 8 ore continue senza luce artificiale.

CIBO E CURE

Mangime bio vegetale e possibile anche animale, vermi, erba. Se malati, prodotti fitoterapici; se non funzionano, medicine e antibiotici, ma con alcune restrizioni.

Nel mondo, ogni anno, vengono macellati 50 miliardi di polli. Solo in Italia, quinta produttrice in Europa, ci sono oltre 2.770 allevamenti (di cui circa l'86% convenzionali/intensivi, il 5% biologici e il 10% basati su metodi alternativi), quasi tutti con oltre 5mila capi: quella avicola è un'industria molto sviluppata e, in effetti, consumiamo molta carne di pollo. Merito della sua economicità e della buona reputazione delle carni bianche, fonte di proteine di alta qualità, con pochi grassi e da preferire alle carni rosse, più problematiche per la salute e anche per l'ambiente.

Ma se la carne di pollo, da un lato, ha tutti questi pregi, dall'altro ha anche aspetti controversi: a partire dall'uso di antibiotici negli allevamenti (di cui più volte ci siamo già occupati), fino ai temi caldi della sostenibilità e del benessere animale; senza dimenticare l'attenzione che va data all'igiene. In 22 petti di pollo - oltre la metà dei 40 analizzati, il 55% - abbiamo rilevato *Campylobacter* o *Salmonella infantis*; si tratta di batteri la cui presenza è tollerata dalla legge e da cui ci si protegge facilmente, cuocendo bene la carne e lavando mani e utensili, ma che comunque non dovrebbero essere presenti nel nostro cibo, perché potenzialmente pericolosi (i risultati sono nelle tabelle).

Cosa inquina e come migliorare

La produzione di pollo è meno inquinante rispetto a quella di altri tipi di carne, come maiale e soprattutto manzo. Ma non è priva di impatto.

Oltre il 90% del pollo in commercio arriva da allevamenti convenzionali (intensivi). A volte, in etichetta, si usa la dicitura "a terra": il pollo, in realtà, è sempre allevato a terra e non in gabbie (usate solo per le galline ovaiole); in questo caso specifico si tratta di produzioni all'interno di strutture chiuse e con parametri controllati (non su terreni all'aperto, come si potrebbe intendere dal termine "a terra"). Il restante 10% circa del pollo arriva da allevamenti biologici, oppure da allevamenti estensivi (cioè con spazi maggiori rispetto all'intensivo) al coperto o all'aperto. Gli allevamenti intensivi sono particolarmente efficienti dal punto di vista economico: permettono di allevare molti polli in poco spazio e di una "razza" (Broiler) selezionata tramite appo-



ALLEVAMENTO INTENSIVO

Sulla base del disciplinare di categoria Unaitalia, l'etichetta specifica alcune misure migliorative (rispetto alle norme): densità sotto i 33 kg/m², balle di paglia (una di 10 kg ogni 1.000 animali) e finestre per almeno il 3% della superficie calpestabile dagli animali. Queste misure permettono anche di usare la dicitura "maggior benessere".



ALLEVAMENTO BIOLOGICO

L'etichetta di questo pollo fa un elenco di quanto previsto dalla normativa sugli allevamenti biologici: spazi anche all'aperto, alimentazione biologica (in questo caso solo di cereali e legumi), metodi non intensivi per una crescita più lenta, densità di polli per metro quadro secondo quanto prevedono le norme.

siti incroci per crescere tanto e in fretta; nell'arco di 40 giorni circa il pulcino diventa di 2-3 chili (quando, generalmente, altre razze a lento accrescimento arrivano a questo peso in circa il doppio del tempo, 80 giorni). Gli allevamenti intensivi richiedono molta energia: per l'illuminazione, il controllo della temperatura e dell'umidità, la ventilazione e la fornitura automatica di mangime e acqua. L'energia, poi, è necessaria anche nelle fasi successive, di macellazione e trasformazione.

Altra risorsa "sensibile" è l'acqua: da un lato viene usata in quantità per produrre mangime, abbeverare gli animali, lavare gli impianti (si stima un consumo di 381 litri di acqua per ottenere 100 g di proteine); dall'altro è una risorsa che rischia di essere inquinata. Deiezioni e lettiera vegetali, infatti, rappresentano il principale rifiuto da smaltire: basti pensare che stabilimenti enormi ne sono ricoperti e ne vanno svuotati alla fine di ogni ciclo di vita del pollame; si tratta della cosiddetta pollina (particolarmente ricca di azoto), che viene usata principalmente come fertilizzante in agricoltura. Va trattata in modo corretto, altrimenti il rischio è che vada a inquinare la falda acquifera. I reflui degli allevamenti possono contaminare l'ambiente anche per via della grande quantità di azoto, fosforo, anidride carbonica e ammoniaca legati alle deiezioni. Tra gli aspetti impattanti, infine, ci sono da considerare i mangimi (composti per lo più da mais e soia, importati da paesi lontani), il consumo di suolo degli allevamenti e l'impatto negativo sulla biodiversità (le altre razze più tradizionali vengono allevate sempre meno).

Sono tante le azioni possibili per ridurre l'impatto della produzione di pollo: energie rinnovabili, proteine vegetali da legumi o insetti al posto della soia, riutilizzo della pollina anche per la produzione di energia e altre. Nel nostro Paese, secondo i dati di Unaitalia (associazione dei produttori) le aziende, tra 2017 e 2021, hanno investito 50 milioni di euro in sostenibilità proprio per la produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili, il recupero degli scarti di lavorazione, la produzione di biogas e biometano dalla pollina e la depurazione delle acque. Resta il fatto che il modo più efficace per ridurre l'impatto ambientale della propria dieta ►



L'ONG PER I DIRITTI ANIMALI
"Polli selezionati per crescere troppo in fretta. Ma il benessere?"

CHIARA CAPRIO
 Responsabile
 Comunicazione e Programmi
 Animal Equality Italia

Il benessere animale è garantito negli allevamenti?

«Il benessere animale è fatto di tante dimensioni (vedi articolo, ndr) ed è difficile che negli allevamenti intensivi vengano tutte rispettate, per tutti gli animali. Stiamo parlando di strutture con migliaia di polli che, presi singolarmente, hanno un valore economico abbastanza basso. Anche per gli operatori non è sempre facile individuare le problematiche. Abbiamo riscontrato di frequente allevamenti con un alto tasso di mortalità, animali zoppi, malati, che fanno fatica a muoversi: problemi tipici dei polli Broiler a rapida crescita. Poi, è capitato anche di trovare allevamenti che operano nell'illegalità e su quello c'è un problema di capacità di controllo da parte di terzi indipendenti: da un lato le aziende si autocontrollano con i loro veterinari, dall'altro i controlli delle Asl sono pochi».

Ma gli allevamenti in cui il benessere animale non è garantito sono casi isolati?

«Le nostre investigazioni, svolte insieme a veterinari e documentate, sono esperienze empiriche, ma c'è una letteratura scientifica molto ampia a confermare che ci sono problemi di benessere animale negli allevamenti intensivi per come sono concepiti: si va

dagli arricchimenti ambientali insufficienti, alla poca luce, ai problemi dovuti alla pollina pregna di deiezioni su cui vivono i polli, fino al tema più caldo del tipo di pollo allevato».

Ci sono, però, delle norme...

«Sì, ma le conoscenze si sono evolute rapidamente, mentre la legislazione è di vent'anni fa circa, tant'è che l'Ue la sta rivedendo, per modificarla nel 2023. Noi chiediamo che non si allevino più polli Broiler: sono stati selezionati per crescere molto e in fretta, in particolare su petto e cosce, le parti più vendute. Il problema è che lo scheletro non cresce con la stessa rapidità, sono polli poco resistenti e queste grandi masse muscolari provocano fratture, distorsioni, difficoltà di movimento, problemi cardiaci e respiratori. Come garantirne il benessere, anche volendo? Bisogna tornare a polli a crescita lenta».

Ma si userebbero più risorse per soddisfare la domanda.

«Come chiedono anche le istituzioni, la soluzione è produrre meno carne. Magari costerà un po' di più, ma per standard più alti. E i passi avanti ci sono: aziende come Fileni e Carrefour hanno rotto il fronte e passeranno a razze a crescita lenta per il bio, all'aperto, in parte per il convenzionale».



I PRODUTTORI AVICOLI
"Benessere garantito, serve equilibrio con la sostenibilità economica"

LARA SANFRANCESCO
 Direttrice Unaitalia

Il benessere animale è garantito negli allevamenti?

«Il settore avicolo italiano è costituito da aziende che controllano ogni fase della filiera, dalla produzione del mangime fino alla logistica. Questo ha vantaggi enormi in termini di controllo dell'intero processo da parte di un unico soggetto. Per ogni modello di allevamento esistono poi valutazioni scientifiche che garantiscono il benessere animale e normative, basate a loro volta su studi scientifici, che sono tra le più severe al mondo, con un sistema di controllo piuttosto robusto. Il benessere è garantito, l'evoluzione è continua e la filiera è sempre pronta a migliorare. Ci stiamo impegnando molto anche nella formazione: la gestione dell'allevamento, a prescindere dal tipo, è un elemento chiave».

I Broiler crescono molto in fretta, con possibili problemi.

«Anche la ricerca genetica si basa sempre su studi scientifici. E negli anni cerca soluzioni che, da un lato, garantiscano il maggior benessere animale possibile e dall'altro migliorino i processi e garantiscano l'efficienza produttiva. Questo, tra l'altro, vuol dire anche un minor consumo di risorse da parte dell'animale, quindi anche minor impatto ambientale

e prezzi inferiori. Serve un punto di equilibrio tra tutti gli aspetti della sostenibilità, anche economica. Detto ciò, il mercato offre già razze a crescita lenta ed è una nicchia in crescita, sono polli più piccoli, meno teneri, che non si prestano alle scelte di consumo. I due tipi di prodotto possono e devono convivere, ma è difficile cambiare modello produttivo se non c'è domanda; il settore segue il mercato. E non si può dire se un animale sta bene o male sulla base di esperimenti su pochi allevamenti, senza basi scientifiche. Il benessere è garantito perché il Broiler è studiato in relazione a quel modello produttivo (intensivo, ndr); avrebbe difficoltà a vivere in altri sistemi».

Però viene allevato anche nel biologico, dove vive il doppio e anche all'aperto.

«Il biologico probabilmente passerà ad altri genotipi (polli a crescita lenta, ndr)»

Ci sarà mai una riduzione nella produzione di carne?

«I Paesi in via di sviluppo vorranno accedere alle proteine animali e noi dovremo essere pronti a sfamare questa popolazione con un prodotto accessibile, producendo forse di più, ma riducendo l'impatto ambientale: questa è la sfida».

Igiene del pollo Milano

	LUOGO DI ACQUISTO	PREZZI	RISULTATI				TOTALE MICROBIOLOGIA	
			Nome e indirizzo del venditore	In euro (al kg)	Indicatori di igiene	Listeria		Salmonella
CONAD	Petto di pollo a fette sottili	Conad - via Cefalonia 10	15,20	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
	PETTO DI POLLO A FETTE	Eurospin - viale Sarca, ang. G.Venosta	10,99	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
	PETTO DI POLLO A FETTE SFUSO	Macelleria Bianchin - viale delle Rimembranze di Greco 55	13,90	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
	PETTO DI POLLO A FETTE SFUSO	Macelleria Escam - piazzale Lagosta 7	16,00	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
	PETTO DI POLLO A FETTE SFUSO	Macelleria Mac Alimentari Farini - via Leopontina 13	10,00	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
	PETTO DI POLLO A FETTE SFUSO	Polleria Rosticceria Tiritiello Massimiliano - via Traversi 19	15,90	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
IPER	Fette sottili di petto di pollo	Iper - via don Luigi Palazzolo	13,99	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
	PETTO DI POLLO A FETTE	Iperal - viale Monza 241	10,80	★★★★★	★★★	★★★★★	★★★★★	★★★
AIA	Pollo filetto a fette	Il Gigante - via Ornato 169	13,55	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★	★
AMADORI 10+	Petto di pollo a fette	Il Gigante - via Ornato 169	15,00	★★★★★	★★★★★	★	★	★
AVICOLA ALIMENTARE MONTEVERDE	Petti di pollo a fette	Unes - via Trilussa 26	10,50	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★	★
COOP ORIGINE	Petto di pollo a fette	Ipercoop - Via Amoretti ang. Via Bovisasca Novate Milanese	14,99	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★	★
ESSELUNGA NATURAMA	Filetto di pollo a fette	Esselunga - viale Suzzani 221	12,85	★★★★★	★★★	★	★	★
ESSELUNGA	Petto di pollo a fette	Esselunga - viale Suzzani 221	10,99	★★★★★	★★★	★★★★★	★	★
	FILETTO DI POLLO A FETTE	Lidl - via Valassina 20	10,73	★★★★★	★★★★★	★	★★★★★	★
FILIERA VALORE BENNET	Petto di pollo a fette	Bennet - via Milano 30, Cornaredo	12,99	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★	★
FIOR DI SCELTA	Mini filetti di pollo	Famila - via Tommaso Edison 40	10,99	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★	★
	PETTO DI POLLO A FETTE SFUSO	Fattoria del Casaro - via Pianell 55	12,90	★★★★★	★★★	★★★★★	★	★
	PETTO DI POLLO A FETTE SFUSO	Macelleria Desiderio Antonio - via Ornato 45	14,00	★★★★★	★★★	★★★★★	★	★
	PETTO DI POLLO A FETTE SFUSO	Macelleria Il Buongustaio - via Sem Benelli 11	14,90	★★★★★	★★★★★	★	★★★★★	★

Il risultato è indicato con un numero di stelle, da uno (pessimo) a cinque (ottimo).

è diminuire la quantità di carne: ogni italiano ne consuma in media 38 kg all'anno (eccedendo nella carne rossa soprattutto), quando il consumo consigliato è di 17 kg.

Più sostenibile l'intensivo o il bio?

Per impattare meno sull'ambiente, vale la pena spendere di più per il pollo biologico (i prodotti bio delle tabelle li abbiamo pagati in media il doppio)?

Il sistema intensivo è sempre stato visto come il più efficiente economicamente e nell'uso di risorse per soddisfare l'elevata domanda della popolazione in aumento: proporzionalmente occupa meno suolo degli allevamenti estensivi e biologici, emette meno anidride carbonica per chilo di carne perché i polli vivono meno giorni, quindi si produce più carne con meno

mangime e meno risorse. D'altro canto negli allevamenti estensivi e biologici ci sono meno polli, quindi si produce meno azoto e fosforo tramite le deiezioni, si ha un impatto inferiore sui cambiamenti climatici e un effetto positivo sulla biodiversità; i polli, stando anche all'aperto, fertilizzano la terra e si cibano anche di erba, vermi e insetti.

Dal punto di vista strettamente ambientale, dunque, non c'è un netto vincitore tra allevamento intensivo e bio, proprio perché la sostenibilità è fatta di più aspetti, incluso inoltre il benessere animale (vedi interviste). Con questo termine si fa riferimento a una serie di libertà da garantire lungo tutta la filiera: libertà da fame, sete e cattiva nutrizione, dai disagi ambientali, da dolore, ferite e malattie, dalla paura

e dallo stress; la libertà di movimento e di espressione dei propri comportamenti naturali. Il tipo di allevamento influisce, certo, e in generale può essere più facile garantire alti livelli di benessere quando i polli hanno più spazio, anche all'aria aperta, come nell'estensivo e nel biologico. Ma molto dipende dalla buona gestione e dalle caratteristiche del singolo allevamento, più che dal tipo.

Igiene del pollo: risultati negativi

Il benessere degli animali, la qualità e l'igiene in tutte le fasi della filiera sono fondamentali, anche perché strettamente legati alla sicurezza alimentare e quindi alla protezione della nostra salute. Questo è un tema particolarmente importante nel caso del pollo, per via della densità di ►

Igiene del pollo Roma

	LUOGO DI ACQUISTO	PREZZI	RISULTATI				TOTALE MICROBIOLOGIA
	Nome e indirizzo del venditore	In euro (al kg)	Indicatori di igiene	Listeria	Salmonella	Campylobacter	
AIA Sottilissime di filetti di pollo	Ipercoop - via dell'Oceano Pacifico 83	16,65	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
ALEMAS Petto di pollo a fette	Super Elite Foods srl - via Appia Nuova 472	13,50	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
CARREFOUR Filettini di pollo fqc	Carrefour - l.go Loira 6	15,49	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
CARREFOUR BIO Petto di pollo a fette bio	Carrefour - l.go Loira 6	21,99	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
COOP ORIGINE Petto di pollo a fette	Ipercoop - via dell'Oceano Pacifico 83	14,70	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
COOP VIVERDE BIOLOGICO Petto di pollo a fette	Ipercoop - via dell'Oceano Pacifico 83	20,90	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
FILENI BIO Petto di pollo a fette biologico	Super Elite Foods srl - via Appia Nuova 472	22,88	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
FILENI VELINE Petto di pollo a fette sottili	Tigre - via Acaia 60	17,99	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
FILETTO DI POLLO A FETTE	Todis - v.le Tor Marancia 38	12,45	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
PEWEX Pollo petto a fette	Pewex - via Grotta Perfetta 360	8,99	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
PETTO DI POLLO A FETTE SFUSO	Macelleria Palmieri Orlando - via Britannia 23	13,90	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
PETTO DI POLLO A FETTE SFUSO	Mercato latino - p.za Epiro banco 24	13,00	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
PETTO DI POLLO A FETTE SFUSO	Mercato Metronio Magna Grecia - box 103 - via Magnagrecia	14,00	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
CONAD BIO Petto di pollo biologico a fette sottili	Conad - via Tito 13/15	22,60	★★★★★	★★★	★★★★★	★★★★★	★★★
CONAD Petto di pollo a fette sottili	Conad - via Tito 13/15	12,99	★★★★★	★★★★★	★	★★★★★	★
LE CARNI DI BECCARIA Petto di pollo a fette	Tuodi market - via C. Colombo 436	10,99	★★★★★	★★★★★	★	★	★
MARIO Petto di pollo a fette bio	Natura Si - v.le del Caravaggio 77	39,90	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★	★
PAM Petto di pollo a fette	Pampanorama - via Rigamonti 100	8,90	★★★★★	★★★★★	★	★	★
PETTO DI POLLO A FETTE SFUSO	Macelleria Coppotelli Davide - via Britannia 56	13,90	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★	★
PETTO DI POLLO A FETTE SFUSO	Macelleria Mami's - via Sartorio 60	15,90	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★	★

Il risultato è indicato con un numero di stelle, da uno (pessimo) a cinque (ottimo).

► capi negli allevamenti e delle piccole dimensioni degli animali, che rendono più difficile mantenere l'igiene in tutte le fasi: in tabella indichiamo come sempre i punti vendita, ma la contaminazione può avvenire lungo tutta la filiera, dall'allevamento alla macellazione (carne contaminata da contenuto intestinale), dalla lavorazione al trasporto, dalla temperatura di conservazione ai tempi di giacenza sugli scaffali. Abbiamo acquistato 40 campioni di pollo in supermercati, discount, macellerie e mercati a Milano e Roma: ben 15 (il 38%) contenevano *Campylobacter* e sette (il 18%) *Salmonella infantis*; è successo sia per prodotti confezionati che sfusi, sia da allevamento intensivo che biologico, sia economici che costosi. Si tratta di bat-

Trovati *Campylobacter* e *Salmonella infantis*: bisogna cuocere bene e lavare mani e utensili

teri patogeni, cioè che portano problemi di salute (febbre, nausea, diarrea ecc.) e che generalmente dipendono da contaminazioni fecali nella macellazione, ma la loro presenza è tollerata dalla legge (le salmonelle vietate sono di altri tipi più dannosi e, per il *Campylobacter*, si prevedono limiti solo nel processo produttivo, non nel prodotto finale).

Questi batteri possono essere eliminati con una buona cottura e lavando mani e utensili (per non contaminare altri cibi che poi si mangiano crudi), ma la loro pre-

senza - tollerata o meno dalla legge - resta comunque potenzialmente pericolosa e la filiera dovrebbe fare di più per evitarla. Per questo abbiamo dato una stella ai campioni interessati. La *Listeria*, altro patogeno, era presente in sei prodotti ma in quantità minime, senza effetti sulla salute (tre stelle, la sufficienza). Infine abbiamo cercato batteri indice del grado di pulizia (Indicatori di igiene): Enterobatteriacee, *Escherichia coli*, Staphilococchi coagulsi-positivi. I risultati, in questo caso, sono stati tutti ottimi. ■