



COOP: Sugli scaffali le prime uova senza antibiotici, un unicum in Italia, e i primi prodotti di suino. Già raggiunto il traguardo del 100% pollo allevato senza uso di antibiotici. Sono i primi significativi risultati della campagna “Alleviamo la salute” lanciata da Coop appena due mesi fa.

Sono arrivate a scaffale le uova a marchio Coop prodotte da galline allevate a terra senza uso di antibiotici, sin dalla nascita. E' la prima volta, in Italia, che si raggiunge questo traguardo fondamentale per la tutela della salute umana e per combattere la minaccia globale dell'antibiotico resistenza, un rischio su cui l'Organizzazione Mondiale della Sanità ha lanciato l'allarme prevedendo che possa diventare la prima causa di morte al mondo nel 2050.

Due le referenze disponibili, certificate da due enti indipendenti e garantite dalla serietà del gruppo della grande distribuzione, ben riconoscibili dai consumatori grazie alle apposite etichette. In totale, a regime, saranno allevate senza antibiotici almeno 2 milioni di galline con una produzione di più di 1.800.000 uova. Un traguardo alla portata di Coop che già nel 2010 ha ricevuto il premio “Good Egg” assegnato dalla “Compassion in World Farming” per le sue uova da galline allevate a terra con animali nati ed allevati in Italia. La scelta era già avvenuta nel 2003 per le proprie uova a marchio, poi estesa appunto nel 2010 a tutte le uova di qualsiasi marca presenti sugli scaffali Coop.

Intanto la campagna “Alleviamo la salute” presentata a fine aprile scorso sta dando i suoi primi significativi risultati e Coop, oltre le aspettative, ha coinvolto il 100% della filiera avicola nel processo di allevamento senza uso di antibiotici in anticipo rispetto alla scadenza che si era prefissata. Nei supermercati del gruppo, infatti, sono già presenti a scaffale 25 referenze della linea “Origine” con etichetta “Allevato senza uso di antibiotici”, per una stima di 240mila polli a settimana. E tra poco la linea si arricchirà di altri prodotti per arrivare a una scelta tra ben 32 varietà da mettere in tavola.

“Raggiungere un obiettivo così complesso addirittura in anticipo rispetto alla tabella di marcia è stato possibile -sottolinea **Maura Latini** direttore generale Coop Italia- grazie al fatto che la nostra politica è sempre stata quella di avere al ns fianco fornitori consapevoli e coinvolti in processi produttivi e gestionali rigorosi, sono loro i nostri primi alleati”.

La politica di riduzione nell'uso degli antibiotici è arrivata anche a interessare i primi prodotti suini che dalla prima settimana di luglio vanteranno l'etichetta “allevato senza uso di antibiotici negli ultimi 4 mesi”. E' un primo obiettivo di riduzione che ci siamo dati per questi animali arrivando a garantire il non uso di antibiotici negli ultimi 4 mesi . –continua Maura Latini- Si tratta di un obiettivo comunque ambizioso e importante sempre nell'ottica della tutela della salute perché si tratta di una filiera particolarmente complessa”.

Questi primi prodotti fanno parte della linea “Fior Fiore”, si tratta di animali allevati allo stato brado in due allevamenti toscani (sulle colline del Chianti e in Maremma). In tali condizioni gli animali impiegano molto più tempo per raggiungere il peso stabilito e questo ovviamente significa maggiore qualità delle carni e lavorazione artigianale dei prodotti. Attualmente nella linea sono coinvolti più di 3000 suini.

L'impegno complessivo di Coop comunque è di lunga scadenza, imponente e tale da generare una vera e propria rivoluzione nei metodi di allevamento: complessivamente ne saranno interessati più di 14 milioni di animali ogni anno e oltre 1600 allevamenti in Italia.

Roma, 27 giugno 2017

Per informazioni:

Silvia Mastagni responsabile ufficio stampa Coop

silvia.mastagni@ancc.coop.it