



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA
DIPARTIMENTO DI SCIENZE E TECNOLOGIE
AGRO-ALIMENTARI

Carni avicole prodotte senza usare antibiotici

I consumatori italiani quanto sono disposti a pagare in più per la carne di pollo prodotta senza usare antibiotici?

Il problema

Secondo le statistiche europee, l'Italia è nel gruppo dei paesi dell'UE con il più alto uso di farmaci antimicrobici (AMU) negli allevamenti e ciò può aumentare i rischi di diffusione nell'ambiente e lungo la filiera agroalimentare di agenti patogeni antimicrobico resistenti (AMR). Tuttavia, nel nostro Paese, istituzioni pubbliche e operatori privati stanno intraprendendo azioni per migliorare questa situazione e dei cambiamenti rilevanti sono già in atto. Un esempio viene dal settore avicolo, che ha ottenuto importanti progressi in termini di benessere animale e biosicurezza negli allevamenti e ha aumentato sensibilmente la produzione di carni e uova certificate come prodotti ottenuti senza uso di antibiotici, ha ridotto di oltre l'80% l'impiego di questi farmaci. Ma i consumatori italiani quanto sono disposti a pagare in più per acquistare carne di pollo prodotta senza usare antibiotici?

Lo stato dell'arte

In Italia, dal 2016, le principali catene di supermercati propongono delle linee di prodotti animali ottenuti senza o con un uso ridotto di antibiotici. Questo tipo di prodotti hanno registrato un aumento delle vendite del 203% tra il 2017 e il 2019 e nel mercato delle carni avicole, circa il 40 % delle vendite totali sono certificate come prodotti ottenuti senza uso di antibiotici (stime 2020). Le istituzioni sanitarie, le autorità politiche e gli enti privati in genere incoraggiano le iniziative per un uso più prudente degli antibiotici. Tuttavia, nonostante questo trend favorevole, nell'insieme, l'uso di antibiotici negli allevamenti italiani rimane a livelli elevati se paragonato con altri paesi europei. L'evoluzione avvenuta nel settore avicolo appare quindi ancor più significativa.

L'analisi

Per identificare il "premium price" che i consumatori italiani sono disposti a pagare per la carne di pollo prodotta senza uso di antibiotici,

Autori

Massimo Canali, Enrico Sbaragli, Maurizio Aragrande, Caetano Luiz Beber, Sara Capacci
[Università di Bologna](http://www.unibo.it)

Contatto e-mail:
massimo.canali2@unibo.it

Pubblicazione

["Consumers' Willingness to Pay for Meat Produced Without Using Antibiotics: a Hedonic-Price Analysis on Italian Supermarkets"](#), 6° Congresso Mondiale One Health 2020

Risorse aggiuntive

<https://worldonehealthcongress.org/>

Parole chiave

Certificazione di prodotti ottenuti senza uso antibiotici, analisi del prezzo edonico, consumatori italiani, carne di pollame, uso degli antibiotici negli allevamenti, resistenza antimicrobica

Immagini



I dati sui prezzi e sulle caratteristiche di commercializzazione del petto di polli da carne sono stati raccolti nei supermercati di tre città del Nord Italia.





ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA
DIPARTIMENTO DI SCIENZE E TECNOLOGIE
AGRO-ALIMENTARI

è stato sviluppato un modello di prezzo edonico¹. La raccolta dei dati è stata effettuata attraverso l'osservazione diretta delle unità campionarie (petto di pollo in vaschetta) nei supermercati di Forlì, Bologna, Cesena e dintorni. 173 osservazioni hanno portato a identificare 75 attributi per questo tipo di prodotto. Gli attributi sono stati raggruppati in 14 variabili nel modello finale. L'influenza di tali variabili sui prezzi è stata discussa con gli addetti alla qualità e marketing di due grandi industrie avicole.

I risultati

I risultati dello studio indicano che i consumatori italiani sono disposti a pagare il 14,6% in più per i petti di pollo certificati come prodotti senza uso di antibiotici e seguendo standard di benessere animale più elevati rispetto alle normali disposizioni di legge, a confronto di prodotti che non reclamano tali certificazioni. L'attributo che ha l'effetto più positivo sul prezzo è risultato essere la certificazione di prodotto biologico, con un incremento medio del 66,4% rispetto ai prodotti non biologici.

Conclusioni e raccomandazioni

- La certificazione dei prodotti ottenuti senza utilizzare antibiotici è uno strumento importante per informare i consumatori e promuovere la riduzione dell'uso;
- Sarebbe utile verificare il livello di consapevolezza dei consumatori circa la possibilità di utilizzare antibiotici negli allevamenti biologici;
- Le iniziative per migliorare le conoscenze dei consumatori sull'utilizzazione degli antibiotici negli allevamenti e le misure che garantiscono la tracciabilità dell'uso e l'assenza di residui in tutti i prodotti commercializzati possono sostenere acquisti più consapevoli e informati;

Applicazioni

- Produttori, aziende di trasformazione e dettaglianti dovrebbero promuovere filiere senza antibiotici, poiché i consumatori dimostrano di apprezzare questa caratteristica del prodotto;
- I veterinari e gli operatori della sanità pubblica dovrebbero motivare un uso più prudente degli antimicrobici nelle produzioni animali e aumentare la consapevolezza degli allevatori e degli operatori della filiera agroalimentare riguardo ai rischi che la resistenza antimicrobica comporta;
- L'assistenza tecnica per gli allevatori è necessaria a orientare e promuovere miglioramenti nel benessere degli animali e nella biosicurezza;
- Incentivi agli investimenti nelle aziende agricole possono sostenere e favorire tali cambiamenti.

Segui ROADMAP nei social media



¹ Il concetto di prezzo edonico si basa sull'ipotesi che un bene incorpori diverse qualità o attributi e il suo prezzo, in un mercato in concorrenza perfetta, dipenda dalla disponibilità a pagare dei consumatori per tali attributi. Su questa ipotesi, ad esempio, se confrontiamo i prezzi di due beni identici tranne che per un attributo, la differenza di prezzo tra i due beni dovrebbe esprimere la disponibilità a pagare dei consumatori per quell'attributo.

