



**antibiotic  
FREE**

## **Una produzione “antibiotic-free” potrebbe compromettere il benessere degli animali**

Contrariamente a quanto si crede, **il consumo di prodotti alimentari provenienti da animali trattati con antibiotici non costituisce una minaccia diretta per la salute umana**, e i consumatori non si rendono conto che si tratta di raggiungere un compromesso in termini di benessere animale.

Ma allora un hamburger “antibiotic-free” è davvero una buona cosa? Non necessariamente, secondo **Ellen Goddard**, economista della Facoltà di Scienze Agricole, Vita e Ambiente dell’**Università di Alberta**.

Mentre aziende americane, e non solo, come il gigante Tyson, si stiano affrettando a fornire una maggiore offerta di prodotti alimentari provenienti da animali allevati senza l’utilizzo di antibiotici, ma i consumatori potrebbero trovarli meno appetitosi se capissero pienamente i risvolti in termini di benessere animale. E questo aspetto è stato evidenziato grazie ad una ricerca effettuata dall’Università di Alberta in collaborazione con l’Università di Bonn, Germania.

*“Non utilizzare gli antibiotici può causare problemi in termine di salute e benessere degli animali” ha dichiarato Goddard “Che cosa succede se una mucca contrae la mastite o ad un animale si infetta una ferita?”*

La ricerca condotta da Goddard infatti, rivela che **i consumatori hanno una comprensione limitata della connessione tra l’uso di antibiotici e la produzione di bestiame.**

Lo studio è stato realizzato in **Canada**: il **43% degli intervistati ha dichiarato di essere disposto a mangiare carne proveniente da allevamenti che utilizzavano gli antibiotici**, ma allo stesso tempo il **55% ha detto che era importante che i prodotti alimentari risultanti venissero da animali trattati in modo umano.**

*“Non esiste una visione equilibrata. Il fatto è che le persone mettono sullo stesso livello un uso giudizioso degli antibiotici con il loro non utilizzo. Vi è una mancanza di comprensione del fatto che non utilizzarli affatto potrebbe essere negativo in termini di benessere degli animali” ha commentato Goddard “Infatti molte persone stanno mangiando prodotti provenienti da animali a cui sono stati somministrati antibiotici, ma non lo sanno”.*

Vi è inoltre la crescente convinzione che **consumare carne, latte, formaggi e altri prodotti provenienti da animali trattati con antibiotici possa, negli esseri umani, ridurre la resistenza alle malattie**: ma la minaccia reale per la salute umana è un batterio sempre più potente, ha spiegato Goddard.

*“Non penso che succeda qualcosa se mangiamo carne di animali trattati con antibiotici”* tanto più che le normative industriali richiedono che **gli antibiotici non siano presenti nell'animale al momento della macellazione**.

*“Il vero problema è che con l'eccessivo e generalizzato uso di antibiotici, i batteri sono in continua evoluzione e sviluppano una resistenza al trattamento. Uno specifico batterio può influenzare la salute umana ma soprattutto se la carne non viene adeguatamente cotta. Inoltre il batterio resistente può essere trasmesso all'uomo attraverso l'aria e l'acqua, dagli uccelli e dai rifiuti animali, o attraverso un taglio infetto, ma è il batterio il colpevole”*.

**Eliminare l'uso di antibiotici in zootecnia potrebbe causare all'animale inutili sofferenze**. *“Potremmo rendere la vita degli animali peggiore o molto breve. Gli animali non trattati devono essere allevati in una catena a parte, e questo potrebbe significare una macellazione precoce, che tra l'altro si traduce in una perdita economica”*.

Secondo Goddard **l'opinione pubblica ha delle opinioni radicate sul modo in cui gli animali da reddito dovrebbero essere trattati**. *“C'è una spinta dell'opinione pubblica nel migliorare il benessere degli animali, e un senso diffuso di malessere quando si tratta di maltrattamenti sugli animali. Ma molti ammettono di non sapere esattamente come vengono curati gli animali negli allevamenti. Probabilmente c'è una idea di massima, ma in tutti i casi l'importante è che la loro qualità di vita sia buona. Nella ricerca è emerso che chi chiede un alto livello di benessere, allo stesso tempo richiede una produzione antibiotic-free e non sa esattamente come i due aspetti siano collegati tra di loro”*. Secondo Goddard questo atteggiamento potrebbe tradursi in *“standard produttivi che potrebbero essere negativi in termini di benessere degli animali”*.

Il settore zootecnico, il governo e l'industria farmaceutica stanno individuando **linee guida che permettano di trovare l'equilibrio necessario per l'uso degli antibiotici**. *“L'industria potrebbe utilizzare gli antibiotici in maniera più selettiva sia in termini di quantità che di qualità: alcuni sono fondamentali per la salute umana, e così come dovrebbe avvenire anche per gli esseri umani, gli antibiotici devono essere utilizzati sugli animali solo se necessario”*. ha precisato Goddard.

Ma anche **l'informazione verso l'opinione pubblica dovrebbe far parte di una strategia unitaria e multidisciplinare**. *“Dobbiamo essere più trasparenti su come avviene l'allevamento degli animali da reddito, e sul perché vengono utilizzati gli antibiotici. Ora sappiamo con certezza cosa il pubblico sa esattamente sul loro uso”*.

*Fonte University of Alberta*