

Antibiotic free nell'allevamento del suino italiano: il consumatore e il ruolo della Filiera

Giornata di studio SIPAS Parma – 26
novembre 2021

Il consumatore

- Spesso ha poco tempo e/o interesse ad approfondire informazioni tecniche complesse
- Riceve informazioni da diversi canali (social media, tv, internet...) e associa il ricorso agli antibiotici ad un'opinione di pericolosità "uso eccessivo e inappropriato"



Alcuni esempi di informazioni

Il test Tracce di farmaci in 12 prodotti su 21 analizzati. Colpa dello sfruttamento intensivo delle mucche che s'ammalano

“Ci sono antibiotici nel latte” Il veleno degli allevamenti



Irishi
Una mucca sottoposta ad allevamento intensivo, le cui conseguenze sono delle mastiti che vengono curate con gli antibiotici che si trasmettono al latte e a chi lo beve.

Farmaci e sostanze tossiche

Queste sostanze sono presenti in carne, uova, latte, e altri cibi di origine animale.

FERTILIZZANTI

PESTICIDI

ESTROGENI

ORMONI

ANTIBIOTICI



Alcuni esempi di informazioni

È necessario cambiare gli stili di vita

Gli allevamenti intensivi sono paradisi per i virus!

Ricerche virologiche confermano che tenere centinaia di animali chiusi negli allevamenti favorisce lo sviluppo di nuovi virus pericolosi per gli umani. Aggiungiamo l'uso di antibiotici in molti allevamenti: contribuiscono a selezionare batteri patogeni resistenti agli antibiotici.

Vedi il link all'inchiesta di Presa Diretta nel testo sopra questo poster



JACOPO FO

Questo sistema è una follia!



DAGLI ANIMALI AGLI UOMINI: COME SI DIFFONDONO I BATTERI RESISTENTI



Classificazione: *Uso Interno*

Il consumatore

- Timore di presenza di residui di antibiotici e contaminanti nei prodotti di origine animale



Scelta di consumo: aumento richiesta prodotti “senza antibiotici”



La Legislazione

- Divieto utilizzo di antibiotici come promotori di crescita fin dal 2006
- Controlli ufficiali nei prodotti di origine animale (vedi PNR)
- Legislazione “One Health”



La Filiera

- Progetto che prevede la stretta collaborazione di tutti gli interpreti della catena produttiva che coinvolge allevatori, agricoltori, veterinari fino ad arrivare alla GDO e al consumatore



La Filiera in Carrefour

- Filiera Qualità Carrefour nasce nel 1992
- Sottoscrizione di specifici disciplinari di produzione
- Miglioramento condizioni di allevamento e del benessere animale



Aspetti applicativi

Punto cardine della Filiera Qualità Carrefour è il benessere animale

Ma cosa intendiamo per “benessere”?

E' un concetto di multifattorialità: che analizza le condizioni di vita degli animali, il rispetto dei loro fabbisogni e la gestione degli animali all'interno dell'allevamento.



Aspetti applicativi

- No utilizzo antibiotici CIAs
- Profilassi e metafilassi da evitare se non necessarie
- Realizzare protocolli di gestione sanitaria degli allevamenti
- Potenziare le misure di biosicurezza



Aspetti applicativi

- Impostare piani di pest control e di pulizia/sanificazioni
- Acqua e alimenti sempre a disposizione e controllati
- Programmi di controllo per manifestazioni cliniche di stress: morsicature, ferite, zoppie etc.etc

Fondamentale creare sistemi di produzione integrata, dal mangimificio all'allevamento



Miglioramento della qualità



- Pianificare
- Attuare
- Controllare
- Miglioramento continuo

Realizzazione di manuale di
autocontrollo aziendale



Miglioramento della qualità

I CRITERI DELLA
FILIERA



SISTEMA CLASSYFARM
finalizzato alla
categorizzazione del
rischio

Rappresentano un esempio di
collaborazione in grado di aumentare il
livello di sicurezza e di qualità degli
alimenti



Comunicazione Consumatore

Trattandosi di un punto critico la comunicazione deve :

- Essere chiara
- Basarsi su dati oggettivi e verificabili
- Spiegare tutto il lavoro del progetto di Filiera



Comunicazione Consumatore

Le informazioni riportate in etichetta sono legate a :

- Disciplinari di etichettatura facoltativa
- Certificazioni di prodotto e di Filiera

Verificati da Organismi di Certificazione



Comunicazione “ Nuovo corso “



- Nasce dalla sinergia fra gli operatori del “settore allevamenti”

- Gli obiettivi collimano con i principi della Filiera
- Può essere lo schema certificativo in grado di promuovere la trasparenza nei confronti del consumatore



Conclusioni

Può esistere un allevamento senza utilizzo di antibiotico? Si se:

- Miglioramento del benessere animale
- Adesione al sistema Classyfarm
- Utilizzo della REV e del Registro Elettronico dei trattamenti



Conclusioni

- Applicazione delle linee guida di Filiera
- Utilizzo dell'antibiotico mirato, fino alla progressiva eliminazione
- Piano di controllo mirato al continuo miglioramento
- Comunicazione efficace per il consumatore



Conclusioni

GRAZIE PER L'ATTENZIONE

