

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

Giornata di studio SIPAS Parma – 26  
novembre 2021

# Il consumatore

---

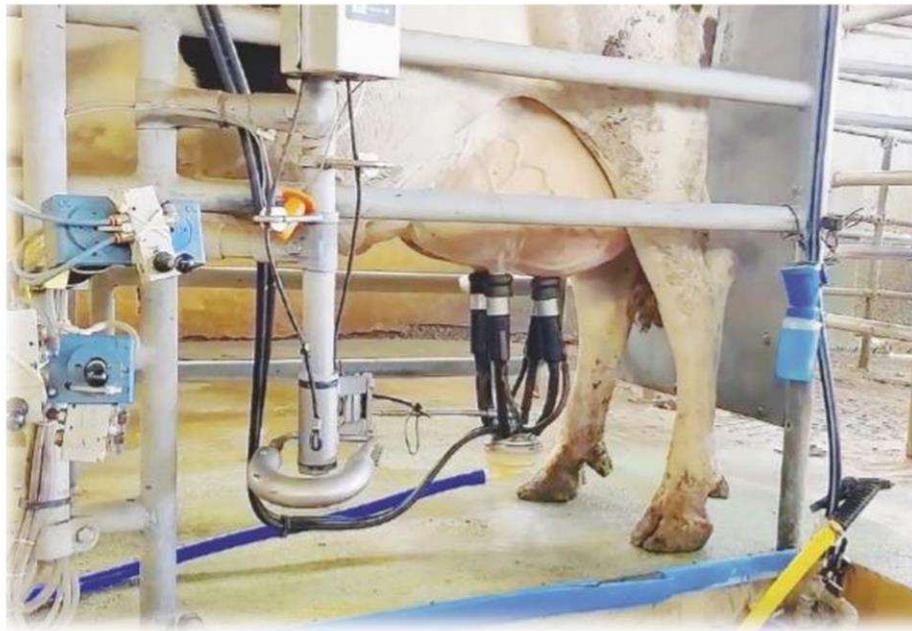
- Spesso ha poco tempo e/o interesse ad approfondire informazioni tecniche complesse
- Riceve informazioni da diversi canali (social media, tv, internet...) e associa il ricorso agli antibiotici ad un'opinione di pericolosità "uso eccessivo e inappropriato"



# 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



**Irischi**  
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



Questo sistema è una follia!



### DAGLI ANIMALI AGLI UOMINI: COME SI DIFFONDONO I BATTERI RESISTENTI



# 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? Sì 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

