FOCUS

**L’IDENTIKIT DELLA FILIERA**

*Punti di forza e tratti salienti dell’unico settore zootecnico 100% made in Italy*

* **LA FILIERA AVICOLA È 100% MADE IN ITALY**

È l’unica filiera zootecnica autosufficiente, perché polli e tacchini sono **tutti allevati in Italia**. La produzione interna copre il 106.6% della domanda. Anche le uova italiane sono di eccellente qualità e la produzione copre quasi il 100% del fabbisogno nazionale (produzione 2018 al 97.8% della domanda nazionale).

* **L’IMPORTANZA ECONOMICA E OCCUPAZIONALE DEL SETTORE**

Il settore rappresentato da Unaitalia (carni avicole e uova) impiega su tutto il territorio nazionale **64.000 persone**, con 6.300 allevamenti professionali. Nel 2018 le relative aziende hanno prodotto un fatturato di 5.700 milioni di euro.

* **I CONSUMI 2018**

Il consumo di carni avicole e di uova è stabilmente tra i primi posti nelle abitudini alimentari degli Italiani. Nel 2018 sono state prodotte **1.314.000 tonnellate di carni avicole** e **12 miliardi e 253 milioni di uova**. Gli italiani nel 2018 hanno consumato circa 20.4 kg pro capite di carni bianche e 208 uova.

* **LE PREFERENZE DEI CONSUMATORI**

I consumatori italiani scelgono le carni bianche sia per il gusto, sia perché il settore ha innovato continuamente l’offerta, con tantissimi nuovi prodotti a elevato valore aggiunto. Nuove preparazioni che raccolgono il **68% dei consensi** per un’offerta così dinamica, utile a variare il menù quotidiano con un occhio al tempo a disposizione per la cucina (Fonte: Ricerca Ipsos “I nuovi trend di consumo e le risposte del settore avicolo, tra tradizione e scenari futuri” 2018). Un fattore chiave, sempre più rilevante nelle scelte e nei comportamenti d’acquisto dei consumatori, è la fiducia. L’indagine Ipsos conferma che gli italiani si fidano dei produttori avicoli nazionali:

* il 70% dichiara di avere una positiva opinione del settore;
* il 51% promuove l’impegno dell’avicoltura italiana per la sostenibilità.
* **MAI ORMONI**

Tra le false credenze diffuse sulla carne di pollo, la più grande riguarda l’uso di ormoni. L’utilizzo degli ormoni è **vietato dalla legge**, non vengono **mai impiegati negli allevamenti italiani di polli** e tacchini e non c'è dunque alcun rischio di trovare residui di queste sostanze nel pollo che portiamo a tavola. Lo confermano ogni anno anche le migliaia di controlli a campione svolti nell’ambito del Piano Nazionale Residui coordinato dal Ministero della Salute. L’uso degli ormoni è inoltre inutile e antieconomico, in quanto non sono mammiferi. Non avrebbe quindi senso somministrarli ad animali che non raggiungono la maturazione sessuale.

* **NIENTE ANTIBIOTICI NEL PIATTO**

Nella carne bianca che consumiamo non ci sono mai residui di medicinali, come testimoniato dai riscontri sempre negativi del **Piano Nazionale Residui**, emanato annualmente dal Ministero della Salute, che verifica l’eventuale presenza di molecole negli alimenti (nel 2017, su 8548 analisi condotte su campioni di carni avicole, **non è stata riscontrata alcuna difformità**, in miglioramento rispetto al 2016 in cui la percentuale era pari allo **0,04%** ,con 3 casi difformi su 7621 analisi condotte). **Gli antibiotici sono utilizzati solo a scopi curativi, mai preventivi**, e solo dopo diagnosi e prescrizione di un veterinario. Oggi solo un pollo su 5 viene curato con antibiotici. In caso di trattamento, l’animale è avviato al macello solo dopo un periodo di sospensione, cioè un adeguato tempo stabilito per legge tra l’ultima somministrazione e la commercializzazione delle carni.

Inoltre, per contrastare il fenomeno globale dell’antibiotico resistenza, **il settore ha diminuito su base volontaria dell’80% l’utilizzo degli antibiotici (2011-2018).** Un risultato ambizioso, raggiunto di concerto con il Ministero della Salute, grazie al continuo miglioramento degli standard di allevamento, che garantiscono sempre un maggior benessere per gli animali.

* **CARNI BIANCHE E SALUTE**

Oltre la metà degli italiani sceglie le carni bianche come principale fonte di proteine. Una scelta su cui nutrizionisti, pediatri e medici dello sport concordano: grazie alle loro virtù nutrizionali, le carni avicole sono un perfetto alleato per la salute e il benessere fisico ad ogni età (bambini, adulti e anziani) e per qualsiasi stile di vita, sportivi compresi, nell’ambito di un regime alimentare e di uno stile di vita equilibrati. Anche qui le preferenze dei consumatori vanno di pari passo con i pareri della scienza: **il 59% degli italiani sceglie le carni avicole perché sono leggere e nutrienti** (Fonte: Ricerca Ipsos “I nuovi trend di consumo e le risposte del settore avicolo, tra tradizione e scenari futuri” 2018).

* **SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE**

Le carni avicole sono fra i prodotti della zootecnia che meno impattano sull’ambiente. Ciò avviene per una caratteristica intrinseca alle specie avicole, ulteriormente valorizzata dai continui progressi delle tecniche produttive: il favorevole indice di conversione alimentare, inteso come rapporto fra le quantità di alimenti consumata dall’animale e il suo accrescimento in carne. Oggi si ottiene **1 kg di carne avicola con 1,7 kg di mangime**, un parametro che non ha paragoni in nessun altro settore zootecnico e che consente di risparmiare risorse naturali sempre più preziose per il nostro pianeta. Inoltre, per quanto riguarda il consumo energetico, l’avicoltura italiana porta avanti sia programmi di efficienza e contenimento dell’impiego di risorse energetiche ed idriche, sia la produzione, il consumo e l’acquisto di energia proveniente da fonti rinnovabili.

* **BENESSERE IN ALLEVAMENTO**

In Italia i polli sono allevati nel pieno rispetto delle norme e del benessere animale. Non sono mai allevati in gabbia, **le batterie non esistono da oltre 60 anni**, ma vengono allevati a terra, di prassi, all’interno di capannoni, nel rispetto delle norme europee e italiane, che stabiliscono parametri microclimatici e di illuminazione, oltre a densità di allevamento tali da permettere i comportamenti naturali dell’animale, quali il ruspare su strati di paglia o trucioli di legno. In altre tipologie di allevamento, nel caso del biologico e dell’allevamento all’aperto, le strutture sono dotate anche di parchetti esterni recintati e con erba, dove gli animali sono liberi di muoversi. Per quanto riguarda le **galline ovaiole**, infine, cresce la richiesta dei consumatori per uova da allevamento a terra (45% delle vendite), mentre quella di uova da gabbie arricchite – più spaziose delle precedenti gabbie tradizionali e dotate di nido e lettiera – sono scese al 42%.

Per contatto:

**INC** – Istituto Nazionale per la Comunicazione - Ufficio stampa Unaitalia  
Ilaria Koeppen 3420773826 [i.koeppen@inc-comunicazione.it](mailto:i.koeppen@inc-comunicazione.it)

Luca Francescangeli 345.0858730 [l.francescangeli@inc-comunicazione.it](mailto:l.francescangeli@inc-comunicazione.it)