

29.4.2009

PREMIATE LE AZIENDE CHE METTONO LA GALLINA PRIMA DELL'UOVO

Settanta aziende europee, tra cui in Italia AUTOGRILL e IKEA, ricevono il Premio Good Egg nella Tour Eiffel per avere messo la gallina prima dell'uovo.

I Premi Good Egg, assegnati da Compassion in World Farming, la maggiore organizzazione internazionale per il benessere degli animali di allevamento, offrono un riconoscimento alle aziende e ai servizi di ristorazione che utilizzano o si impegnano ad utilizzare solo uova di galline non allevate in gabbie di batteria (quindi allevate a terra, all'aperto o biologiche).

I vincitori italiani di quest'anno comprendono **AUTOGRILL, IKEA**, i produttori di pasta **Bertagni 1882** e **La Campofilone**, e i Comuni di **Bologna, Bentivoglio (Bo), Casalecchio di Reno (Bo), Casalgrande (RE), Castrocaro Terme (FC), Cesena, Gorizia, Imola, Ravenna, Rimini, San Lazzaro di Savena (Bo) e Sarsina (FC)**, premiati, questi, per avere scelto di utilizzare solo uova di galline non allevate in gabbia nelle proprie mense scolastiche. Ad oggi, i vincitori dei Premi Good Egg, decidendo di dire no alle uova di batteria, hanno garantito una vita fuori dalle gabbie a oltre 25 milioni di galline.

I vincitori 2009 si uniscono così a quelli delle edizioni passate, ugualmente prestigiosi, come McDonald's Europa, Unilever (Calvé, Hellmann's, ecc.), la mensa aziendale di Google Europa e il Parlamento europeo.

Commenta **Steve McIvor, il Direttore del Dipartimento Food Business di Compassion in World Farming**: *'Il grande numero di vincitori quest'anno è la chiara prova che il settore alimentare europeo ha veramente preso a cuore le condizioni di allevamento delle galline ovaiole. Aziende provenienti da tutta Europa e da tutti gli ambiti del settore alimentare, pubblico e privato, hanno scelto uova provenienti da sistemi alternativi alle gabbie.'*

'Stanno chiaramente fornendo una risposta concreta a quello che chiedono i consumatori europei, compiendo allo stesso tempo la scelta migliore per il futuro della loro attività.'

Aggiunge **Annamaria Pisapia, Rappresentante di Compassion in World Farming per l'Italia**: *"Siamo estremamente soddisfatti dei risultati ottenuti quest'anno in Italia, che dimostrano come anche nel nostro Paese vi sia una chiara volontà di aziende ed enti di lasciarsi alle spalle forme di allevamento così irrispettose delle esigenze degli animali e lesive del loro benessere come quello delle galline ovaiole nelle gabbie di batteria".*

Il crescente trend che vede i consumatori sempre più interessati ad uova prodotte in maniera più etica rappresenta una grande opportunità commerciale per le aziende che decidono di non utilizzare uova di galline allevate in gabbia- mostrano così di essere i primi ad adottare alti standard di benessere animale tramite l'anticipazione del divieto europeo del 2012 delle gabbie di batteria. La legislazione europea consentirà tuttavia l'utilizzo delle cosiddette gabbie "arricchite" in cui il benessere delle galline continuerà ad essere compromesso. Ecco perché i Premi Good Egg offrono un riconoscimento alle aziende che scelgono di utilizzare uova prodotte con migliori standard di benessere animale, quali sono i sistemi di allevamento a terra, all'aperto e biologico.

Adottare comportamenti responsabili per Autogrill è un impegno che si concretizza in azioni proattive" – ha dichiarato **Nicola Caramaschi, Direttore Qualità, Sicurezza e Ambiente di Autogrill** – *"La sostenibilità include il rispetto delle persone, la salvaguardia dell'ambiente ma anche la promozione del benessere degli animali. Siamo molto orgogliosi di aver anticipato i tempi di questa iniziativa rispetto all'entrata in vigore della normativa europea che regola tale settore. E' con grande piacere che, a testimonianza del nostro impegno, riceviamo il Premio Good Egg."*

Tutti i vincitori sono stati premiati durante l'evento organizzato a Parigi, nella Tour Eiffel, alla presenza del Dott. Lorenzo Terzi, Assistente di Paola Testori Coggi, Vice Direttore Generale della DG SANCO della Commissione Europea e del Dott. Andrea Gavinelli, Capo dell'Unità di Benessere Animale della Commissione Europea, DG SANCO.

Al momento, in Europa, più di due terzi delle galline allevate per produrre uova sono allevate in gabbie di batteria, in uno spazio per singolo animale pari ad un foglio di carta in formato

A4. In Italia sono 37 milioni (l'86 per cento) le galline allevate in gabbia, mentre in alcuni Paesi come la Spagna o la Repubblica Ceca questa percentuale sale al 95 per cento.

-fine-

**Per ogni ulteriore informazione o per concordare interviste in lingua italiana
contattare:**

Annamaria Pisapia

Rappresentante di Compassion in World Farming per l'Italia

Tel. 334 2300 600

Email: annamaria.pisapia@alice.it

Note per i redattori

- Sono disponibili statistiche sulla produzione di uova in gabbie di batteria e sistemi alternativi alle gabbie
- Sono disponibili foto e filmati di galline allevate in gabbia, a terra o all'aperto
- È disponibile un rapporto scientifico sul benessere delle galline ovaiole
- Per ogni ulteriore informazione sui Premi Good Egg o Compassion in World Farming contattare Annamaria Pisapia, Rappresentante di Compassion in World Farming per l'Italia
Tel. 334 2300 600, Email: a.pisapia@ciwf.org
- Maggiori informazioni sui Premi Good Egg, incluse informazioni sui vincitori, dichiarazioni e statistiche possono essere trovati su www.goodeggawards.com/it

LISTA DEI VINCITORI ITALIANI DEI PREMI GOOD EGG 2009

AUTOGRILL Italia
IKEA Italia Retail Srl
Bertagni 1882
La Campofilone
Comune di Bologna
Comune di Bentivoglio (BO)
Comune di Casalecchio di Reno (BO)
Comune di Casalgrande (RE)
Comune di Castrocaro Terme (FC)
Comune di Cesena
Comune di Gorizia
Comune di Imola (BO)
Comune di Ravenna
Comune di Rimini
Comune di San Lazzaro di Savena (BO)
Comune di Sarsina(FC)

LISTA DEI VINCITORI EUROPEI (esclusa la Gran Bretagna, i cui vincitori Saranno resi noti il 14 maggio):

Company	Country
Francia	
La Mere Poulard	Francia
Restaurant of La Mere Poulard	Francia
Botanic	Francia
Basilic Restauration	Francia
Guy Martin's restaurants	Francia
Amora	Francia
Europa del Sud	
Calvé	Spagna
Cozinha Divina, Quinta Dos Frades e lo chef Chakall	Portogallo
Companhia Das Sandes	Portogallo
Europa del Nord	
Dr. Oetker	Germania
Griesson - de Beukelaer	Germania
Gutshof Ei	Germania
ovofit	Germania
coop	Germania
tegut	Germania
Globus	Germania
real,-	Germania
Lidl	Germania
Dorint Hotels & Resorts	Germania
Hilcona	Liechtenstein
ARAMARK Germania	Germania

MKG Hamburg	Germania
MPREIS	Austria
Hofer	Austria
Taubenkobel	Austria
Hanner Mayerling	Austria
Konditorei Blaschke	Austria
Autogrill Belux	Belgio
Prima	Belgio
Carrefour Belgium	Belgio
Lidl Belgium	Belgio
Champion	Belgio
Premier Bakeries	Irlanda
Maitre Paul	Olanda
Jumbo Supermarkets	Olanda
Remia	Olanda
IRMA	Danimarca
Godt Brod	Norvegia
Hiestand Schweiz AG	Svizzera
Europa dell'Est	
Country Life	Repubblica Ceca
Hotel KAMILA ****	Slovacchia
Walker s.r.o.	Slovacchia
Gergely Food Kft	Ungheria
Vege Instytut	Polonia
Settore Pubblico tedesco	
Università di Erlangen-Norimberga	Germania
Università di Witten-Herdecke	Germania
Università di Düsseldorf	Germania
Università di Karlsruhe	Germania
Università di Colonia	Germania
Parlamento del Baden-Württemberg	Germania
Settore pubblico Austriaco	
Kuratorium Wiener Pensionisten-Wohnhäuser	Austria
General Hospital di Vienna	Austria