

Carne di pollo a marchio Lidl:

ANALISI DELLA PRESENZA DI BATTERI PATOGENI E RESISTENTI AGLI ANTIBIOTICI



Analisi di Essere
Animali dei prodotti
IN VENDITA DA LIDL





INTRODUZIONE

La carne di pollo è riconosciuta da diverse autorità come un potenziale vettore di batteri patogeni portatori di malattie, come la salmonellosi e la listeriosi. A rendere questa situazione più preoccupante, si aggiunge il fatto che sempre più spesso la carne di pollo è portatrice anche di batteri resistenti agli antibiotici, cosa che comporta un ulteriore aumento dei rischi per l'uomo.

I batteri patogeni, infatti, diventano ancora più pericolosi quando sono anche portatori di geni che li rendono resistenti agli antibiotici. La resistenza agli antibiotici è oggi una delle dieci più gravi minacce per la salute umana a livello mondiale¹: nel 2019 più di 1,2 milioni di persone nel mondo sono morte a causa di questo fenomeno, un numero che nel 2050 si stima potrebbe salire fino a 10 milioni. Solo nell'Unione Europea nel 2020 sono morte oltre 35.000 persone a causa dell'antibioticoresistenza², quasi 100 persone al giorno, e l'Italia, pur-

troppo, registra uno dei dati peggiori con poco più di 11.000 morti ogni anno, quasi un terzo del dato europeo.

Una delle cause principali di diffusione dell'antibioticoresistenza è l'impiego sconsiderato di antibiotici negli allevamenti, cosa che succede soprattutto in quelli intensivi, dove gli animali si ammalano frequentemente a causa delle condizioni di vita totalmente inadeguate alle loro esigenze. Anche in questo caso, purtroppo, l'Italia si trova ai primi posti della classifica, facendo registrare il terzo consumo più alto di antibiotici negli allevamenti tra i Paesi dell'Unione Europea³.

Sia per le terribili condizioni di allevamento degli animali che per il potenziale vettore di trasmissione di batteri patogeni, abbiamo deciso di far analizzare alcuni prodotti di carne di pollo disponibili sul mercato. Dalle diverse indagini pubblicate finora, infatti, emerge chiaramente che i polli negli allevamenti intensivi sono alle-

vati in modo inadeguato alle loro esigenze e soffrono di diversi problemi di salute, ma non avevamo ancora valutato gli eventuali possibili rischi per le persone di un sistema produttivo più interessato a fare grandi numeri di produzione piuttosto che agli impatti negativi che vengono generati.

Lidl è la più grande catena di supermercati in Europa e, di conseguenza, uno dei più grandi distributori di carne del nostro continente. Gli impegni presi da Lidl influenzano direttamente gli standard di allevamento di decine di milioni di polli, per questo, l'azienda ha una responsabilità particolare nella gestione e nello sviluppo delle filiere da cui provengono i prodotti che vendono a loro marchio. Tuttavia, finora Lidl non ha voluto assumersi nessun impegno ad attuare miglioramenti tangibili e significativi, facendo riferimento al fatto che la richiesta dello European Chicken Commitment (ECC) non sarebbe applicabile nel nostro Paese.



LA RISPOSTA DI LIDL

Lidl Italia afferma di essere impegnata da anni nello sviluppo continuo degli standard di benessere animale sostenendo, inoltre, di collaborare attivamente con fornitori e dialogando con ONG per promuovere pratiche sostenibili e garantire che la carne fresca di pollo provenga da allevamenti con standard migliori.

Con "obiettivi ambiziosi per il futuro", Lidl dichiara anche di seguire da vicino il dibattito sull'European Chicken Commitment (ECC), supportando l'obiettivo di migliorare il benessere degli animali negli allevamenti di polli.

Nonostante queste affermazioni, Lidl non ha ancora aderito all'ECC in Italia, sostenendo che i criteri globali dell'iniziativa non sono attualmente compatibili con le condizioni strutturali del nostro Paese. Tuttavia, contrariamente a quanto dichiarato da Lidl, diverse aziende italiane, tra cui Carrefour, Cortilia ed Eataly, hanno già sottoscritto l'ECC, dimostrandone così la fattibilità.

Sebbene Lidl abbia fatto dichiarazione di impegnarsi, rimane la percezione che Lidl non abbia ancora compiuto passi concreti e significativi per allinearsi agli standard scientificamente validati per il benessere dei polli.

METODOLOGIA PER LA RACCOLTA E ANALISI DEI CAMPIONI

Essere Animali e un gruppo di altre organizzazioni europee (Fondazione Albert Schweitzer in Germania, Observatorio de Bienestar Animal in Spagna, Open Cages nel Regno Unito e Otwarte Klatki / Fundacja Alberta Schweitzera in Polonia) hanno commissionato a un laboratorio di ricerca indipendente e accreditato l'esecuzione di alcune analisi microbiologiche su prodotti di carne di pollo provenienti da negozi Lidl situati in cinque Paesi europei: Germania, Italia, Polonia, Regno Unito e Spagna.

A livello europeo, tra dicembre 2023 e marzo 2024, sono state acquistate 142 confezioni di carne fresca di pollo a marchio Lidl in 22 negozi sparsi nei cinque Paesi europei oggetto dell'analisi. Per quanto riguarda l'Italia, nel mese di gennaio sono state acquistate 24 confezioni di carne fresca di pollo a marchio Lidl da 4 punti vendita situati a Roma, Firenze e Milano. I tagli acquistati sono stati differenziati in modo da rappresentare le tipologie di prodotti più comunemente consumate: 6 confezioni di ali, 6 di cosce, 4 di sovracosce, 2 di fusi e 6 di petto. Appena acquistata, la carne è stata immediatamente confeziona-

ta in borse frigo e trasportata con un mezzo di trasporto refrigerato direttamente al laboratorio, dove è stata analizzata dal punto di vista microbiologico. La catena del freddo è stata rigorosamente rispettata e continuamente monitorata durante l'intero tragitto.

Il laboratorio è stato incaricato di analizzare le confezioni di carne per verificare la presenza di alcuni batteri (*Salmonella* spp., *Campylobacter jejuni*, *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* ed *Enterococcus*) e di batteri resistenti agli antibiotici (in particolare batteri produttori di ESBL e stafilococco aureo resistente alla metilicillina – MRSA). Per quanto riguarda i campioni risultati positivi per la presenza di batteri produttori di ESBL, tra i ceppi presenti sono stati identificati *Klebsiella pneumoniae*, *Escherichia coli* (indicatore comunemente impiegato per monitorare la diffusione dell'antibioticoresistenza) e *Serratia fonticola*, ma per motivi di costo, non abbiamo effettuato una tipizzazione batterica completa ed è possibile che nella carne fossero presenti anche altri tipi di batteri produttori di ESBL.



RISULTATI ITALIANI

Sintesi dei risultati principali emersi dall'analisi dei 24 campioni italiani.

PRESENZA DI LISTERIA MONOCYTOGENES

Listeria monocytogenes è un batterio patogeno responsabile della listeriosi, un'infezione generalmente dovuta all'ingestione di cibo contaminato. In Europa, la listeriosi è tra le zoonosi caratterizzate da esiti più preoccupanti, sia in termini di ricoveri ospedalieri che in termini di decessi: la malattia può infatti manifestarsi con sintomi molto gravi e, in alcuni casi, portare anche alla morte, soprattutto se a contrarre l'infezione sono categorie di persone fragili come anziani, neonati, donne in gravidanza e adulti con il sistema immunitario compromesso⁴.

Nel 2020, la listeriosi è stata la quinta

zoonosi maggiormente riferita nell'Unione europea e una di quelle con la percentuale di decessi più elevata, come testimonia anche l'epidemia diffusasi in Italia nel 2022 a seguito del consumo di wurstel a base di pollo e tacchino contaminati, che ha portato a oltre 60 contagi registrati e 3 morti⁵.

Dei 24 campioni comprati da Lidl per la nostra analisi **il 54% (13) era contaminato da listeria, più di un prodotto su due.** Anche se viene disattivato dalla cottura e per questo la sua presenza non è soggetta a segnalazione nei prodotti da consumare previa cottura, il batterio può permanere su quelle superfici della cucina che vengono a contatto con la carne cruda che possono diventare a loro volta potenziali vettori di trasmissione.

PRESENZA DI SALMONELLA SPP.

Nel 2021, la salmonellosi è stata la seconda zoonosi di origine alimentare più comune nell'Unione Europea, con 60.050 casi confermati, nonché la causa più frequente di focolai di origine alimentare, rappresentando il 19% di tutti i focolai di origine alimentare segnalati⁶.

Dai dati pubblicati con l'ultimo piano di monitoraggio del Ministero della Salute sulla resistenza agli antimicrobici⁷, emerge che la prevalenza di salmonelle (circa il 20%) nei campioni prelevati da contenitori intestinali di polli è in crescita rispetto agli anni precedenti. In particolare, preoccupa il fatto che circa l'87% degli isolati batterici presenta multiresistenza agli antibiotici e solo il 5% è pienamente sensibile a tutti quelli testati.

Il 46% (11) delle confezioni che abbiamo fatto analizzare è risultato contaminato da Salmonella spp – quasi un campione su due – e, se teniamo conto dei dati ministeriali, c'è una buona probabilità che gran parte di queste salmonelle fossero anche resistenti agli antibiotici. La contaminazione da Salmonella spp. non è stata rilevata in nessuno dei campioni di carne provenienti da Germania, Spagna e Regno Unito e, con un'incidenza molto più bassa (7%), solo in quelli dalla Polonia.

Come per la listeria, anche le salmonelle vengono disattivate dalla cottura, ma il batterio può permanere su quelle superfici della cucina che vengono a contatto con la carne cruda, diventando a loro volta potenziali vettori di trasmissione.

PRESENZA DI BATTERI ESCHERICHIA COLI ED ENTEROCOCCHI

Escherichia coli ed enterococchi (Enterococcus faecalis ed Enterococcus faecium) sono batteri comunemente presenti nella flora intestinale che, occasionalmente, possono causare infezioni. La presenza di E. coli viene comunemente monitorata anche perché è considerato uno degli indicatori migliori per valutare la diffusione di antibioticoresistenza.

Tra le confezioni di Lidl Italia che abbiamo fatto analizzare, il 75% (18) è risultato contaminato da Escherichia coli e il 50% (12) da enterococchi.

PRESENZA DI BATTERI RESISTENTI E MULTIRESISTENTI

Dai dati pubblicati nell'ultimo piano di monitoraggio del Ministero⁸ è evidente che, rispetto alla media europea, la presenza di batteri multiresistenti è ancora elevata nelle filiere italiane di polli allevati per la produzione di carne. In Italia, infatti, sin dal 2014 le filiere hanno mostrato una proporzione più elevata di E. coli produttore di ESBL/AmpC in confronto alla media europea. I batteri produttori di ESBL producono un enzima (β -lattamasi a spettro esteso) che li rende resistenti a diversi tipi di antibiotici, tra cui anche alcuni considerati critici per la salute umana come le cefalosporine di terza e quarta generazione e i fluorochinoloni.

In particolare, dalle analisi del monitoraggio ministeriale su campioni di carne al dettaglio nel 2020 quasi la metà degli isolati batterici di E. coli (46,8%) ha mostrato multiresistenza agli antibiotici, con una multiresistenza fino a 7 molecole antibiotiche diverse contemporaneamente. Questi dati trovano riscontro nelle analisi compiute sui campioni di carne acquistati nei punti vendita di Lidl Italia, dove abbiamo trovato:

- **Il 46% (11) contaminato da batteri produttori di ESBL.**
- **Il 33% (8) contaminato da ceppi di batteri produttori di ESBL multiresistenti a 3 delle 4 classi di antibiotici testate.** In particolare in tutti questi campioni si evidenzia **una resistenza del 100% a due classi di antibiotici classificati come critici per la salute umana** (cefalosporine di terza generazione e fluorochinoloni).

Questi dati tracciano un quadro preoccupante perché l'antibioticoresistenza rappresenta un'enorme minaccia per la salute e i batteri presenti nella carne di pollo contribuiscono a diffonderla ulteriormente, diminuendo così l'efficacia di quegli antibiotici considerati cruciali per curare le persone.

CONCLUSIONI

La carne che entra nelle case delle persone rappresenta un possibile rischio di contrarre infezioni di origine alimentare. Prima che venga cotta, infatti, la carne viene spesso a contatto con una varietà di superfici e utensili (come le mani di chi la prepara, taglieri, piatti, coltelli, ecc.), che possono diventare a loro volta potenziali vettori di trasmissione.

Le possibili infezioni di questi batteri diventano ancora più preoccupanti quando questi portano con sé geni in grado di conferire loro resistenza agli antibiotici. Nonostante ci sia sempre più consapevolezza tra le persone sulla qualità dei prodotti che acquistano e sui possibili rischi della carne cruda, la realtà è che la responsabilità di una corretta manipolazione degli alimenti per ridurre questi rischi non dovrebbe ricadere interamente sul consumatore.

L'incidenza della resistenza agli antibiotici è correlata all'uso che viene fatto di questi farmaci, per questo trovare alti livelli di resistenza nei campioni analizzati (sia da noi che dal Ministero della Salute) è indice di come per un lungo periodo di tempo sia stato fatto ampio uso di antibiotici negli allevamenti. In particolare, il fatto che si riscontrino anche un'elevata incidenza di resistenza per antibiotici considerati salvavita per l'uomo suggerisce che sia stato fatto largo uso anche di queste molecole, che, invece, non dovrebbero essere usate per trattare gli animali se non come ultima risorsa.

Il fatto che alcuni prodotti di carne di pollo riportino in etichetta la dicitura "senza antibiotici" non mette purtroppo al riparo dai rischi, sia perché in allevamento continuano a essere usati altri farmaci che potrebbero contribuire comunque all'insorgenza di resistenza agli antibiotici⁹, sia perché sulla carne venduta possono continuare a essere presenti batteri resistenti.

Diversi fattori giocano un ruolo nella diffusione e nell'aumento di batteri resistenti, i quali rappresentano un'enorme minaccia per la salute umana. Per trovare una soluzione a questo problema, nell'UE si sta valutando lo sviluppo di nuovi antibiotici, ma solo poche aziende farmaceutiche sono effettivamente attive in questo campo perché la ricerca di nuovi antibiotici è lunga, intensa e costosa. È quindi necessario mettere in atto con urgenza altre misure per mitigare la situazione, a partire dal miglioramento delle condizioni di vita degli animali negli allevamenti intensivi.

Le immagini provenienti da allevamenti di fornitori di Lidl mostrano quanto siano drammatiche le attuali condizioni dei polli allevati per la produzione di carne: animali allevati a densità elevate, malati, con grosse difficoltà di movimento e spesso costretti a convivere con i cadaveri di altri polli morti. Una situazione in cui si creano le condi-

zioni perfette perché batteri pericolosi e resistenti agli antibiotici si moltiplichino rapidamente.

In quanto più grande supermercato in Europa, Lidl deve assumersi la responsabilità di eliminare le principali cause di sofferenza per i polli allevati nelle proprie filiere. Aderendo allo European Chicken Commitment, Lidl si impegnerebbe a ridurre le densità di allevamento, abbandonare le razze a rapido accrescimento e garantire agli animali un ambiente migliore in cui esprimere i propri comportamenti naturali. Garantire migliori condizioni di vita agli animali vuol dire avere animali meno stressati e più robusti, che, ammalandosi meno, richiedono un uso minore di farmaci e, di conseguenza, contribuiscono anche alla tutela della salute pubblica.

DATI COMPLETI DI TUTTI I PAESI

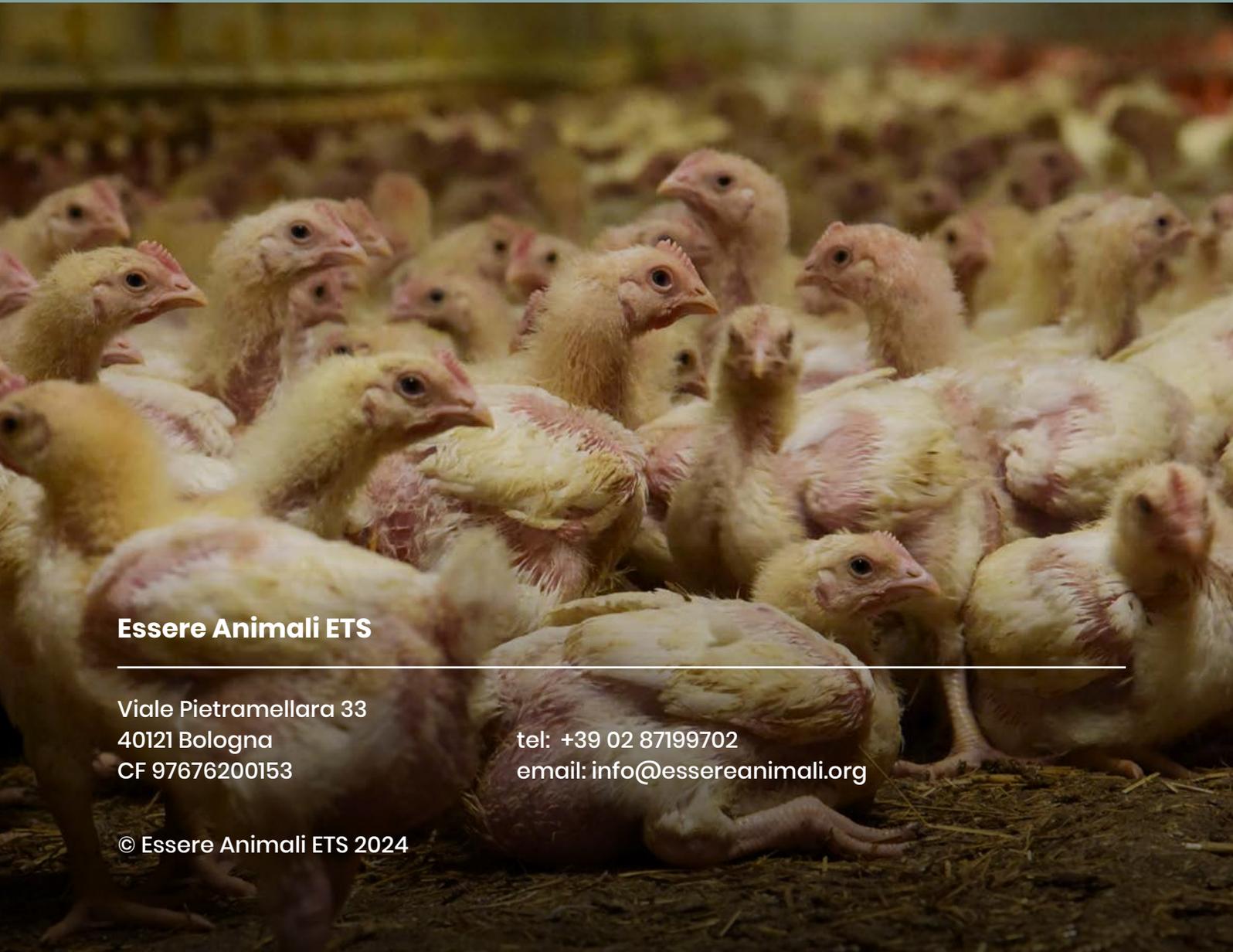
PAESI	NUMERO TOTALE DI CAMPIONI	CAMPIONI CON BATTERI RESISTENTI	DICUI		PRESENZA DI					
			PRODUTTORI DI ESBL (Klebsiella pneumoniae, Escherichia coli, Serratia fonticola)	MRSA	ESCHERICHIA COLI	SALMONELLA SPP.	LISTERIA	CAMPYLOBACTER	ENTEROCOCCI	NESSUNA POSITIVITÀ
Italia	24	11 (46%)	11 (46%)	0	18 (75%)	11 (46%)	13 (54%)	0	12 (50%)	0
Germania	24	8 (33%)	8 (33%)	0	12 (50%)	0	6 (25%)	12 (50%)	16 (67%)	1 (4%)
Regno Unito	40	23 (57,5%)	5 (12,5%)	18 (45%)	19 (47,5%)	0	12 (30%)	0	7 (17,5%)	1 (2,5%)
Polonia	30	12 (40%)	9 (30%)	9 (30%)	12 (40%)	2 (7%)	7 (23%)	8 (27%)	24 (80%)	0
Spagna	24	17 (71%)	17 (71%)	6 (25%)	20 (83%)	0	9 (38%)	20 (83%)	9 (38%)	0
TOTALE	142	71 (50%)	50 (35,2%)	33 (23%)	81 (57%)	13 (9,2%)	47 (33,1%)	40 (28,2%)	68 (47,9%)	2 (1,4%)

BIBLIOGRAFIA

1. <https://www.unep.org/topics/chemicals-and-pollution-action/pollution-and-health/antimicrobial-resistance-global-threat>
2. <https://www.ecdc.europa.eu/en/publications-data/health-burden-infections-antibiotic-resistant-bacteria-2016-2020>
3. <https://www.ema.europa.eu/en/veterinary-regulatory-overview/antimicrobial-resistance-veterinary-medicine/european-surveillance-veterinary-antimicrobial-consumption-esvac-2009-2023>
4. <https://www.epicentro.iss.it/listeria/>
5. <https://ilsalvagente.it/2022/09/27/listeria-era-nei-wurstel/#:~:text=Aia%20Wudy%20Formaggio%20e%20Wudy,di%20identificazione%20IT%2004M%20CE>
6. https://www.anmvioggi.it/images/Circolari_e_delibere_2024/Relazione_sulla_resistenza_agli_antimicrobici_dei_batteri_zoonotici_e_commensali_negli_animali_destinati_alla_produzione_di_alimenti_e_nelle_carni_derivate.pdf
7. https://www.anmvioggi.it/images/Circolari_e_delibere_2024/Relazione_sulla_resistenza_agli_antimicrobici_dei_batteri_zoonotici_e_commensali_negli_animali_destinati_alla_produzione_di_alimenti_e_nelle_carni_derivate.pdf
8. https://www.anmvioggi.it/images/Circolari_e_delibere_2024/Relazione_sulla_resistenza_agli_antimicrobici_dei_batteri_zoonotici_e_commensali_negli_animali_destinati_alla_produzione_di_alimenti_e_nelle_carni_derivate.pdf
9. <https://vkm.no/english/riskassessments/allpublications/theriskofdevelopmentofantimicrobialresistancewiththeuseofcoccidiostatsinpoultrydiets.4.62c3f31d15e03ed2972100.html>

CHI SIAMO

Essere Animali è impegnata a porre fine all'allevamento intensivo e promuovere la transizione verso un sistema alimentare più compassionevole. Attraverso il suo ufficio di corporate engagement, punta a lavorare con aziende alimentari e istituzioni di settore perché vengano progressivamente migliorate le condizioni di vita degli animali d'allevamento, partendo dall'eliminazione delle cause di maggior sofferenza.



Essere Animali ETS

Viale Pietramellara 33
40121 Bologna
CF 97676200153

tel: +39 02 87199702
email: info@essereanimali.org