

Buone pratiche di veterinaria preventiva

**Linee guida della Regione Piemonte
per il benessere degli animali in allevamento**

Benessere dei conigli da carne

2012



Regione Piemonte - Settore Prevenzione e veterinaria
e Servizi Veterinari delle ASL

INFORMAZIONI AL LETTORE

La legislazione europea in tema di sicurezza alimentare (ed in particolare l'insieme di norme denominate "pacchetto igiene") prevede la responsabilizzazione diretta dei produttori di alimenti, compresa la produzione primaria, intendendo con questo termine tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione.

L'allevatore è a pieno titolo considerato un operatore del settore alimentare e quindi responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare e l'allevamento di animali è considerato una attività di impresa alimentare.

In questo contesto i pericoli alimentari presenti a livello della produzione primaria dovrebbero essere identificati e adeguatamente controllati per garantire gli obiettivi di sicurezza alimentare.

La legislazione europea prevede quindi che manuali di buone pratiche operative debbano servire a incoraggiare il rispetto dei principi dell'igiene, della salute e del benessere degli animali che, se applicati, forniscono prodotti salubri.

L'Assessorato alla tutela della salute e sanità della Regione Piemonte ha voluto promuovere questa campagna informativa e formativa per gli allevatori.

La pubblicazione, redatta da esperti veterinari sulla base di un ampio progetto regionale, tiene conto dell'esperienza maturata dai servizi veterinari delle Asl. La finalità è fornire agli operatori del settore, interessati ad attivare un programma di miglioramento sanitario, una visione di insieme che sottolinei le maggiori criticità e gli errori più comuni rilevati nella gestione degli allevamenti.

Per le stesse motivazioni si è ritenuto utile citare, in un formato facilmente consultabile, le norme fondamentali che regolamentano l'attività di allevamento in materia di sanità animale ed igiene degli allevamenti, alimentazione e benessere animale anche al fine di consentire a utenti e tecnici di altra estrazione di confrontarsi con la normativa veterinaria.

Il linguaggio di immediata comprensione e i molti esempi sono rivolti a facilitare un approccio pratico e accessibile.

La breve pubblicazione ha preso spunto da un manuale di buone pratiche promosso dalla FAO, seguendone l'impostazione basata sullo sviluppo dei seguenti argomenti.

- 1) sanità animale e biosicurezza
- 2) farmaco veterinario
- 3) alimentazione
- 4) benessere
- 5) sostanze pericolose ed impatto ambientale
- 6) formazione del personale

In ogni capitolo l'argomento viene brevemente sviluppato riportando esempi di buone prassi ed evidenziando di seguito i comportamenti "non corretti" che più frequentemente si verificano in allevamento. In uno specifico allegato i punti precedentemente trattati sono analizzati in modo più esteso e con il ricorso a immagini fotografiche.

I principi fondamentali elencati nel Regolamento CE 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari a livello di produzione primaria sono stati adattati ai vari capitoli richiamando per quanto possibile le misure adeguate minime, la tenuta delle registrazioni e raccomandazioni che si riferiscono alle misure di corretta prassi igienica richiamate dal Regolamento sopra citato, ma anche ai requisiti ed alle esigenze di rintracciabilità per alimenti e mangimi previste dal Regolamento CE 178/2002 (principi e i requisiti generali della legislazione alimentare) e del Regolamento CE 1831/2003 (requisiti per l'igiene dei mangimi).

Il riferimento va esteso anche alla disciplina di erogazione dei premi comunitari in agricoltura e dal principio della condizionalità. L'applicazione di corrette prassi nella conduzione degli allevamenti, in particolare in tema di sanità, igiene e benessere animale, consente all'allevatore di possedere i requisiti minimi per accedere ai finanziamenti. La pubblicazione può pertanto fornire all'allevatore opportune linee guida in tal senso.

È prevista la redazione di opuscoli analoghi per ogni filiera produttiva di allevamento. Gli opuscoli saranno disponibili on line sul sito della regione Piemonte e sono da intendersi come documenti in evoluzione, in funzione delle modificazioni della legislazione alimentare e delle nuove conoscenze scientifiche.

Alla stesura hanno partecipato con vari contributi i Medici veterinari delle aree di sanità animale e igiene delle produzioni zootecniche dei servizi veterinari delle ASL piemontesi ed in particolare i referenti di settore per le varie filiere produttive, nell'ambito del laboratorio di formazione per veterinari "controllo di filiera finalizzato alla sicurezza alimentare".

Il presente volume è stato redatto nell'ambito del progetto "Buone pratiche di veterinaria Preventiva; campagna informativa della Regione Piemonte" per la sicurezza alimentare negli allevamenti, linee guida per gli operatori del settore" finanziato dalla Regione Piemonte con D.G.R .n 11 -11770 del 20/07/2009 e affidato per la realizzazione ed il coordinamento alla ASL TO 3, Struttura Complessa "Igiene degli allevamenti" del Dipartimento di Prevenzione, direttore Dr. Stefano Gatto.

Per la redazione del presente manuale è stato affidato l' incarico libero professionale ai Dottori Riccardo Prato e Salvatore Romei.

Si ringrazia per la collaborazione la Dottoressa Magda Ardizio Dirigente Veterinario ASL TO4 e il Dottor Antonio Lavazza dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna per la loro disponibilità.

Si rimanda per un ulteriore approfondimento in tema di benessere del coniglio, alla pubblicazione "I Conigli e le Lepri" di Antonio Lavazza, Monica Cerioli e Guido Grilli, (Trenta Giorni speciale anno I n°8 agosto 2008) da cui è stato tratto spunto per il capitolo "benessere" della presente pubblicazione ed al progetto CUNI BENE dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna.

INDICE

	<i>Pagine</i>
<i>AL LETTORE DEL PRESENTE OPUSCOLO</i>	<i>2</i>
 <i>MANUALE IN SCHEMA</i>	
CAPITOLO 1.....	9
 <i>SANITA' ANIMALE e BIOSICUREZZA</i>	
CAPITOLO 2.....	16
 <i>FARMACO</i>	
CAPITOLO 3.....	21
 <i>ALIMENTAZIONE</i>	
CAPITOLO 4.....	28
 <i>BENESSERE</i>	
CAPITOLO 5.....	36
 <i>GESTIONE DELLE SOSTANZE POTENZIALMENTE PERICOLOSE e IMPATTO AMBIENTALE</i>	

CAPITOLO 6.41

FORMAZIONE DEL PERSONALE

ALLEGATO AL MANUALE43

CAPITOLO 1.44

SANITA' ANIMALE e BIOSICUREZZA

1.1 Impedire l'ingresso e la diffusione delle malattie

1.2 Possedere un programma di gestione sanitaria dell'allevamento

CAPITOLO 2.59

FARMACO

2.1 Uso corretto del farmaco

CAPITOLO 3.67

ALIMENTAZIONE

3.1 Assicurare agli animali cibo e acqua di qualità

3.2 Assicurare adeguate condizioni di stoccaggio di materie prime e mangimi

3.3 Assicurare la tracciabilità delle materie prime e dei prodotti finiti acquistati o autoprodotti

CAPITOLO 4.81

BENESSERE

4.1 Corretta gestione di alimentazione ed abbeverata

4.2 Garantire agli animali adeguate condizioni ambientali

4.3 Corretta gestione degli animali malati e feriti

4.4 Evitare agli animali condizioni di paura e stress

4.5 Consentire agli animali di manifestare le caratteristiche comportamentali tipiche della specie

CAPITOLO 5.96

***GESTIONE DELLE SOSTANZE POTENZIALMETE
PERICOLOSE E IMPATTO AMBIENTALE***

5.1 Impedire la contaminazione dei prodotti di origine animale da potenziali sostanze pericolose

5.2 Possedere un protocollo appropriato per la gestione
dei rifiuti, sottoprodotti e deiezioni

5.3 Assicurare che le pratiche zootecniche non abbiano un
impatto sfavorevole sull'ambiente

CAPITOLO 6.101

FORMAZIONE DEL PERSONALE

6.1 Conoscenza degli obblighi e delle responsabilità
previste a carico dell'allevatore / detentore per la
conduzione di una azienda zootecnica

6.2 Conoscenza dei requisiti generali in materia di igiene

6.3 Possedere conoscenze di base in materia di zoologia e
tenuta degli animali

APPENDICE106

L'ALLEVAMENTO DELLA LEPRE

1. SANITA' ANIMALE e BIOSICUREZZA

BUONA PRATICA	COSA FARE (COME)	QUANDO	PERCHE ' (obiettivo)	NORMATIVA
 <p>1.1 Impedire l'ingresso e la diffusione delle malattie in allevamento</p>	<p>1.1.1 Adottare adeguate misure di biosicurezza</p>	<p>In ogni fase di allevamento</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mantenere gli animali in buono stato di salute 	<p>Reg. Polizia Veterinaria 320/54</p> <p>Reg. CE 852/2004</p> <p>Allegato 1</p>
	<p>1.1.2 Assicurare un' adeguata eliminazione di animali morti</p>	<p>Fase di vuoto sanitario</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Eliminare possibili vettori di malattia 	<p>Reg. 2160-/2003</p> <p>Reg. CE 852/2004</p> <p>Allegato 1</p>
	<p>1.1.3 Garantire un' adeguata pulizia e disinfezione dei locali e delle attrezzature (sanificazione)</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Abbattere la carica microbica 	
	<p>1.1.4 Disporre di un protocollo di derattizzazione e lotta agli insetti nocivi</p>	<p>In ogni fase di allevamento</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Eliminare insetti nocivi e parassiti 	<p>D. Lgs 2001 n° 146</p> <p>Reg. CE 852/2004</p> <p>Allegato 1</p>

1.SANITA' ANIMALE e BIOSICUREZZA

BUONA PRATICA	COSA FARE (COME)	QUANDO	PERCHE ' (obiettivo)	NORMATIVA
 <p>1.1 Impedire l'ingresso e la diffusione delle malattie in allevamento</p>	<p>1.1.5 Introdurre animali con stato sanitario conosciuto e programmare periodi di quarantena per i riproduttori</p>	<p>Fase di accasamento</p>	<p>• Mantenere gli animali in buono stato di salute</p>	<p><u>Reg. Polizia Veterinaria 320/54</u></p> <p><u>Reg. CE 852/2004</u></p> <p><u>Allegato 1</u></p>

COMPORAMENTI NON CORRETTI PUNTO 1.1

ERRORI COMUNI ☹️ (CIO ' CHE L'ALLEVATORE NON DEVE FARE !)

- Utilizzare strutture non sottoposte ad adeguata manutenzione
 - Mancanza di recinzione continua e completa dell' allevamento
 - Accessi privi di barriere
 - Assenza di piazzola per la disinfezione all'ingresso
 - Impiegare personale in promiscuità con altri Allevamenti
 - Assenza in allevamento di indumenti monouso (camici, calzari ecc..)
- 1.1.1 ☹️
- Assenza cella frigo o ubicazione all'interno dell'allevamento
 - Utilizzo di celle non funzionanti
 - Smaltimento delle carcasse inadeguato (allontanamento durante il ciclo, carcasse chiuse nei sacchetti di plastica)
- 1.1.2 ☹️
- Non adottare idonee procedure di sanificazione per locali e attrezzature
 - Inappropriato utilizzo di disinfettanti e detergenti (in quantità insufficiente, scaduti, inquinati, con modalità errate)
- 1.1.3 ☹️
- Non avere / applicare il programma di derattizzazione e lotta agli insetti nocivi
- 1.1.4 ☹️
- Acquisto di animali di provenienza incerta e senza certificazioni
 - Errata gestione in fase di sfoltimento delle femmine
 - Introduzioni animali con stato sanitario sconosciuto
- 1.1.5 ☹️

COMPORTAMENTI NON CORRETTI PUNTO 1.1

CIO ' CHE L'ALLEVATORE NON DEVE FARE !



In queste condizioni e' impossibile eradicare qualsiasi malattia!



L'allevamento di animali destinati a diventare alimento per l'uomo deve rispettare i requisiti chiesti dalla Comunità Europea. Allevamenti come quello rappresentato in fotografia non rispondono ai requisiti e non permettono nessuna attività di prevenzione contro le principali patologie della specie (mixomatosi, rogna, malattia emorragica, pasteurellosi ecc..)



1. SANITA' ANIMALE e BIOSICUREZZA

BUONA PRATICA	COSA FARE (COME)	QUANDO	PERCHE' (obiettivo)	NORMATIVA
 <p>1.2 Possedere un programma di gestione sanitaria dell'allevamento</p>	<p>1.2.1 Rispettare i tempi di vuoto biologico e sanitario</p> <p>1.2.2 Effettuare un controllo regolare degli animali per l'individuazione di segni di malattia. Registrare il numero di soggetti trovati morti ad ogni controllo.</p>	<p>Fase di vuoto sanitario</p> <p>In ogni fase di allevamento</p>	<p>• Prevenire l'insorgenza di malattie infettive</p> <p>• Prevenire l'insorgenza di malattie, limitare la mortalità e gli scarti</p>	<p><u>R. P. V</u> <u>320/54</u></p> <p><u>Reg. CE 852/2004</u> <u>Allegato 1</u></p>
	<p>1.2.3 Garantire la tracciabilità delle partite in arrivo, acquisizione e conservazione della documentazione.</p>	<p>Introduzione animali e successive movimentazioni nell'allevamento</p>	<p>• Rispettare la normativa in materia di sicurezza alimentare (allegato uno Reg. CE 852/2004)</p>	<p><u>R.P.V.</u> <u>320/54</u></p> <p><u>Reg. CE 852/2004</u> <u>Allegato 1</u></p>

1.SANITA' ANIMALE e BIOSICUREZZA

BUONA PRATICA	COSA FARE (COME)	QUANDO	PERCHE ' (obiettivo)	NORMATIVA
 <p>1.2 Possedere un programma di gestione sanitaria dell'allevamento</p>	<p>1.2.4 Prevenire e riconoscere le malattie in particolare se causa di zoonosi e le malattie infettive denunciabili</p>	<p>In ogni fase di allevamento</p>	<ul style="list-style-type: none"> Prevenire l'insorgenza e la diffusione di malattie infettive 	<p><u>T.U.LL.SS. (R.D. 1265/1934)</u></p> <p><u>R.P.V 320/54</u></p> <p><u>Reg. 2160-/2003</u></p>
	<p>1.2.5 Registrare i dati per la catena alimentare</p>		<ul style="list-style-type: none"> Fornire raccolta dati con informazioni sulla catena alimentare 	<p><u>Reg. CE 852/2004</u></p> <p><u>Reg. CE 853/2004</u></p> <p><u>Reg. CE 854/2004</u></p> <p><u>Reg. CE 2074/ 2005</u></p>

COMPORAMENTI NON CORRETTI PUNTO 1.2

ERRORI COMUNI : ☹ **CIO ' CHE L'ALLEVATORE NON DEVE FARE !**

- Non rispettare i tempi di vuoto biologico e sanitario 1.2.1 ☹
- Mancanza di un responsabile di allevamento
- Mancanza di assistenza tecnica adeguata e qualificata (veterinario aziendale) 1.2.2 ☹
- **Capannoni e reparti non identificati** (mancanza di mappa o planimetria) 1.2.3 ☹
- Non registrare le partite in arrivo
- Non possedere un protocollo per la gestione delle malattie causa di zoonosi e malattie denunciabili 1.2.4 ☹
- Non aggiornare il registro aziendale
- Non conservare e rendere disponibile la documentazione inerente l'allevamento (registrazioni obbligatorie) 1.2.5 ☹

2. FARMACO

UONA PRATI- CA	COSA FARE (COME)	QUAN- DO	PERCHE '	NORMATIVA
 <p>2.1 Uso cor- retto del farmaco</p>	<p>2.1.1 Somministrare farmaci e mangimi medicati secondo le indicazioni del medico veterinario, rispettando scrupolosamente i dosaggi e i tempi di sospensione</p>	<p>In ogni fase del ciclo di allevamento</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Evitare la presenza di residui e sostanze indesiderate nelle carni • Evitare uso improprio del farmaco • Garantire l'efficacia del farmaco • Fornire attraverso le registrazioni informazioni precise al macello sulla partita in arrivo 	<p><u>Art. 65</u> <u>RPV 320/54</u></p> <p><u>D.M</u> <u>28/05/ 1992</u></p> <p><u>D.M.</u> <u>16/11/1993</u></p> <p><u>D.L. 90/1993</u></p> <p><u>Circ. 23/01/96</u> <u>n°1</u></p> <p><u>D.M.</u> <u>19/10/1999</u></p> <p><u>D.L. 16/03/'06</u> <u>n°158</u></p> <p><u>D.L. 6/04/'06</u> <u>n°193</u></p> <p><u>D. Lgs 24- /07/07 n ° 143</u></p>
	<p>2.1.2 Conservare adeguatamente il farmaco</p>			
	<p>2.1.3 Registrazione i prodotti medicinali veterinari o qualsiasi altra cura o terapia. Riportare i trattamenti sul documento di scorta degli animali al macello</p>			

2. FARMACO

BUONA PRATI- CA	COSA FARE (COME)	QUANDO	PERCHE ' (obiettivo)	NORMATI- VA
 2.1 Uso corretto del farmaco	2.1.4 Provvedere alla pulizia delle attrezzature per la distribuzione del farmaco.	In ogni fase del ciclo di allevamento	<ul style="list-style-type: none"> • Evitare uso improprio del farmaco 	<u>Art. 65</u> <u>RPV 320/54</u> <u>D. M</u> <u>28/05/ 1992</u>
	2.1.5 Segnalare eventuali diminuzioni di efficacia o effetti indesiderati dei farmaci.			<ul style="list-style-type: none"> • Garantire l'efficacia del farmaco
	2.1.6 se necessario ed inevitabile ricorrere all'uso in deroga del farmaco secondo le metodiche stabilite (cascata)		<u>Circ. 23-</u> <u>/01/96 n°1</u> <u>D.M.</u> <u>19/10/1999</u>	
	2.1.7 usare correttamente e responsabilmente gli antibiotici		<ul style="list-style-type: none"> • Evitare la comparsa di fenomeni di farmaco resistenza 	<u>D.L. 16-</u> <u>/03/'06 n°</u> <u>158</u> <u>D.L. 6-</u> <u>/04/'06 n°</u> <u>193</u>
	2.1.8 rispettare l'impiego di corretti piani vaccinali		<ul style="list-style-type: none"> • Contrastare la comparsa e la diffusione delle malattie 	<u>D. Lgs 24-</u> <u>/07/07 n°</u> <u>143</u>

COMPORAMENTI NON CORRETTI PUNTO 2.1

ERRORI COMUNI ☹️ CIO ' CHE L'ALLEVATORE NON DEVE FARE !

Uso scorretto del farmaco:

- Senza rispettare le posologie.
 - Senza rispettare i tempi di sospensione.
 - Uso del farmaco in assenza di patologie
 - Uso del farmaco non adatto alla tecnologia di allevamento praticata
 - **Uso di farmaco acquistato da circuiti non ufficiali e non registrati (e' proibito e grave!)**
- 2.1.1 ☹️
- Cattiva conservazione del farmaco e gestione delle scorte
- 2.1.2 ☹️
- Mancata archiviazione documentale e conservazione delle ricette
 - Registrazione non tempestiva / precisa / completa dei trattamenti
 - Mancata o errata compilazione del documento di scorta degli animali al macello (se sottoposti a cure o terapie)
- 2.1.3 ☹️
- Mancata pulizia delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei farmaci
- 2.1.4 ☹️
- Non segnalare effetti indesiderati o diminuzione di efficacia dei farmaci
- 2.1.5 ☹️

COMPORAMENTI NON CORRETTI PUNTO 2.1

ERRORI COMUNI ☹️ CIO ' CHE L'ALLEVATORE NON DEVE FARE !

- uso inappropriato o secondo metodiche non corrette 2.1.7 ☹️ di “medicinali in deroga”
- Assenza, non applicazione o applicazione non corretta 2.1.8 ☹️ di piani vaccinali contro le principali patologie che possono svilupparsi in allevamenti cunicoli (es: mixomatosi, malattia emorragica)



Non è per uso su animali !!



Non possono essere

utilizzati prodotti non autorizzati.

Prodotti non farmacologici (e quindi senza tempi di sospensione) e non autorizzati per uso su animali destinati alla produzione di alimento sono da ritenersi **VIETATI**.

Qualora siano presenti in azienda per l'uso previsto è bene che non siano stoccati insieme ai prodotti medicinali per evitare contaminazioni crociate tra i prodotti. Tali prodotti non devono pervenire agli animali nemmeno accidentalmente.

Per piante da ORTO, da FRUTTO ed ORNAMENTALI

3. ALIMENTAZIONE

BUONA PRATICA	COSA FARE (COME)	QUANDO	PERCHE ' (obiettivo)	NORMATIVA
 <p>3.1 Assicurare agli animali cibo e acqua di qualità</p>	3.1.1 Uso adeguato dei mangimi	In ogni fase del ciclo di allevamento	<ul style="list-style-type: none"> • Mantenere gli animali in buono stato di salute con un'alimentazione bilanciata e con corretto apporto di fibra • Evitare che l'acqua e gli alimenti per gli animali vengano contaminati da sostanze chimiche • Evitare contaminazioni chimiche dovute a pratiche zootecniche 	<p><u>LEGGE 281 / 1963</u></p> <p><u>D.L.360 / 99</u></p> <p><u>D.L.123/ 99</u></p> <p><u>D.P.R 433 / 2001</u></p> <p><u>Reg. 1831 / 2003</u></p> <p><u>D.L.223 / 2003</u></p> <p><u>Reg. CE 852/2004</u></p> <p><u>D.L. 149 / 2004</u></p> <p><u>Reg.CE 1292 2005</u></p> <p><u>Reg. 183 /2005</u></p>
	3.1.2 Utilizzare acqua potabile o pulita in modo da prevenire la contaminazione effettuando controlli regolari			
	3.1.3. Utilizzare attrezzature differenti per lo stoccaggio e la somministrazione di mangimi medicati e/o additivati, per mangimi con caratteristiche non compatibili e per mangimi destinati a specie diverse			
	3.1.4 Appropriato uso di additivi secondo la normativa vigente			

3. ALIMENTAZIONE

BUONA PRATICA	COSA FARE (COME)	QUANDO	PERCHE ' (obiettivo)	NORMATIVA
 3.1 Assicurare agli animali cibo e acqua di qualità	3.1.5 Prevedere se necessario, ad effettuare controlli analitici per garantire la qualità dei mangimi	In ogni fase del ciclo di allevamento	<ul style="list-style-type: none"> •Garantire la sicurezza dei mangimi •Assicurare il rispetto della normativa di settore 	<p><u>LEGGE 281 / 1963</u></p> <p><u>D.L.360 / 99</u></p> <p><u>D.L.123/ 99</u></p> <p><u>D.P.R 433 / 2001</u></p> <p><u>Reg. 1831 / 2003</u></p> <p><u>D.L.223 / 2003</u></p> <p><u>Reg. CE 852/2004</u></p> <p><u>D.L. 149 / 2004</u></p> <p><u>Reg.CE 1292 2005</u></p> <p><u>Reg. 183 /2005</u></p>

COMPORAMENTI NON CORRETTI

PUNTO 3.1

ERRORI COMUNI ☹ CIO ' CHE L'ALLEVATORE NON DEVE FARE !

- . Utilizzo di razioni non bilanciate
 - . Utilizzo di materie prime di incerta origine
senza garanzie di salubrità
- } 3.1.1 ☹
-
- . Uso di acqua non sottoposta a controlli
(se non proveniente da acquedotto)
 - . Utilizzo abbeveratoi e mangiatoie
insufficienti per numero e dimensioni
- } 3.1.2 ☹
-
- . Mancato controllo sistemi di distribuzione.
 - . Insufficiente manutenzione e pulizia
di vasche e linee d'acqua
 - . Uso di attrezzature comuni per la
somministrazione del mangime con o
senza medicazione
- } 3.1.3 ☹
-
- . Uso di additivi non autorizzati per la specie
- 3.1.4 ☹
-
- . Al momento della consegna dell'alimento alla
rinfusa, mancata effettuazione del prelievo in
contraddittorio
- 3.1.5 ☹

3. ALIMENTAZIONE

BUONA PRATICA	COSA FARE (COME)	QUANDO	PERCHE ' (obiettivo)	NORMATIVA
 <p>3.2. Assicurare adeguate condizioni di pulizia ed igiene per strutture, attrezzature e per la produzione, il trasporto e lo stoccaggio di mangimi e materie prime.</p>	3.2.1 Pulire e disinfettare locali ,attrezzature, contenitori, casse e veicoli	In ogni fase del ciclo di allevamento	<ul style="list-style-type: none"> • Garantire la sicurezza dei mangimi • Evitare contaminazioni pericolose per la sicurezza dei mangimi 	<p><u>Reg CE 852/2004</u></p> <p><u>Reg. 183 / 2005</u></p>
	3.2.2. Assicurare adeguate condizioni igieniche di produzione, trasporto, stoccaggio e somministrazione dei mangimi e materie prime			
	3.2.3. Prevenire che animali e parassiti causino contaminazioni pericolose			
	3.2.4 Assicurare che i materiali di imballaggio non siano fonti di contaminazione per i mangimi			

COMPORAMENTI NON CORRETTI PUNTO 3.2

ERRORI COMUNI ☹ **CIO ' CHE L'ALLEVATORE NON DEVE FARE !**

- Scarsa igiene di locali, attrezzature, contenitori e veicoli. 3.2.1 ☹
- Mangiatoie, silos, contenitori con materiale residuo inquinato da muffe.
- Assenza di separazione di alimenti destinati a specie differenti
- Stoccare gli alimenti alla rinfusa direttamente su terra.
- Stoccare i mangimi non protetti da contaminazione. 3.2.2 ☹
- Stoccare mangimi non separati da sostanze (pericolose (diserbanti, biocidi, antiparassitari, vernici), farmaci, additivi etc
- Commistione con altri materiali. (chiodi, viti, schegge),
- Stoccaggio mangimi nei pressi di officine, locali attrezzi.
- Stoccare i mangimi non protetti da parassiti e animali indesiderati (roditori, insetti, volatili). 3.2.3 ☹
- Utilizzo di sacchi o materiali di imballaggio sporchi o di cui non sia garantita la sicurezza dei mangimi. 3.2.4 ☹

3. ALIMENTAZIONE

BUONA PRATICA	COSA FARE (COME)	QUANDO	PERCHE ' (obiettivo)	NORMATIVA
 <p>3.3. Assicurare la tracciabilità delle materie prime e dei prodotti finiti acquistati o autoprodotti</p>	<p>3.3.1 Documentare l'acquisto e/o la provenienza di tutte le materie prime e mangimi.</p>	<p>In ogni fase del ciclo di allevamento</p>	<ul style="list-style-type: none"> Garantire la sicurezza dei mangimi lungo l'intera filiera alimentare e favorire l'efficacia dei controlli ufficiali 	<p>Reg. CE 178/02</p> <p>Reg. CE 852/2004</p> <p>Reg. 183 / 2005</p>
	<p>3.3.2 Registrare la natura e l'origine degli alimenti e additivi somministrati agli animali</p>			

COMPORAMENTI NON CORRETTI PUNTO 3.3

ERRORI COMUNI ☹️ CIO ' CHE L'ALLEVATORE NON DEVE FARE !

- Mancanza di documentazione attestante la provenienza di materie prime e mangimi.
 - Mancata identificazione (cartellini, etichette) di materie prime e mangimi in fase di stoccaggio
 - Mancanza di registrazione e riconoscimento ai sensi del Reg. 183 / 2005 (se necessario).
- } 3.3.1 ☹️
- Mancanza di registrazione di autoprodotti
- 3.3.2 ☹️



Alimenti ammuffiti e in cattivo stato di conservazione non possono essere somministrati agli animali.



Conservare e stoccare correttamente i mangimi è importantissimo!

4. BENESSERE

BUONA PRATICA	COSA FARE (COME)	QUANDO	PERCHE ' (obiettivo)	NORMATIVA
 <p>4.1. Corretta gestione di alimentazione ed abbeverata</p>	<p>4.1.1 Provvedere ad una adeguata somministrazione di acqua e alimento ogni giorno sulla base delle necessità fisiologiche</p>	<p>In ogni fase del ciclo di allevamento</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Garantire agli animali un buono stato di salute e un buon livello produttivo • Evitare l'inquinamento delle carni durante la macellazione 	<p><u>D.L. 146/2001</u></p>
	<p>4.1.2. Gestire correttamente il digiuno in fase di pre-macellazione</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Evitare comportamenti anomali (pica, cannibalismo) da digiuno prolungato 	

COMPORAMENTI NON CORRETTI PUNTO 4.1

ERRORI COMUNI ☹️ CIO ' CHE L'ALLEVATORE NON DEVE FARE !

- Mancata somministrazione in quantità e qualità di acqua e cibo adeguati alle esigenze degli animali
 - ♦ Privare gli animali di acqua anche solo temporaneamente.
 - Abbeveratoi non adeguati per numero e forma alla tipologia di animale allevati.
 - Acqua sporca o acqua di ristagno.
- 4.1.1 ☹️
- Cattiva gestione della fase di digiuno pre – macellazione
- 4.1.2 ☹️

4. BENESSERE

BUONA PRATICA	COSA FARE (COME)	QUANDO	PERCHE ' (obiettivo)	NORMATIVA
 <p>4.2 Garantire agli animali adeguate condizioni ambientali</p>	<p>4.2.1 Provvedere affinché i locali di stabulazione siano privi di pericoli</p> <p>4.2.2 Provvedere affinché gli animali abbiano spazio a disposizione</p> <p>4.2.3 Proteggere gli animali da condizioni climatiche avverse durante la fase di trasporto</p> <p>4.2.4 Provvedere ad una adeguata gestione dei parametri ambientali</p>	<p>In ogni fase del ciclo di allevamento</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Evitare lesioni o malattie agli animali • Prevenire problemi podali • Evitare l'eccessiva densità che è causa di immobilismo e di impossibilità di manifestare comportamenti naturali, con aumento di produzione di gas nocivi e della temperatura • Ridurre la mortalità durante trasporto • Prevenire insorgenza di patologie legate ad ambienti di allevamento non idonei 	<p><u>D.L. 146- /2001</u></p>

COMPORTAMENTI NON CORRETTI PUNTO 4.2

ERRORI COMUNI ☹️ CIO ' CHE L'ALLEVATORE NON DEVE FARE !

- Utilizzare materiale di recupero con spigoli vivi, taglienti, arrugginiti.. per la costruzione dei locali di stabulazione 4.2.1 ☹️
- Densità troppo elevata, condizioni di sovraffollamento 4.2.2 ☹️
- Parametri di temperatura, umidità, ventilazione luce non adeguati 4.2.4 ☹️
- Parametri ambientali non verificati



In queste condizioni è impossibile per gli animali sviluppare i comportamenti caratteristici della specie e anche la sola libertà di movimento è quasi assente.

4. BENESSERE

BUONA PRATICA	COSA FARE (COME)	QUANDO	PERCHE ' (obiettivo)	NORMATIVA
 <p>4.3 Corretta gestione degli animali malati e feriti</p>	<p>4.3.1 Ispezionare gli animali almeno 2 volte al giorno e separare eventuali soggetti feriti e/o malati</p>	<p>In ogni fase del ciclo di allevamento</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Evitare che animali feriti e/o malati rimangano senza cure per troppe ore e che gli animali morti rimangano troppo a lungo in allevamento • Assicurare buone condizioni sanitarie • Evitare stress o sofferenze inutili agli animali 	<p><u>D.L. 333/98</u></p> <p><u>D.L. 146/2001</u></p>
	<p>4.3.2 Quando gli animali devono essere abbattuti in allevamento, utilizzare metodi appropriati</p>			

4. BENESSERE

BUONA PRATICA	COSA FARE (COME)	QUANDO	PERCHE ' (obiettivo)	NORMATIVA
 <p>4.3 Corretta gestione degli animali malati e feriti</p>	<p>4.3.3 Evitare interventi chirurgici diversi da quelli eseguiti per scopi terapeutici o diagnostici</p>	<p>In ogni fase del ciclo di allevamento</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Evitare stress o sofferenze inutili agli animali 	<p><u>D.L. 146/2001</u></p>
 <p>4.4 Evitare agli animali condizioni di paura e stress</p>	<p>4.4.1 Gestione appropriata e competente degli animali</p>	<p>In ogni fase del ciclo di allevamento (in particolare durante la fase di carico pre-macellazione)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Errate manipolazioni, stress e paura possono causare gravi danni agli animali (ferite, fratture degli arti, soffocamento..) 	<p><u>D.L.146/2001</u></p>

4. BENESSERE

BUONA PRATICA	COSA FARE (COME)	QUANDO	PERCHE' (obiettivo)	NORMATIVA
 <p>4.5 Consentire agli animali di manifestare le caratteristiche comportamentali tipiche della specie</p>	<p>4.5.1 Gestire l'allevamento in modo da consentire e/o stimolare un certo grado di attività degli animali.</p>	<p>In ogni fase del ciclo di allevamento</p>	<p>Evitare l'immobilità e la comparsa di comportamenti anomali</p>	<p><u>D.L. 146- /2001</u></p>



In gabbie alte i conigli possono alzarsi manifestando un comportamento frequente e tipico per la specie

COMPORAMENTI NON CORRETTI PUNTO

4.3 – 4.4 – 4.5

ERRORI COMUNI



CIO ' CHE L'ALLEVATORE NON DEVE FARE !

- Mancato o tardivo allontanamento di animali ammalati o feriti. 4.3.1 ☹
- Manualità scorrette che possono causare inutili sofferenze all'animale al momento dell'abbattimento in allevamento 4.3.2 ☹
- Manualità scorrette nella fase di carico a fine ciclo. 4.4.1 ☹
- Accedere ai locali di stabulazione in modo brusco e rumoroso
- Possibilità di accesso ai capannoni di animali estranei



Animali trasportati in condizioni non idonee e in gabbie troppo affollate

5. GESTIONE DELLE SOSTANZE POTENZIALMENTE PERICOLOSE E IMPATTO AMBIENTALE

BUONA PRATICA	COSA FARE (COME)	QUANDO	PERCHE' (obiettivo)	NORMATIVA
 <p>5.1 Impedire la contaminazione dei prodotti di origine animale da potenziali sostanze pericolose</p>	5.1.1 Garantire un corretto stoccaggio di sostanze pericolose	Durante tutto il ciclo	<ul style="list-style-type: none"> • Prevenire contaminazioni da sostanze pericolose 	<u>D.lgs 11/05/99, n.152</u>
	5.1.2 Usare e registrare correttamente le sostanze pericolose		<ul style="list-style-type: none"> • Evitare dispersioni fortuite di sostanze pericolose • Evitare uso accidentale di sostanze pericolose 	<u>Legge Regionale 29/12/00 n° 61</u>
	5.1.3 Verificare che i materiali che sono a contatto con gli animali non contengano sostanze tossiche,		<ul style="list-style-type: none"> • Impedire l'accesso ad animali e bambini • Evitare sovradosaggi e sottodosaggi • Ridurre il rischio di contaminazioni accidentali (es lettieri contaminate) 	<u>Art.2 DPR 290/01</u> <u>Reg. n. 1774/02</u> <u>Reg.852 / 2004</u>

5. GESTIONE DELLE SOSTANZE POTENZIALMENTE PERICOLOSE E IMPATTO AMBIENTALE

BUONA PRACTICA	COSA FARE (COME)	QUANDO	PERCHE ' (obiettivo)	NORMATIVA
 <p>5.2. Possedere un protocollo appropriato per la gestione dei rifiuti pericolosi, sottoprodotti e deiezioni</p>	<p>5.2.1 Assicurare il corretto stoccaggio di rifiuti pericolosi, sottoprodotti e deiezioni secondo le migliori tecniche disponibili</p>	<p>Durante tutto il ciclo</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ridurre il rischio di contaminazioni accidentali (es lettere contaminate) • Limitare il rischio dell'impatto ambientale nell'ambito delle attività di allevamento • Limitare la dispersione nell'ambiente e di potenziali patogeni 	<p><u>Dir. CE 96/61/CE</u></p> <p><u>Dir. CE 98/83/CE</u></p> <p><u>Legge Regionale n°40 del 14/12/1998</u></p> <p><u>D.M. 19/04/1999</u></p> <p><u>Legge Regionale 29/12/00 n° 61</u></p> <p><u>Art.2 DPR 290/01</u></p> <p><u>Reg. n. 1774/02</u></p> <p><u>DPGR 18/10/02 n° 9R</u></p> <p><u>D.Lgs 18/02/05 n° 59</u></p> <p><u>D.M. 07/04/'06 MI-PAF</u></p> <p><u>D. Lgs 03/04/06 n° 152</u></p> <p><u>DPGR 29-/10/2007, n. 10/R</u></p>
	<p>5.2.2. Assicurare il corretto smaltimento di rifiuti, pericolosi, sottoprodotti e deiezioni secondo le migliori tecniche disponibili</p>			

5. GESTIONE DELLE SOSTANZE POTENZIALMENTE PERICOLOSE E IMPATTO AMBIENTALE

BUONA PRATICA	COSA FARE (COME)	QUANDO	PERCHE ' (obiettivo)	NORMATIVA
 <p>5.3 Assicurare che le pratiche zootecniche non abbiano un impatto sfavorevole sull'ambiente</p>	<p>5.3.1 Adottare buone pratiche gestionali per ridurre l'impatto ambientale</p>	<p>Durante tutto il ciclo</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ridurre le emissioni di qualsiasi tipo 	<p><u>Dir. CE 96/61/CE</u></p> <p><u>D. Lgs 03-/04/06 n°152</u></p> <p>-</p> <p><u>D.M. 07/04/'06 MIPAF</u></p>
	<p>5.3.2 Progettare le strutture di allevamento secondo le migliori tecniche disponibili</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Ridurre i cattivi odori • Limitare sprechi 	<p><u>D.Lgs18/02/05 n° 59</u></p> <p><u>D.M. 19/04/1999</u></p> <p><u>Legge Regionale n°40 del 14/12/1998</u></p>

COMPORAMENTI NON CORRETTI PUNTO

5.1 – 5.2 - 5.3

ERRORI COMUNI CIO ' CHE L'ALLEVATORE NON DEVE FARE !

- Lasciare i contenitori di sostanze pericolose incustoditi 5.1.1 ☹
 - Utilizzare prodotti fitosanitari o biocidi non rintracciabili e di cui non si può dimostrare la provenienza
 - Non registrare l'uso di prodotti fitosanitari, biocidi
 - Conservare le sostanze pericolose in contenitori non etichettati !
- 5.1.2 ☹
-
- Acquistare materiali per lettiera di incerta origine e non verificarne l'idoneità all'utilizzo e la pulizia
 - Utilizzare vernici, sostanze che vengono a contatto con gli animali senza averne valutato l' assoluta sicurezza
- 5.1.3 ☹

COMPORAMENTI NON CORRETTI PUNTO

5.1 – 5.2 - 5.3

ERRORI COMUNI CIO ' CHE L'ALLEVATORE NON DEVE FARE !

- Smaltimento di rifiuti speciali come rifiuti normali.
 - Interrare carcasse di animali morti
 - Somministrare carcasse di animali morti ad altri animali compresi gli animali da affezione
- 5.2.2 ☹️
- Mancata verifica degli abbeveratoi e manutenzione degli stessi
 - Mangimi mal formulati che provocano deiezioni troppo acquose
- 5.3.1 ☹️
- Modificare le strutture di allevamento e/o progettare nuovi capannoni o strutture senza consultare tecnici competenti (è sbagliato e crea problemi nel tempo !!!!)
- 5.3.2☹️

6. FORMAZIONE DEL PERSONALE

BUONA PRATICA	COSA FARE (COME)	QUANDO	PERCHE ' (obiettivo)	NORMATIVA
 <p>6.1</p> <p>Conoscenza degli obblighi e delle responsabilità previste a carico dell'allevatore-detentore per la conduzione di una azienda zootecnica.</p>	<p>6.1.1</p> <p>Conoscere gli obblighi sulla corretta tenuta delle registrazioni</p>	<p>Sempre</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Assicurare che le registrazioni siano riportate in modo consapevole, siano appropriate senza inutili ripetizioni • Garantire la rintracciabilità 	<p><u>Reg. CE 178/02</u></p> <p><u>Reg. CE 852/2004</u></p>

6. FORMAZIONE DEL PERSONALE

BUONA PRATICA	COSA FARE (COME)	QUANDO	PERCHE ' (obiettivo)	NORMATIVA
 <p>6.2 Conoscenza dei requisiti generali in materia di igiene</p>	<p>6.2.1. Conoscere i comportamenti in materia di igiene che evitano rischi per la salute dell'operatore e del consumatore.</p>	<p>Sempre</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Adottare sistemi che annullino eventuali rischi per il consumatore 	<p><u>Reg. CE 852/2004</u></p>
 <p>6.3 Possedere conoscenze di base in materia di zoologia e tenuta degli animali</p>	<p>6.3.1 Conoscere gli animali e le loro esigenze in allevamento</p> <p>6.3.2 Conoscere le norme in materia di benessere animale</p> <p>6.3.3 Saper manipolare correttamente gli animali</p>	<p>Sempre</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Evitare condizioni di stress • Assicurare adeguamento alla normativa di settore 	<p><u>Reg. CE 852/2004</u></p>

ALLEGATO alle LINEE GUIDA per l'applicazione di BUONE PRATICHE di ALLEVAMENTO CONIGLI DA CARNE

Nelle pagine successive vengono descritti i punti definiti come BUONE PRATICHE, seguendo la numerazione dei capitoli e dei singoli paragrafi presenti nello schema precedente suddiviso nei punti da 1 a 6.

In questa sezione sono riportati alcuni **COMPORAMENTI VIRTUOSI**, costituenti le “vere e proprie buone pratiche di allevamento”, che possono consentire all'allevatore di limitare i rischi per la sanità dei propri animali e tutelare in questo modo la salubrità degli alimenti e la salute del consumatore.

1. SANITA' ANIMALE E BIOSICUREZZA

1.1 Impedire l'ingresso e la diffusione delle malattie in allevamento

La Biosicurezza è una strategia di procedure gestionali che hanno lo scopo di prevenire l'introduzione e la diffusione di rischi biologici in allevamento. La finalità è quella di perseguire la sicurezza alimentare e prevenire l'introduzione e la diffusione di malattie infettive che, non solo possono essere pericolose per l'uomo, ma che possono anche recare gravi perdite economiche al settore zootecnico.

BIOSICUREZZA ESTERNA

Si riferisce alle misure da intraprendere per prevenire l'introduzione in allevamento di una nuova malattia.

BIOSICUREZZA INTERNA

Comprende gli accorgimenti da effettuare per ridurre o eliminare le patologie esistenti proteggendo la salute e il benessere degli animali e verificando le condizioni igienico ambientali necessarie.

1.1.1 Adottare adeguate misure di biosicurezza

Per impedire l'ingresso (BIOSICUREZZA ESTERNA) e la diffusione di malattie in allevamento (BIOSICUREZZA INTERNA) è necessario dotarsi di sistemi di protezione e procedure di gestione corrette.



- *Impedire l'ingresso ad estranei, dotare i visitatori di vestiario pulito e/o monouso da detenere nella zona filtro.*
- *Registrare i movimenti in ingresso e in uscita dall'azienda di : persone, animali, attrezzature ed automezzi (nuovo registro unificato regionale).*
- *Verificare l'avvenuta disinfezione degli automezzi in entrata (almeno con cadenza settimanale per il mezzo del mangimificio).*
- *Delimitare con barriere e cancelli l'area destinata all'allevamento, proteggere dall'ingresso di animali selvatici.*
- *Disporre di piazzola di carico e scarico lavabile e disinfettabile di dimensioni minime pari all'apertura del capannone.*
- *Prevedere un periodo di quarantena per gli animali di nuova introduzione e applicare un vuoto sanitario periodico.*
- *Garantire per il mangime il rispetto del Reg.CE 183/2005 e conservare il mangime in luoghi idonei non accessibili a roditori e selvatici*

1. SANITA' ANIMALE E BIOSICUREZZA

Un sistema di prevenzione efficace può prevedere anche la disinfezione all'ingresso dell'allevamento degli automezzi in entrata.

Nell'immagine è raffigurato un sistema ad arco per la disinfezione dei veicoli.



1.1.2 Assicurare una adeguata eliminazione di animali morti .

Per lo stoccaggio degli animali morti devono essere installate idonee celle di congelamento collocate all'esterno del perimetro dell'area di allevamento, assicurando che il ritiro sia effettuato da ditte regolarmente autorizzate.

Le celle possono essere collocate anche all'interno , a condizione che l'operazione di carico degli animali morti avvenga all'esterno dell'area di allevamento.

La capienza delle celle deve essere proporzionale alle capacità produttive dell'allevamento



Al termine di ogni ciclo di allevamento gli animali morti devono essere inviati a stabilimenti autorizzati, ai sensi della vigente normativa in materia di smaltimento degli animali morti.

Le carcasse devono essere stoccate in celle di congelamento in cui sia possibile verificarne la temperatura; la chiusura deve essere stagna per evitare la fuoriuscita di liquidi.

Lo stoccaggio delle carcasse deve garantire il rapido e totale congelamento (evitare di stoccare carcasse in sacchetti di plastica)

Gli animali morti devono essere trasportati ad impianti autorizzati ai sensi della vigente normativa in materia, tramite mezzi autorizzati.





La presenza di animali morti non eliminati rappresenta un grave rischio per la salute degli altri animali presenti all'interno dell'allevamento in quanto possibile fonte di diffusione di malattie.



La presenza di animali morti come, appena descritto, rappresenta un grave problema e spesso è presente parallelamente ad altre gravi problematiche di gestione igienico/sanitaria dell'allevamento; tra queste la mancanza di igiene e di pulizia dei locali è sicuramente una delle più frequenti!



condizioni di allevamento simili a quelle documentate nelle fotografie NON SONO ACCETTABILI e non devono essere più riscontrabili negli allevamenti.

1. SANITA' ANIMALE E BIOSICUREZZA

1.1.3 Garantire una adeguata pulizia e disinfezione dei locali e delle attrezzature.

L'allevatore deve applicare un protocollo che gli permetta di allontanare efficacemente gli animali indesiderati.

La successioni delle fasi di pulizia sono:

- **Disinfestazione** quando il capannone è ancora "caldo" (prima che gli insetti migrino nelle fessure) con nebulizzazione di prodotti autorizzati.
- **Pulizia a secco** dei capannoni con l'aiuto di aspiratori (dal soffitto al pavimento spostandosi sempre dalla parte pulita a quella sporca) e delle attrezzature mobili .
- **Detersione** delle superfici e delle attrezzature (lasciare agire la soluzione detergente per almeno 2-3 ore).
- **Lavaggio** ad alta pressione.
- **Disinfezione** con applicazione del prodotto a bassa pressione spostandosi dal fondo del capannone verso l'ingresso e dall'alto verso il basso.

PER le LINEE di ABBEVERAGGIO:

Svuotare e pulire il serbatoio dell'acqua, successivamente riempire con una quantità di acqua necessaria fino a colmare l'intero impianto di abbeveraggio e aggiungere una soluzione disinfettante autorizzata facendola circolare all'interno dell'impianto per 60 minuti. Prosciugare e riempire l'impianto con acqua potabile, cautelandosi che il serbatoio venga adeguatamente coperto al termine delle operazioni di pulizia e disinfezione.



Nel protocollo di disinfezione devono essere indicati i prodotti da utilizzare, i locali e le attrezzature oggetto di pulizia; inoltre è opportuno dichiarare la frequenza della pulizia, considerando che un ciclo completo deve essere fatto al termine di ogni fase di allevamento.

- Attenzione agli effetti residuali del disinfettante sugli animali.
- Lo smaltimento del disinfettante deve avvenire nel rispetto dell'ambiente.

Processo di sanificazione

Per sanificazione si intende l'attuazione di azioni di pulizia e di disinfezione su un locale o sulle attrezzature presenti nel locale

La sanificazione si svolge secondo fasi ben precise.

FASE 1 **Rimozione meccanica** della maggior parte delle incrostazioni di sporco e pelo presenti sulle attrezzature



FASE 2 **Applicazione di prodotti detergenti** e attesa di alcuni minuti in modo che il prodotto abbia il tempo di agire sulle incrostazioni più difficili da eliminare nella fase 1



1. SANITA' ANIMALE E BIOSICUREZZA

FASE 3

1° Risciacquo



FASE 4 Applicazione di prodotti disinfettanti e, anche in questo caso, breve attesa affinché il disinfettante possa agire correttamente.



FASE 5 2° Risciacquo per eliminare qualsiasi residuo di sostanze chimiche dalle attrezzature

FASE 6 (se necessaria) “flambatura” per eliminazione di eventuali piccoli residui di pelo e di contaminanti. A volte, purtroppo, questa fase rappresenta l'unica azione svolta dagli allevatori ma in questo caso non si ottengono risultati sufficienti a garantire la pulizia delle gabbie; anzi così facendo si rischia di creare uno strato “cotto” di sporco in superficie che racchiude al suo interno materiale a rischio di contaminazione.



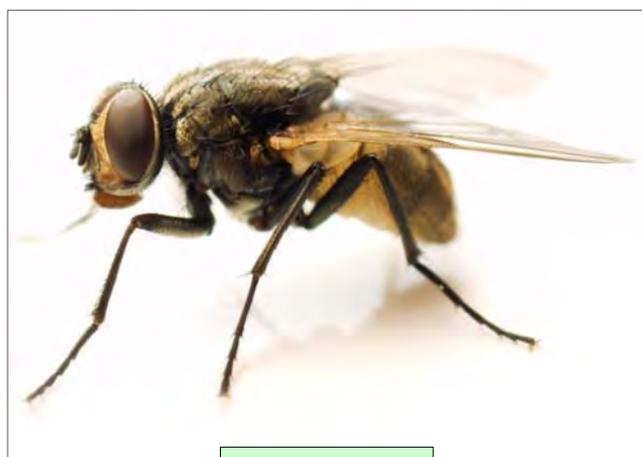
Direttamente sullo sporco

1. SANITA' ANIMALE E

☺ **E' OBBLIGATORIO** adottare misure adeguate per la **PULIZIA E DISINFEZIONE** dei locali e delle attrezzature ai sensi del Reg. Ce 852/2004.

AREA	ATTREZZATURA	TIPO DI OPERAZIONE	FREQUENZA
CAPANNONE <u>O</u> TUNNEL	GABBIE	PULIZIA, LAVAGGIO E DISINFEZIONE, BRUCIATURA PELO	ALLA FINE DI OGNI CICLO DI ALLEVAMENTO
	CORSIA TRA LE GABBIE	PULIZIA CON RAMAZZA E/O MEZZI MECCANICI	SETTIMANALE
	ABBEVERATOI	CONTROLLO FUNZIONAMENTO	GIORNALIERA
		PULIZIA E DISINFEZIONE RETE IDRICA	PRIMA DI OGNI IMMISSIONE O ALLA FINE DI OGNI TRATTAMENTO
	MANGIATOIE	CONTROLLO FUNZIONAMENTO DELLE CALATE IN MANGIATOIA	GIORNALIERA
		CONTROLLO INTASAMENTO MANGIATOIA	GIORNALIERA
		PULIZIA E DISINFEZIONE	PRIMA DI UNA NUOVA IMMISSIONE
		CELLE DI CARICO ALIMENTAZIONE AUTOMATICA	UNA VOLTA ALL'ANNO
	PUNTI LUCE , TRAMOGGE ECC.	VERIFICA FUNZIONAMENTO	GIORNALIERA
	ATTREZZI PER ALIMENTAZIONE O SPOSTAMENTO DEI CONIGLI	PREVENZIONE DIFFUSIONE PARASSITI, ANIMALI INFESTANTI E FUNGHI	PULIZIA DOPO OGNI UTILIZZO
AREE <u>DI</u> PERTINENZA	MAGAZZINI, AREE ESTERNE	PULIZIA IN CASO DI IMBRATTAMENTI	GIORNALIERA
		RASSETTATURA CON RAMAZZA	SETTIMANALE
		CONTROLLO E RIORDINO	MENSILE
	SILOS STOCCAGGIO ALIMENTI	CONTROLLO IGIENICO	AD OGNI SVUOTAMENTO
		VERIFICA INFILTRAZIONI (PIOGGIA)	PRIMA DI IMMETTERE MANGIME

1.1.4 Disporre di un protocollo di derattizzazione e lotta agli insetti nocivi .



Mosche

I danni provocati da insetti e animali infestanti possono essere di tipo diretto sull'animale (lesioni, prurito, infiammazioni) oppure indiretto, e rappresentano in questo caso un'importante veicolo per la trasmissione di malattie infettive.



Larve di mosche

1. SANITA' ANIMALE E BIOSICUREZZA



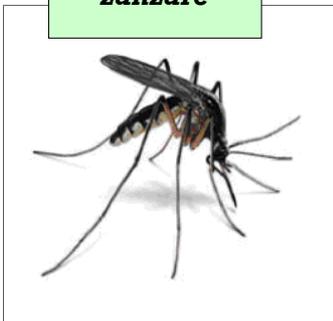
acari



Rogna auricolare



Pulci e zanzare



Vettori del virus della Mixomatosi



pidocchi



Infestazione da pidocchi

Lotta alla **Mixomatosi** e alle altre patologie: elementi strutturali



L'installazione di zanzariere sulle aperture dell'allevamento rappresenta un punto fondamentale per la lotta alla mixomatosi in quanto permette di limitare fortemente la presenza del vettore rendendo, di conseguenza, sicuramente migliori le condizioni di salute dei conigli allevati.

Le zanzariere dovrebbero essere installate anche sull'impianto di ventilazione in modo tale da impedire l'ingresso di tali insetti anche quando le ventole non sono attive.

Per non compromettere la resa delle ventole (aumento delle temperature e del tasso di ammoniaca e di umidità) le impurità quali pelo e polvere che tendono a depositarsi sulle zanzariere devono essere periodicamente asportate.

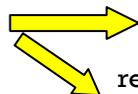


Allevare i conigli in capannoni in cui la densità di capi non sia troppo elevata sicuramente rappresenta un vantaggio dal punto di vista sanitario. Lo status sanitario generale dei soggetti allevati è migliore in allevamenti a media densità in cui le principali patologie (rogne, mixomatosi, malattia emorragica e micosi) si manifestano con minore frequenza.

1. SANITA' ANIMALE E BIOSICUREZZA

PROGRAMMA DI DERATIZZAZIONE

1. PREVENZIONE



chiusura dei buchi

rendere difficoltoso ogni possibile accesso (muri, cavi elettrici)

2. MIGLIORAMENTO DELLE CONDIZIONI IGIENICHE



- DISINFEZIONE
- POSIZIONAMENTO ESCHE, TRAPPOLE, POLVERI

DIECI SEGNI DI PRESENZA DEI RODITORI

1. Rilevazione, anche occasionale e sporadica, di topi vivi (l'avvistamento di un solo esemplare indica la presenza di una popolazione)
2. Impronte (su polveri...)
3. Rosicchiature (cavi elettrici!)
4. Tane
5. Residui fecali
6. Tracce di unto
7. Tracce di urina (rilevabile anche con lampada fluorescente)
8. Rinvenimento carcasse di topi morti
9. Rumori
10. Cattivi odori



ESECUZIONE DEL TRATTAMENTO

- MAPPA
- NOME PRINCIPIO ATTIVO UTILIZZATO
- SCHEDA REGISTRAZIONE DATE INTERVENTO, QUANTITA' USATA, CONSUMI (conservarla per verifica idoneità della procedura da parte dell'autorità competente)
- Posizionare esche e trappole nei punti di passaggio dei roditori, in luoghi non accessibili a bambini ed animali domestici.
- Non interrompere mai l'azione di lotta ai roditori, anche se sembrano assenti

E' necessario cambiare periodicamente il tipo di esca ed il principio attivo rodenticida



Gli interventi di derattizzazione devono essere:

- * ***Assidui;***
- * ***Costanti;***
- * ***Ininterrotti.***

Non toccare mai le esche a mani nude :

- sono tossiche anche per l'uomo;
- topi e ratti percepiscono l'odore umano e non le consumano.

1.1.5 Introdurre animali con stato sanitario conosciuto

I nuovi soggetti acquistati sono introdotti solo dopo visita da parte del veterinario aziendale per la verifica del loro stato sanitario e vengono comunque sottoposti ad un periodo di quarantena. L'allevatore conserva la documentazione sanitaria dei soggetti acquistati.

Il periodo iniziale della quarantena deve essere utilizzato per osservare il gruppo di nuova introduzione per eventuali segni di malattia. Durante questo periodo, i dipendenti che nutrono e accudiscono questi animali non dovrebbero ritornare alle strutture dove è detenuto il resto dello stock d'allevamento.



Segni clinici di malattia possono squalificare lo stock da aggiungere all'allevamento principale. Un allevamento di riproduttori di società di buona reputazione è tenuto a comunicare ai proprietari dell'azienda ricevente, se si verifica un focolaio di malattia nell'azienda di origine nel corso della quarantena.

Durante la quarantena, gli animali possono essere nuovamente analizzati per eventuali malattie che possono essere di preoccupazione a seconda della fonte. L'eventuale vaccinazione degli animali neo introdotti è in base alla prevalenza delle relative malattie nella zona e alla politica sanitaria attuata nell'azienda di destinazione. Se gli animali in arrivo provengono da siti liberi dalle malattie comunemente presenti sull'unità, avranno probabilmente bisogno della vaccinazione o di una esposizione graduale e una naturale acclimatazione prima di unirsi al gruppo principale. I nuovi soggetti introdotti dovrebbe

1.2.1 Possedere un programma di gestione sanitaria dell'allevamento

- **Gestione delle nidiate (lotti di produzione)**

Particolare attenzione viene posta alle nidiate e all'allevamento dei coniglietti (lotti di produzione).

I coniglietti assumono il colostro entro le prime 6 ore di vita. L'allevamento dei coniglietti nelle prime 4-5 settimane di vita avviene in gabbia nido insieme alla madre. Dopo questo periodo avviene lo svezzamento. Tutti gli eventi significativi inerenti il lotto sono registrati e documentabili. Il momento della vendita per la macellazione corrisponde alla uscita e quindi alla chiusura di ogni lotto di produzione. Per garantire il ciclo completo di rintracciabilità è necessario mantenere l'identificazione del lotto anche dopo l'uscita dall'allevamento in accordo con gli impianti di macellazione.



Tutti gli interventi di carattere sanitario sono eseguiti sui lotti sotto il controllo di un medico veterinario.

1. SANITA' ANIMALE E BIOSICUREZZA

1.2.2 Effettuare un controllo regolare degli animali per l'individuazione di segni di malattia. Registrare il numero di soggetti trovati morti ad ogni controllo

Osservare quotidianamente gli animali per valutare eventuali segni riconducibili a malattie infettive: variazione dell'appetito e del consumo di acqua, difficoltà motorie, problemi respiratori, gastrointestinali e neurologici, ritardo nella crescita, mortalità anomala.

Indicare sul registro di allevamento la mortalità rilevata ad ogni controllo (tasso di mortalità giornaliera e tasso di mortalità giornaliero cumulativo).

1.2.3 Garantire la tracciabilità delle partite in arrivo, acquisizione e conservazione della documentazione

Acquistare solo animali provenienti da allevamenti riconosciuti e conservare i documenti attestanti l'origine.

Tale buona pratica consente di garantire la tracciabilità, l'identificazione delle partite di animali (es. trattamenti farmacologici) .



1.2.4 Prevenire e riconoscere le malattie in particolare se causa di zoonosi e le malattie infettive

In caso di **ZOONOSI** (malattia che può essere trasmessa dagli animali all'uomo e viceversa) e di **MALATTIE DENUNCIABILI** CHE COSA BISOGNA FARE

La legislazione vigente prevede per alcune malattie pericolose per la salute umana o di particolare gravità per la salute degli animali, anche se non trasmissibili all'uomo, l'**OBBLIGO di DENUNCIA**.

Tale provvedimento ha il fine di garantire che vengano messe in atto tutte le misure possibili per evitare la diffusione delle malattie .

E' fondamentale che l'allevatore fornisca la massima collaborazione con i Servizi Veterinari; si tratta di tutelare un **BENE GENERALE COLLETTIVO**.

In caso di riscontro di malattia infettiva diffusiva possono essere messe in atto misure restrittive anche pesanti (ad esempio macellazione in vincolo sanitario in caso di riscontro di positività per Salmonella Enteritidis e/o S. Typhimurium); in alcuni casi è previsto un indennizzo per l'allevatore purché sia in regola con le vigenti norme specifiche del settore sanitario e partecipi ad un idoneo programma di prevenzione, controllo ed eradicazione dell'emergenze sanitarie.

Qualunque caso, anche sospetto, di malattia infettiva e diffusiva deve essere immediatamente denunciata al Servizio Veterinario.

La denuncia è obbligatoria anche per qualunque nuovo caso di malattia o di morte improvvisa che si verifica entro otto giorni da un caso precedente non riferibile a malattia comune già accertata.

Ai proprietari o detentori di animali è fatto obbligo, a scopo cautelativo e non appena rilevati i sintomi sospetti di una delle malattie indicate nell'art. 1, RPV 32-0/54 di :

- a) isolare gli animali ammalati;
- b) accantonare, opportunamente custoditi, gli animali morti;
- c) non spostare dall'azienda animali in genere, ogni prodotto animale o materiale che può costituire veicolo di contagio, in attesa delle disposizioni del veterinario ufficiale.

In caso di mortalità anomala, malattie ricorrenti, diminuzioni di incremento ponderale :

- 1. Richiedere l'intervento del veterinario aziendale e del veterinario ufficiale (mortalità anomala?).*
- 2. Osservare le indicazioni del Servizio Veterinario per una rapida estinzione del focolaio di malattia.*
- 3. Compilare il registro aziendale sugli accertamenti effettuati e sullo stato sanitario degli animali .*
- 4. In caso di positività di malattia infettiva denunciabile o zoonosi, comunicare gli esiti degli esami e la tracciabilità di animali, alimenti e veicoli che sono transitati in azienda, al Servizio Veterinario .*



Il vuoto sanitario periodico rappresenta una buona pratica in quanto permette di raggiungere migliori risultati in tema di pulizia e disinfezione dei locali e delle attrezzature destinate a venire a contatto con gli animali allevati.

1. SANITA' ANIMALE E BIOSICUREZZA

1.2.5 Registrazione dei dati per la catena alimentare

Prima dell'invio degli animali al macello, gli allevatori devono provvedere a fornire tutte le informazioni sulla catena alimentare nella documentazione relativa ai capi inviati alla macellazione almeno 24 ore prima dell'arrivo.

Le informazioni che **devono** pervenire al macello riguardano :

- 1) *i **medicinali veterinari** somministrati e gli altri trattamenti cui sono stati sottoposti gli animali nell'arco di un determinato periodo e con un tempo di sospensione superiore a zero giorni, come pure le date delle somministrazioni e dei trattamenti e i tempi di sospensione;*
- 2) *la **presenza di malattie** che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni;*
- 3) *i **risultati di tutte le analisi**, se pertinenti ai fini della tutela della salute pubblica, effettuate su campioni prelevati dagli animali o su altri campioni prelevati al fine di diagnosticare malattie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni, compresi i campioni prelevati nel quadro del monitoraggio e controllo delle zoonosi e dei residui;*

Se il conduttore del macello ne è già a conoscenza o l'allevatore dichiara che non ci sono informazioni a riguardo, non è necessario documentare:

- *lo stato sanitario dell'azienda di provenienza o lo stato sanitario del territorio regionale per quanto riguarda gli animali;*
- *le condizioni di salute degli animali*
- *le pertinenti relazioni relative alle ispezioni ante e post mortem sugli animali della stessa azienda di provenienza, comprese, in particolare, le relazioni del veterinario ufficiale;*
- *i dati relativi alla produzione, quando ciò potrebbe indicare la presenza di una malattia;*
- *il nome e l'indirizzo del veterinario privato che assiste di norma l'azienda di provenienza.*

Le informazioni sulla catena alimentare possono accompagnare gli animali al macello anziché precederli di 24 ore, se sono stati sottoposti ad ispezione ante-mortem in azienda e quindi accompagnati da certificato sanitario rilasciato dal veterinario ufficiale attestante il loro stato sanitario.

**Punti critici dell'allevamento nelle diverse fasi produttive
in ambito di Sanità animale**

FASE di INTERCICLO – VUOTO SANITARIO

PUNTI CRITICI	AZIONI CORRETTIVE	OBIETTIVI
Pulizia e disinfezione di locali e attrezzature eseguita con modalità e sostanze non idonee	<ul style="list-style-type: none"> • Procedura pulizia e disinfezione e controllo animali infestanti secondo protocolli. • Svuotamento celle animali morti. 	<ul style="list-style-type: none"> • Abbattimento carica microbica. • Eliminare vettori di malattie. • Prevenire sviluppo muffe. • Eliminare residui di farmaci.

FASE di ACCASAMENTO

<ul style="list-style-type: none"> • Aumento di mortalità • Presenza di soggetti di scarso 	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare visivamente la salute del gruppo. • Verificare la densità e la corretta alimentazione dei coniglietti 	<ul style="list-style-type: none"> • Prevenire la diffusione di malattie infettive. • Limitare la mortalità.
--	---	--

FASE di ALLEVAMENTO

<ul style="list-style-type: none"> • Presenza di lesioni in grado di inquinare il prodotto in fase di macellazione 	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare la densità e il corretto rapporto animali/ mangiatoie/ abbeveratoi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Prevenire l'insorgenza di tecnopatie. • Impedire la contaminazione della carni e dell'ambiente.
---	--	--

FASE di INVIO AL MACELLO

<ul style="list-style-type: none"> • Informazioni al macello sulla partita in arrivo imprecise o incomplete – dati sulla catena alimentare 	<ul style="list-style-type: none"> • Adeguata registrazione dei dati sulla catena alimentare • Adeguata formazione del personale 	<ul style="list-style-type: none"> • Assicurare la tracciabilità e la sicurezza alimentare. • Impedire la contaminazione delle carni
---	--	--

2. FARMACO

2.1. Uso corretto del farmaco

Tutti i farmaci e i principi attivi con attività farmacologica (ad esempio qualsiasi sostanza estranea all'alimentazione) possono lasciare residui nelle carni.

Tali residui sono potenzialmente pericolosi per la salute pubblica anche se in piccolissime quantità (induzione di tumori, malattie cardiovascolari, tossicità per i feti, etc)

Inoltre farmaci quali antibiotici e chemioterapici, se male utilizzati (utilizzo improprio, abuso, terapia non completata, sovra e sottodosaggio), possono rendere resistenti i batteri (“**antibiotico- resistenza**”).

Per tale ragione gli antibiotici nel tempo perdono la loro efficacia (gli animali non guariscono più!) e, fatto ancor più grave, risulta poi impossibile curare malattie che colpiscono l'uomo .

Per le ragioni sopra esposte, **il farmaco deve essere utilizzato sempre correttamente e con cautela.**

2.1.1 Somministrare farmaci e mangimi medicati secondo le indicazioni del medico veterinario, rispettando scrupolosamente i dosaggi e i tempi di sospensione

I medicinali veterinari per poter essere commercializzati devono subire prove scientificamente validate per garantire l'efficacia e la minore tossicità possibile.

E' necessario attenersi scrupolosamente alle indicazioni e alle prescrizioni per quanto riguarda le modalità di somministrazione, la dose e i tempi di impiego.

I trattamenti terapeutici (la cura dell'animale) **devono essere prescritti esclusivamente da un veterinario.**

E' indispensabile utilizzare il farmaco solo per l'uso strettamente necessario perché il rischio di tossicità è sempre presente e possono essere indotti fenomeni di farmaco-resistenza, inquinamento ecc..

Il farmaco veterinario può essere utilizzato soltanto ed esclusivamente per curare gli animali e, **solo nel caso dei vaccini**, per prevenire l'insorgenza di malattie.

E' inutile utilizzare il farmaco per rimediare ad errori di allevamento; meglio rispettare le norme minime di biosicurezza, di igiene e di benessere. Una buona gestione dell'allevamento consente di risparmiare il costo del farmaco.

E' fondamentale :

- **usare i farmaci solo ed esclusivamente se prescritti da un veterinario e secondo le posologie da lui indicate (OBBLIGATORIO !) ;**
- **osservare i tempi di sospensione (i tempi minimi per essere sicuri di non avviare al macello animali con residui di farmaci) OBBLIGATORIO ! ;**
- **leggere il foglietto illustrativo** poiché contiene tutte le informazioni sul corretto utilizzo del farmaco e seguirne le indicazioni (verifica del dosaggio e del rischio d'impiego :es. un basso dosaggio e/ o un'interruzione ingiustificata della terapia con antibiotici può indurre gravi fenomeni di "antibiotico resistenza").

PER UN USO CORRETTO

LEGGERE ATTENTAMENTE TUTTE LE INFORMAZIONI
CONTENUTE NEL PRESENTE FOGLIETTO ILLUSTRATIVO

Anche i **mangimi medicati** devono essere utilizzati esclusivamente previa diagnosi del veterinario curante, che provvederà a rilasciare apposita ricetta (prescrizione di mangime medicato) per l'acquisto.

ATTENZIONE ALL' ANTIBIOTICO RESISTENZA! UTILIZZARE MALE O SENZA MOTIVO GLI ANTIBIOTICI O QUALUNQUE FARMACO E' PERICOLOSO !!

2.1.2 Conservare adeguatamente il farmaco

Detenere i farmaci in condizioni di sicurezza e con responsabilità in modo da evitare che questi vengano utilizzati impropriamente .

Custodirli in modo da non causare contaminazioni (vedi cap.5).

- ◆ Conservare i farmaci in luoghi puliti, asciutti, privi di polvere, lontani da fonti di calore ed evitare di esporli a luce solare diretta, specialmente nel caso di confezioni non più integre.
- ◆ I farmaci ricostituiti devono essere immediatamente utilizzati e comunque non conservati in contenitori anonimi.
- ◆ I vaccini devono essere conservati a temperatura idonea, secondo le indicazione della. casa farmaceutica.

DEVE SEMPRE ESSERE PRESENTE L'ETICHETTATURA SULLE CONFEZIONI DEI FARMACI !

I mangimi medicati detenuti non devono superare i quantitativi prescritti per il trattamento e in quantità non superiore al fabbisogno di un mese (D.Lgs 3 marzo 1993, n. 90) e devono essere conservati nei sacchi sigillati o in appositi silos.

- ◆ Controllare periodicamente le scadenze dei farmaci, in funzione della frequenza di utilizzo e del tipo di farmaco utilizzato.
- ◆ I materiali per la somministrazione dei farmaci (aghi, siringhe ..) devono essere puliti e riposti in un armadietto per evitare contaminazioni ambientali.
- ◆ I medicinali conservati a basse temperature vanno portati a temperatura ambiente prima della somministrazione.

2. FARMACO

Azienda Sanitaria Locale n. _____ di _____ Comune di _____

Registro dei trattamenti di animali destinati alla produzione di alimenti

Art. 15 D.L.gs. 158/2006 e Art. 79 D.L.gs. 193/2006 e succ. modif.

Titolare dell'allevamento/Ragione sociale della ditta _____

Codice allevamento _____

Specie allevata/e _____ Consistenza _____ Tipologia _____

Sede allevamento _____

Titolare/legale rappresentante della ditta _____ Firma _____

Responsabile tenuta del registro _____ Firma _____

NOTE PER LA COMPILAZIONE E LA TENUTA DEL REGISTRO

- Allegare le ricette veterinarie con cui sono stati prescritti i medicinali/mangimi medicati sottoposti all'obbligo di ricetta in triplice copia, che vanno conservate per almeno 5 anni
- Allegare al registro: bolta di accompagnamento dei medicinali/ricevute e scontrini fiscali/fatture ed ogni altra documentazione attestante il regolare acquisto e la regolare provenienza dei medicinali veterinari.
- Nell'indicare il tempo di sospensione nella colonna (7), va tenuto conto della tipologia produttiva dell'animale trattato (latte, uova, carne) o di eventuale "uso improprio".
- Le date di inizio e fine trattamento vanno annotate entro 24 ore a cura dell'allevatore.
- Eventuali rimanenze di medicinali e medicati devono essere conservate e/o utilizzate nel rispetto di quanto stabilito dall'art. 86 del D.Lgs. n. 193/2006.
- Nella colonna (6) relativa all'identificazione degli animali vanno indicate le marche auricolari dei singoli capi ai quali sono stati somministrati i medicinali veterinari (compresi gli alimenti medicati). In caso di animali non contrassegnati individualmente, i gruppi trattati vanno inequivocabilmente identificati tramite certificati sanitari di arrivo, box o gabbie o altro idoneo sistema.

IL REGISTRO DEI TRATTAMENTI FARMACOLOGICI E' OBBLIGATORIO E DEVE ESSERE COMPILATO CORRETTAMENTE E CONSERVATO PER ALMENO 5 ANNI DALL'ULTIMA REGISTRAZIONE!

2.1.3. Registrare i prodotti medicinali veterinari o qualsiasi altra cura o terapia. Riportare i trattamenti sul documento di scorta degli animali al macello .

RICORDA ! LA LEGGE PREVEDE CHE :

◆ L'allevatore (proprietario o detentore degli animali) deve tenere un registro in cui riportare relativamente all'acquisto, alla detenzione e alla somministrazione di medicinali veterinari le seguenti indicazioni :

- DATA (riferita all'acquisto — a volte tale voce manca sul registro)
- IDENTIFICAZIONE DEL MEDICINALE VETERINARIO.
- LA QUANTITA'.*
- NOME E INDIRIZZO DEL FORNITORE DEL MEDICINALE.
- **IDENTIFICAZIONE DEGLI ANIMALI SOTTOPOSTI A TRATTAMENTO.**
- **DATA DI INIZIO E FINE TRATTAMENTO.**

FONDAMENTALE !

(*) Nel caso vi siano quantità di farmaci non consumati e come tali rimaste in carico all'azienda(art 79 del D.Lgs 6 aprile 2006, n.193), l'utilizzo delle suddette rimanenze può avvenire solo dietro specifica indicazione del veterinario e nel rispetto degli obblighi di registrazione esposti (citando al posto dei fornitori l'indicazione che trattasi di confezioni residue).

- ◆ IL **VETERINARIO** CHE CURA GLI ANIMALI ANNOTA (ALL'ATTO DELLA VISITA IN ALLEVAMENTO) SUL REGISTRO DEI TRATTAMENTI LA DATA, LA NATURA DEI TRATTAMENTI TERAPEUTICI PRESCRITTI ED ESEGUITI, L'IDENTIFICAZIONE DEGLI ANIMALI TRATTATI ED I TEMPI DI SOSPENSIONE.

L'identificazione degli animali deve avvenire indicando il numero del capannone o la categoria di animali trattati. **La chiara identificazione è imprescindibile al fine di consentire una completa rintracciabilità degli animali oggetto di terapia** come previsto dalla vigente normativa sul farmaco oltre alla legislazione in tema di sicurezza alimentare.

E' OBBLIGATORIO IDENTIFICARE CON ASSOLUTA CERTEZZA GLI ANIMALI SOTTOPOSTI A TRATTAMENTO ; TRATTANDO GRUPPI DI ANIMALI E' NECESSARIO POSSEDERE UNA PLANIMETRIA DELL'ALLEVAMENTO RIPORTANTE LA COLLOCAZIONE DELLE AREE DI STABULAZIONE PER CONSENTIRE LA RINTRACCIABILITA' DEGLI ANIMALI DETENUTI .

In caso di allevamenti autorizzati alla tenuta di **scorte di medicinali veterinari** (è consigliabile che allevamenti di una certa entità si dotino di una tale autorizzazione), limitatamente ai casi di urgenza e **previa autorizzazione del veterinario responsabile delle scorte, che dovrà essere informato anche solo telefonicamente, il titolare dell'allevamento potrà utilizzare direttamente, di persona, i farmaci prelevati dalle scorte dell'impianto.**

Resta inteso l'**obbligo per il veterinario responsabile delle scorte** di provvedere **entro sette giorni dall'inizio del trattamento** alla **regolarizzazione dell'intervento tramite annotazione sul registro (firmando lo stesso !)** .

Pare evidente che l'**allevatore** nel caso in cui ricorra all'uso di farmaci ancor prima dell'intervento veterinario, sia tenuto a riportare immediatamente sul registro ufficiale, di proprio pugno **l'indicazione delle specialità medicinali utilizzate e l'identificazione degli animali sottoposti a trattamento.**La registrazione è solo ammessa se i dati sono riportati direttamente sul registro; non sono previste altre modalità di registrazione quali fogli volanti, agende o altro.

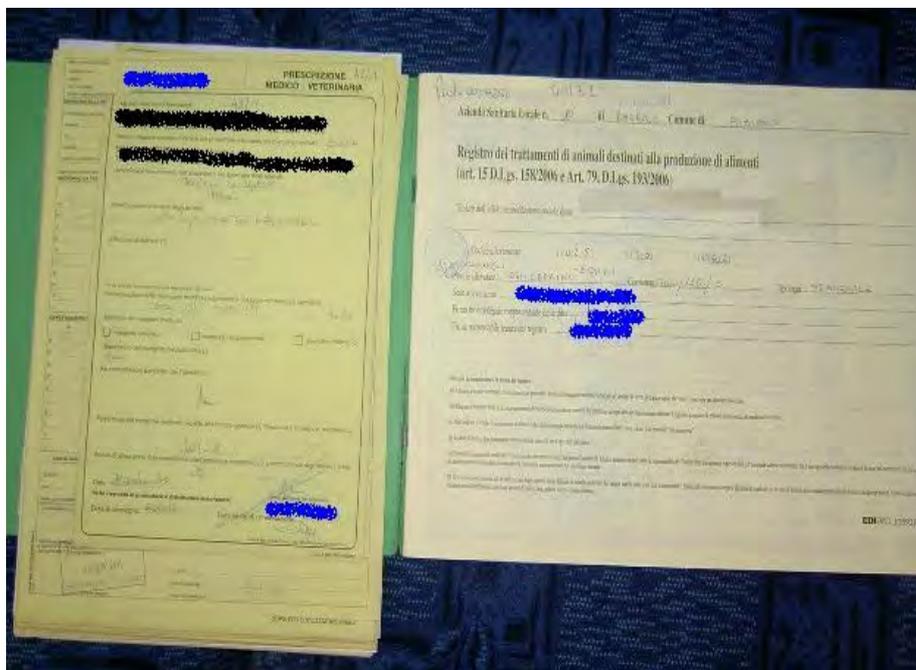
- ◆ **VIETATO SOMMINISTRARE AGLI ANIMALI SOSTANZE FARMACOLOGICAMENTE ATTIVE (IN PRATICA QUALUNQUE TIPO DI SOSTANZA) SE NON IN FORMA DI MEDICINALI VETERINARI AUTORIZZATI NEL RISPETTO DELLE PRESCRIZIONI DI LEGGE.**
- ◆ **I TRATTAMENTI EFFETTUATI NEI 90 GIORNI PRECEDENTI LA MACELLAZIONE DEVONO ESSERE RIPORTATI SUL DOCUMENTO DI TRASPORTO CHE SCORTA GLI ANIMALI E LA DICHIARAZIONE DEVE ESSERE FIRMATA DAL MEDICO VETERINARIO CHE HA PRESCRITTO IL TRATTAMENTO.**
- ◆ **Gli animali d'allevamento a cui vengono somministrati medicinali veterinari o alimenti medicamentosi potranno essere commercializzati solo quando sarà trascorso il previsto tempo di sospensione. Il Servizio Veterinario potrà autorizzare lo spostamento nei casi di forza maggiore.**

2. FARMACO

SI RICORDA che non possono formare oggetto di scorta i medicinali veterinari contenenti chemioterapici e antibatterici da somministrarsi attraverso gli alimenti liquidi o solidi, fatta eccezione per la detenzione di quantitativi ridotti di tali medicinali, commisurati alle necessità dell'allevamento, sufficiente per un periodo non superiore a 7 giorni, da utilizzare in situazioni che richiedono un pronto intervento terapeutico.

 **RICORDA** : Il registro deve essere conservato con le copie delle ricette per un periodo non inferiore a cinque anni.

In merito alla ricetta, pare evidente che le prescrizioni in essa contenute devono riferirsi esclusivamente al motivo della visita ed i veterinari nel prescrivere farmaci devono limitarne la quantità al minimo necessario per il trattamento o la terapia.



2.1.4. Provvedere alla pulizia delle attrezzature per la distribuzione del farmaco

Per la somministrazione corretta del farmaco sarebbe necessario utilizzare una linea d'acqua con un sistema che permetta di dosarne le concentrazioni, parallelamente alla linea d'acqua per l'abbeverata. Pulire dopo l'utilizzo le attrezzature per la somministrazione del farmaco: linee d'acqua, vasche di pescaggio.

L'allevatore che utilizza mangimi medicati dovrà provvedere con cura, al termine della terapia, alla pulizia delle attrezzature utilizzate per la somministrazione del mangime medicato (silos, tramogge, mangiatoie, ecc) ed all'asportazione di eventuali residui del prodotto utilizzato.

2.1.5 Segnalare eventuali diminuzioni di efficacia o effetti indesiderati dei farmaci

Comunicare al veterinario aziendale riscontri di effetti indesiderati o diminuzioni di efficacia dei farmaci

QUALSIASI EFFETTO INDESIDERATO O DIMINUZIONE DI EFFICACIA DI UN FARMACO DEVE ESSERE IMMEDIATAMENTE SEGNALATO AL SERVIZIO VETERINARIO COMPETENTE.

LA LEGISLAZIONE VIGENTE PREVEDE CHE FARMACI DANNOSI, PERICOLOSI O NON EFFICACI VENGANO IMMEDIATAMENTE SEGNALATI AL FINE DI IMPEDIRNE LA COMMERCIALIZZAZIONE (in questi casi sono previste procedure di segnalazione e blocco di immissione al commercio per le case farmaceutiche).

2.1.6 uso di farmaci in deroga

La normativa vigente prevede che, nel caso in cui NON ESISTANO medicinali veterinari autorizzati per trattare una determinata affezione in una specie animale destinata alla produzione di alimenti, IL VETERINARIO RESPONSABILE possa ,IN VIA ECCEZIONALE, sotto la propria responsabilità ed al fine di evitare all'animale evidenti stati di sofferenza trattare l'animale interessato con farmaci utilizzati in deroga.

L'uso in deroga è consentito secondo il “metodo a cascata”.



Farmaco registrato (AIC) per patologia e specie

Se assente

Altro farmaco autorizzato in Italia per altra specie animale o per altra affezione su stessa specie

Se assente

Farmaco autorizzato per uso umano

Farmaco autorizzato in un altro Stato Membro per uso sulla stessa specie o su un'altra specie destinata alla produzione di alimenti

Se assente

Medicinale veterinario preparato estemporaneamente dal farmacista conformemente alle indicazioni di una prescrizione veterinaria.

Le sostanze farmacologicamente attive devono essere comprese in una delle categorie previste dal Regolamento CE 470/2009 art.14

ATTENZIONE!! NON ABUSARE DELLA POSSIBILITA' DELL'USO IN DEROGA DEI FARMACI, ACCERTARE SEMPRE BENE LA REALE ASSENZA DI UN FARMACO REGISTRATO E ATTIVO CONTRO UNA DETERMINATA PATOLOGIA QUALORA QUESTA SI PRESENTI IN ALLEVAMENTO.

2. FARMACO

2.1.7 Farmaco resistenza

La farmaco resistenza rappresenta una problematica di grande interesse correlata all'uso del farmaco. I fenomeni di resistenza si sviluppano soprattutto a seguito dell'impiego indiscriminato di farmaci o a seguito di mancato completamento dei piani terapeutici (trattamenti non correttamente eseguiti).

La resistenza si sviluppa soprattutto contro i principi antibatterici, spesso utilizzati in modo non appropriato → **antibiotico-resistenza**

L'antibiotico resistenza acquisita risulta essere **particolarmente preoccupante** perché gradualmente sta erodendo l'arsenale dei principi attivi ad azione antibatterica a disposizione per la cura delle molteplici patologie ad eziologia microbica.

La resistenza alle sostanze antibatteriche si sviluppa con mutazioni genetiche variamente trasmissibili e stabili nel tempo e conferisce ai microrganismi la capacità di replicare nonostante la presenza di sostanze antimicrobiche a cui erano in precedenza sensibili. In relazione a quanto detto si nota una marcata riduzione dell'efficacia dei trattamenti terapeutici e un aumento della gravità e della durata delle forme patologiche.

Tra gli effetti che si collegano all'antibiotico-resistenza si ritrovano:

Effetto di letalità → forme cliniche più preoccupanti che talvolta portano a morte i soggetti colpiti.

Effetto epidemiologico → i batteri resistenti diffondono con minore difficoltà nella popolazione.

Effetto economico → la perdita di efficacia degli antibiotici convenzionali costringe all'uso di prodotti di recente sviluppo generalmente più costosi.

Effetto sociale → in alcuni casi anche la salute umana può essere messa a rischio dalla presenza di microrganismi resistenti ai comuni principi attivi.



Nell'immagine il logo della campagna informativa di AIFA (agenzia italiana del farmaco), Istituto Superiore di Sanità, Ministero della Salute

ATTENZIONE!!

UTILIZZARE CORRETTAMENTE IL FARMACO E I PRINCIPI ANTIBATTERICI RISPETTANDO LE INDICAZIONI TERAPEUTICHE, I DOSAGGI E LE TEMPISTICHE POSOLOGICHE.

2.1.8 vaccinazioni

La vaccinazione dei conigli da carne è da considerarsi una buona pratica per la lotta a malattie tra le quali particolarmente diffuse sono la **mixomatosi**, la **malattia emorragica** e la **micosi**. Spesso le vaccinazioni sono prese in considerazione dagli allevatori ma frequentemente, purtroppo, sono condotte in modo sbagliato o poco accurato senza il rispetto di corretti piani vaccinali.

In commercio esistono molteplici vaccini, alcuni a virus attenuati (mixomatosi) e alcuni inattivati (malattia emorragica) .



La vaccinazione dei giovani conigli è consigliata generalmente dal 28°/30° giorno di vita (fine del periodo di immunità di origine materna) su soggetti sani e in buone condizioni fisiche. I richiami spesso non sono necessari nei cicli di produzione di durata media perché l'immunità vaccinale dura circa 60/70 giorni coprendo il periodo dell'intero ciclo produttivo.

In regioni come il Piemonte dove, per tradizione, si consumano conigli più grandi con ciclo di produzione più lungo il richiamo vaccinale può essere utile. E' importante ricordare che in allevamenti ottimamente gestiti (bassa densità, condizioni ambientali favorevoli, prime vaccinazioni condotte correttamente, assenza di infestanti e soprattutto zanzare, attenzione all'igiene delle gabbie e delle attrezzature) risulta minore il rischio di comparsa di malattie e il richiamo vaccinale potrebbe non essere così fondamentale. Questo dimostra come una corretta gestione aziendale sia una fortissima arma a disposizione degli allevatori per la difesa sanitaria del proprio allevamento.



Buone pratiche per una **CORRETTA VACCINAZIONE**

- Trasporto e conservazione del vaccino devono essere fatti a temperatura corretta e controllata.
- La somministrazione del vaccino deve essere scrupolosa e con il controllo dell'avvenuto inoculo; attenzione alla taratura e all'uso di siringhe dermojet (ottimi strumenti se correttamente utilizzati) ma, in caso di difficoltà, anche l'uso di siringhe da 1ml (formato insulina) può ritenersi sufficiente.
- Attenzione ai tempi di vaccinazione, è bene non interferire con l'immunità di origine materna.
- Se necessaria la sua applicazione rispettare i tempi per la vaccinazione di "richiamo".

3. ALIMENTAZIONE

Il coniglio selvatico in natura si nutre di varie tipologie di alimenti di differenti valori nutritivi, l'assunzione di tali alimenti è legata alla stagionalità e alla reperibilità sul territorio.

In condizioni di cattività è necessario fornire all'animale un corretto apporto nutritivo attraverso la somministrazione di un mangime completo che sia appetibile e che risponda non solo alle esigenze legate al fabbisogno energetico necessario al mantenimento e alla produzione della carne, ma anche alle caratteristiche specifiche dell'apparato digerente.

L'alimento dunque oltre ad essere correttamente bilanciato deve avere delle caratteristiche fisiche ben definite, che consentano un adeguato consumo degli incisivi e dei molari, la cui crescita in questa specie come ben noto non si arresta dopo l'eruzione dei denti permanenti, e un corretto contenuto di fibre che risulti adeguato non solo riguardo alla quantità ma soprattutto riguardo la qualità (dimensioni e fermentescibilità).

I mangimi destinati all'alimentazione dei conigli sono prodotti sotto forma di pellets, piccoli cilindri del diametro di 1-2 mm e lunghezza di 1-1,5 cm.

L'alimento presentato in questa forma ha il pregio di essere omogeneo e non consente all'animale di selezionare gli alimenti più graditi a scapito di quelli meno appetibili.

Se l'alimentazione fornita risulta essere bilanciata e adeguata alle varie fasi dello sviluppo dei soggetti allevati si avranno dei vantaggi sia dal punto di vista produttivo che riguardo gli aspetti sanitari; inoltre la qualità del mangime influenza non solo la velocità di accrescimento ma soprattutto la qualità della carne.

L'importanza dell'alimentazione si evidenzia anche sul piano economico in quanto risulta essere il capitolo di spesa più oneroso per l'allevatore, rappresentando da solo oltre il 60% dei costi di allevamento.

Esistono diverse tipologie di mangimi legate alle diverse fasi produttive dell'animale:

- **Starter:** per conigli durante lo svezzamento.
- **Ingrasso:** per i conigli in fase da ingrasso e talvolta per le femmine in lattazione.
- **Mantenimento:** per i riproduttori.
- **Mangime medicato:** alimento contenente una o più premiscele medicate (fino ad un massimo di 4 per ogni mangime) destinato alla terapia delle patologie di massa presenti in allevamento.

Ciclo unico: in alcune realtà si preferisce somministrare un unico mangime che possa avere delle caratteristiche adatte alle varie fasi produttive.

La produzione degli alimenti per conigli è di provenienza quasi esclusivamente industriale; l'ostacolo principale incontrato dagli allevatori che vorrebbero produrre l'alimento presso un proprio mangimificio aziendale è rappresentato dalla necessità di avere una macchina pellettatrice, difficilmente reperibile in dimensioni ridotte quali quelle richieste dalle esigenze degli allevamenti di dimensioni medio piccole, inoltre le tecnologie di formulazione miscelazione e produzione offerte dai mangimifici industriali, nonché la possibilità per questi ultimi di poter produrre mangimi medicati rende economicamente sconveniente l'allestimento di un mangimificio aziendale, e si preferisce acquistare il mangime finito presso l'industria mangimistica.

Il mangime viene generalmente fornito alla rinfusa, ma per piccole quantità e per alcune tipologie di mangimi quali ad esempio i medicati è possibile il confezionamento in sacchi.



Tutti gli operatori e agricoltori che coltivano prodotti destinati all' alimentazione zootecnica sono inquadrati dall'attuale normativa comunitaria come **operatori del settore mangimistico** a livello di produzione primaria e devono essere **obbligatoriamente registrati ai sensi del reg. 183/05/CE.**

La **domanda di registrazione** contempla le seguenti attività:

- Coltivazione dei prodotti destinabili all'alimentazione zootecnica (compresa la fienagione)
- Essiccazione di granaglie per conto proprio (nel luogo di produzione)
- Macinazione e brillatura (mulini) conto proprio (nel luogo di produzione)
- **Miscelazione di mangimi per il fabbisogno esclusivo dell'azienda, senza usare additivi o premiscele di additivi ad eccezione degli additivi per insilati**
- Stoccaggio granaglie conto proprio
- Trasporto materie prime dal luogo di produzione ad uno stabilimento

DA PRESENTARE presso i centri di assistenza agricola CAA (Coldiretti, CIA ed altri), con l'inserimento in una apposita banca dati regionale posta sotto il controllo dei servizi Veterinari delle ASL.



SEI REGISTRATO?

VERIFICA !



La registrazione comporta obbligatoriamente da parte dell'allevatore e/o agricoltore l'obbligo di rispettare gli adempimenti che sono riportati alle pagine 67-68 del presente capitolo.

Nel presente capitolo sono sviluppati i punti più importanti che possono essere tradotti in buone pratiche al fine di garantire il rispetto della normativa, assicurando un elevato livello di protezione dei consumatori per quanto concerne la sicurezza degli alimenti e dei mangimi.

3.1 Assicurare agli animali cibo e acqua di qualità

La salute animale e la produttività, così come la qualità e la sicurezza delle carni, dipendono direttamente dalla qualità e dalla gestione dell'alimentazione e dell'acqua di abbeverata.

La qualità della carne può essere anche negativamente condizionata dalla qualità dell'acqua usata per la pulizia delle attrezzature e dei locali. Se l'acqua è contaminata, i contaminanti possono condizionare la sicurezza e la qualità della carne.

3.1.1. Uso adeguato di mangimi

Gli animali devono essere nutriti giornalmente sulla base delle loro esigenze fisiologiche.

La quantità e qualità dell'alimento, incluso l'approvvigionamento di vitamine e sali minerali, deve essere correlato all'età dell'animale, al peso corporeo, al livello produttivo, alla crescita e al clima.

Componente	Accrescimento	Lattazione	Gravidanza	Mantenimento	Mangime unico
Proteine grezze	15%	18%	15%	13%	17%
Estratto etereo	3%	5%	3%	3%	3%
Fibra grezza	14%	12%	14%	15-16%	14%
Energia digeribile	2.500 Kcal/Kg	2.700 Kcal/Kg	2.500 Kcal/Kg	2.200 Kcal/Kg	2.500 Kcal/Kg
Energia metabolizzabile	2.400 Kcal/Kg	2.600 Kcal/Kg	2.400 Kcal/Kg	2.120 Kcal/Kg	2.410 Kcal/Kg



Eventuali mangimi destinati ad altre specie devono essere stoccati a parte, onde evitare errori di somministrazione.

L' ETICHETTA dei MANGIMI e i CARTELLINI apposti sui silos DEVONO ESSERE SEMPRE PRESENTI E VERIFICABILI

3.1.2 Utilizzare acqua potabile o pulita , in modo da prevenire le contaminazioni effettuando controlli regolari



Abbeveratoi automatici e non utilizzati in allevamento cunicolo



Saltuariamente, secondo le necessità (in relazione al tipo di captazione e alla zona) sarebbe auspicabile da parte dell'allevatore, effettuare **un controllo analitico sulle caratteristiche dell'acqua** (microbiologico in particolare e chimico quando necessario) informandosi presso i servizi competenti territorialmente (Dipartimenti di Prevenzione) che la zona di captazione non sia soggetta a particolari pericoli o vincoli (es. inquinamento chimico).

Provvedere ad un controllo giornaliero e se nel caso ad una manutenzione dei sistemi di distribuzione dell'acqua; gli abbeveratoi mal regolati che gocciolano, possono alterare il fragile equilibrio delle fermentazioni all'interno della lettiera e creare delle aree umide incrostate dove si sviluppa un ambiente acido.

E' necessario porre attenzione alla formazione di alghe all'interno delle tubazioni, soprattutto quelle di diametro minore a livello degli abbeveratoi. Sono da preferirsi tubi di gomma il più trasparente possibile onde poter vedere immediatamente l'eventuale deposito di formazioni algali.

Non è prevista per legge la certificazione di potabilità per l'acqua da somministrare agli animali, ma è **buona pratica accertarsi che l'acqua per l'abbeverata sia di buona qualità e pulita**. In caso di uso di acqua non derivante da acquedotto è consigliata l'analisi annuale dell'acqua



Si ricorda che il Reg.852/2004 prevede che gli operatori del settore alimentare adottino misure adeguate per utilizzare acqua potabile o acqua pulita in modo da prevenire la contaminazione.

- I campioni andrebbero preferibilmente prelevati il più possibile vicino alla fine del circuito di abbeverata, al fine di identificare anche eventuali inquinamenti o contaminazioni della parte terminale del circuito.
- Gli impianti che prevedono una cisterna di raccolta prima del collegamento con gli abbeveratoi, richiedono una manutenzione ed una pulizia più frequenti per evitare la crescita di batteri e muffe (biofilm) e/o la formazione di depositi calcarei.

3. ALIMENTAZIONE

3.1.3 Utilizzare attrezzature differenti per lo stoccaggio e la somministrazione di mangimi medicati e/o additivati, per mangimi con caratteristiche non compatibili e per mangimi destinati a specie diverse.

I mangimi destinati a specie diverse così come quelli medicati e/o additivati devono essere stoccati separatamente per assicurare la qualità dell'alimento.



Silos per stoccaggio mangimi

Adibire silos specificatamente dedicati allo stoccaggio dei mangimi medicati. Lavare accuratamente attrezzature ed impianti che sono venuti a contatto con principi attivi (farmaco) prime di adibirli ad altro uso.

Evitare la contaminazione crociata (cross contamination):

I RESIDUI DI FARMACO PERMANGONO NEL TEMPO E POSSONO CONTAMINARE LE CARNI DI ANIMALI CHE NON SONO STATI OGGETTO DI TRATTAMENTO

Garantire sempre la pulizia delle strutture di stoccaggio e delle attrezzature di distribuzione terminato l'utilizzo di mangimi medicati, affinché non permangano residui che potrebbero essere assunti da altri animali. Residui di farmaco possono essere assunti fuori controllo senza rispetto dei tempi di sospensione.

3.1.4 Appropriato uso di additivi secondo la normativa

E' vietato utilizzare additivi tal quali (non si dovrebbero trovare in commercio come sostanze pure perché troppo pericolose da maneggiare). La normativa consente l'utilizzo di premiscele di additivi per la preparazione di mangimi in azienda di allevamento, solo previo **"riconoscimento"** in base al regolamento CE 183/2005 (si tratta di una particolare autorizzazione rilasciata dalla Regione).

Se si effettua la miscelazione di mangimi anche solo per il fabbisogno esclusivo dell'azienda, senza usare additivi o premiscele di additivi, è necessario essere **"registrati"** in base al regolamento CE 183/2005.

Ricorda che a partire dal 2006 alcuni additivi **sono stati vietati**: ad esempio il flavofosfolipol, la salinomicina sodica, non possono essere prodotti ed impiegati in ambito europeo.

L'EVENTUALE UTILIZZO DI ADDITIVI CONSENTITI PER LA PREPARAZIONE DEI MANGIMI DEVE SEMPRE ESSERE EFFETTUATO SECONDO QUANTO PREVISTO DALLA NORMATIVA E LA MISCELAZIONE DEVE AVVENIRE SOLO IN IMPIANTI AUTORIZZATI. (MANGIMIFICI APPOSITAMENTE RICONOSCIUTI).

3.1.5 Prevedere, se necessario, ad effettuare controlli analitici per garantire la qualità dei mangimi (es. da micotossine, metalli pesanti e materiale radioattivo).

L'allevatore può e deve tutelarsi in caso di consegna di mangime alla rinfusa.



CAMPIONAMENTI IN CONTRADDITTORIO

La verifica di quello che entra nell'allevamento è un momento importante dell'autocontrollo.

Per la sicurezza alimentare è fondamentale che i mangimi destinati agli animali non siano contaminati.

Può non essere sufficiente fidarsi ciecamente delle dichiarazioni e/o certificazioni riportate sui documenti di accompagnamento ed è buona pratica eseguire saltuariamente, quando ritenuto necessario, delle verifiche. **E' importante ricordare che se il mangime non viene consegnato in confezioni sigillate, è l'allevatore il responsabile del suo contenuto dal momento in cui ne viene in possesso.**

Al momento della consegna dei mangimi, commercializzati alla rinfusa, l'allevatore può richiedere al trasportatore che si effettui il prelevamento di un campione del mangime consegnato. Il campione deve essere suddiviso in 4 parti dette aliquote, ognuna riportante i sigilli di entrambe le parti (trasportatore e destinatario). Le buste dovranno essere sigillate (es. con pinzatrice) apponendo la firma del trasportatore e del destinatario sulla chiusura. Sulla busta dovrà inoltre essere riportata la data e il n° di documento di trasporto.

L'avvenuto campionamento dovrà essere riportato sul documento di trasporto.

Una delle aliquote verrà ritirata dal trasportatore, le restanti tre saranno conservate dall'allevatore.

Questa procedura, definita campionamento in contraddittorio consentirà nel corso del tempo, in caso di contaminazione, di sottoporre ad analisi il campione e di stabilire se la responsabilità sia del produttore o dell'allevatore, che ha stoccato e conservato il mangime.

3. ALIMENTAZIONE

3.2 Assicurare adeguate condizioni di pulizia ed igiene per strutture, attrezzature e per la produzione, il trasporto e lo stoccaggio di mangimi e materie prime.

3.2.1. Pulire e disinfettare locali , attrezzature, contenitori, casse e veicoli.

Tutte le strutture e attrezzature che vengono a contatto con i mangimi vanno periodicamente lavate, e se necessario disinfettate.

E' buona pratica possedere una procedura di pulizia e disinfezione.



Gabbie sporche e in cattivo stato di manutenzione. Una situazione come questa è inaccettabile.

Per quel che riguarda le attrezzature per la distribuzione, i contenitori per la miscelazione, i veicoli di trasporto e tutto ciò che viene a contatto con l'alimento, **deve avvenire al termine del loro utilizzo**. Qualora sia necessario, procedere alla disinfezione.



E' BUONA PRATICA possedere un protocollo di pulizia con l'indicazione dei prodotti utilizzati, della modalità e della frequenza di impiego.

- *Rimuovere gli attrezzi mobili e il materiale estraneo.*
- *Asportare meccanicamente lo sporco grossolano (con l'ausilio di scopa, aspiratori ,soffiatori)*
- *Risciacquare inizialmente con acqua calda a temperatura superiore a 45°C per sciogliere i grassi e favorirne il distacco, ma inferiore a 60°C per evitare di "cuocere" proteine, zuccheri o grassi, rendendoli più tenacemente attaccati alle superfici da pulire.*
- *Applicare il detergente: per eliminare completamente i residui alimentari è necessario utilizzare un detergente che stacchi lo sporco dalle superfici e ne permetta l'allontanamento con il risciacquo successivo.*
- *Alla fine risciacquare con acqua a temperatura di rubinetto.*
- *Se necessario procedere alla disinfezione dopo aver fatto asciugare le superfici..*

3.2.2. Assicurare adeguate condizioni igieniche di produzione, trasporto, stoccaggio e somministrazione dei mangimi e materie prime

L'operatore del settore alimentare è spesso un "Produttore Primario di Mangimi", e ha l'obbligo di attenersi alle indicazioni in materia di igiene nelle fasi di produzione, stabilite dalla normativa comunitaria (Reg. CE 183/'05).

L'applicazione di Buone Pratiche deve essere estesa alle attività indicate nel reg.Ce 183/05 citate all'introduzione del presente capitolo al fine di garantire il rispetto degli adempimenti obbligatori (riportati alle pagine 67-68) controllando i pericoli e assicurando l'idoneità al consumo animale del mangime.

Produzione:

- Per evitare che l'alimento possa essere contaminato da tossine fungine, è fondamentale che le fasi di produzione del mangime abbassino l'umidità a valori inferiori al 13-14%.
- Eliminare le parti piccole e leggere (chicchi spezzati, polveri, pule etc.) per ridurre la presenza di micotossine (impiegando ad esempio griglie in fase di caricamento dei silos).



- Quando si effettua la manipolazione degli alimenti con attrezzature meccaniche, prestare attenzione ad eventuali contaminazioni dovute a perdita di oli lubrificanti o parti metalliche; tutte le attrezzature per la preparazione dei mangimi devono essere sottoposte a manutenzione e mantenute in buone condizioni igieniche.

3. ALIMENTAZIONE

Trasporto:

- Verificare che il mezzo di trasporto sia stato pulito dopo l'utilizzo precedente in particolare quando è utilizzato per mangime medicato, onde evitare contaminazioni.
- Ogni mezzo impiegato per il trasporto di materie prime e mangimi deve essere pulito e in caso di mezzo meccanico, non deve avere perdite di oli o liquidi vari.

Stoccaggio:

- I mangimi e le materie prime devono essere stoccate in aree mantenute il più possibile pulite e ordinate, le cui superfici non cedano sostanze potenzialmente pericolose (es. vernici tossiche). E' da evitare lo stoccaggio di alimenti direttamente sulla terra.



- Sostanze pericolose (biocidi, erbicidi ...) devono essere immagazzinate lontano dai mangimi.
- Evitare l'accumulo di residui di mangimi, materiali di imballaggio sporco e rifiuti nei pressi di silos e locali di stoccaggio; il materiale organico rappresenta un richiamo per topi e altri animali infestanti.
- Predisporre sul tetto dei silos prese d'aria che impediscano la formazione di condensa. Prestare attenzione allo svuotamento della "coppa" posta al di sotto del silos in cui può residuare mangime vecchio che dà origine a fermentazioni anomale, procedere alla regolare manutenzione dell'apertura nella parte superiore per evitare l'infiltrazione di acqua piovana.
- Nel caso i mangimi e le materie prime non siano conservati in silos dedicati, controllare le modalità di conservazione: i locali devono essere idonei allo stoccaggio, ventilati e non umidi.

Somministrazione:

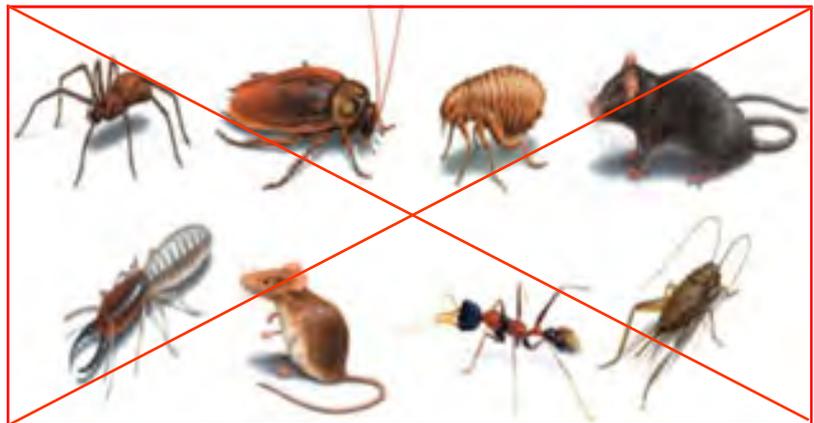
- Il mangime non deve residuare all'interno degli impianti formando delle zone di sedimentazione.
- Verificare il completo consumo dell'alimento per evitare l'assunzione di residui di mangime alterato.

3.2.3. Prevenire che animali e parassiti causino contaminazioni pericolose

Come già precedentemente esposto nel capitolo di Sanità e Biosicurezza, (cap.1.1.4), in allevamento è importante mettere in atto tutte le misure necessarie per ridurre i danni provocati da ratti, topi , zanzare e insetti nocivi .

Nelle aree di produzione e stoccaggio mangimi è necessario lizzare sistemi gestionali e strutturali adeguati (es. protocolli di derattizzazione, reti antipassero ecc..) per allontanare tali animali indesiderati.

I roditori oltre a rappresentare un **potenziale vettore di malattie** quali salmonellosi consumano grandi quantità di alimento destinato agli animali di allevamento e lo contaminano con i loro escrementi.



😊 **HAI UNA PROCEDURA PER LA LOTTA AGLI ANIMALI INDESIDERATI? Se la risposta è no è fondamentale attivarsi e metterne in pratica una!**

3.2.4 Assicurare che i materiali di imballaggio non siano fonti di contaminazione per i mangimi

- I contenitori impiegati per l'imballaggio dei mangimi e delle materie prime non devono alterare chimicamente e fisicamente l'alimento e cedere componenti che possano contaminarlo.

3.3 Assicurare la tracciabilità delle materie

3.3.1. Documentare l'acquisto e/o la provenienza di tutte le materie prime e i mangimi.

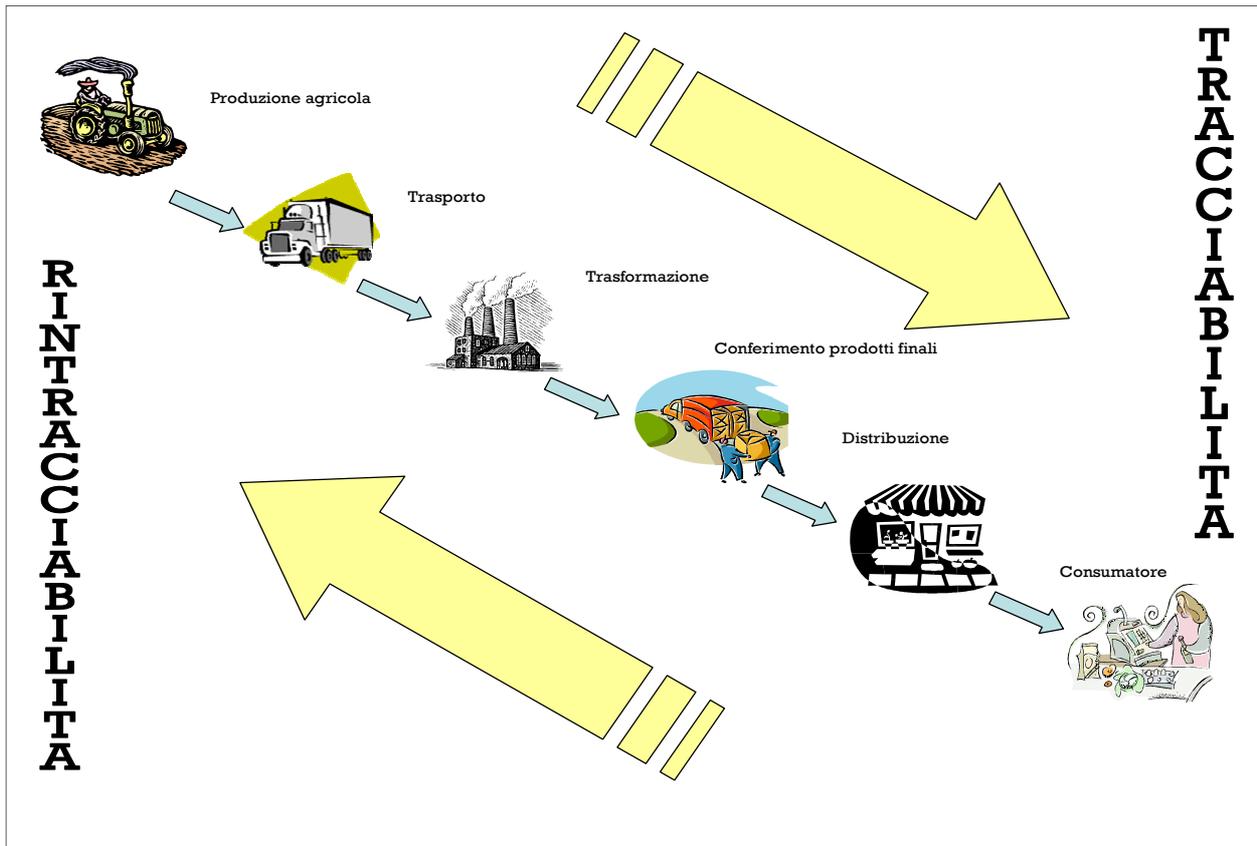


Figura: tracciabilità

Dalle lezioni della Prof.ssa T.Civera - Prof. Ordinario - Università degli Studi di Torino - Facoltà di Medicina Veterinaria — Ispezione degli alimenti di origine animale

- La **tracciabilità** di un prodotto indica il percorso da monte a valle, cioè la possibilità di seguire il processo produttivo dalle materie prime fino al prodotto finito. Per esempio, per la carne, dai mangimi alla bistecca.
- La **rintracciabilità**, al contrario, consente di ripercorrere il processo a ritroso da valle a monte, cioè dalla bistecca all'allevamento.

Tutti i mangimi e le materie prime destinate agli animali, sia di provenienza esterna che prodotti dall'azienda stessa, devono essere identificati, cioè per ognuno si deve conoscere la provenienza.

E' buona pratica conservare documenti attestanti l'origine degli alimenti destinati agli animali (fatture, bolle di accompagnamento...)

Tutti i fornitori di materie prime e mangimi (in qualsiasi forma) devono essere referenziati, nel senso che devono essere registrati o riconosciuti per legge e rispettare i requisiti previsti. (Reg. 183/05) es: l'acquisto di materie prime da un altro allevatore può avvenire esclusivamente se il venditore risulta registrato in base al Reg. 183/05.

L'allevatore, nel caso sia coltivatore di materie prime per mangimi deve comunque rispettare le raccomandazioni, le disposizioni in materia di igiene e gli obblighi di registrazione previsti nell'All. 1 del Reg. 183/05, quali ad esempio: pulizia locali e attrezzature, misure correlate al controllo delle contaminazioni pericolose, la registrazione dei trattamenti effettuati sulle colture con prodotti fitosanitari e biocidi, l'uso di sementi geneticamente modificati etc



E' buona pratica che l'allevatore conosca gli obblighi previsti per la produzione primaria anche in relazione alla produzione di materie prime per mangimi (All.1 del Reg. CE 183/05) .

3.3.2 Registrare la natura e l'origine degli alimenti

Avere un **sistema di registrazione e rintraccio di tutti i mangimi e materie prime presenti in allevamento** (i documenti che consentono di garantire la rintracciabilità devono essere disponibili presso l'allevamento).

Per consentire la rintracciabilità degli alimenti somministrati occorre registrare:

- **per i PRODOTTI ACQUISTATI**, la data di arrivo della fornitura, il nome del prodotto, la quantità e il lotto di produzione, il fornitore (documentabile con la fattura / documento di trasporto), la data di inizio e fine utilizzo, il gruppo di animali a cui è stato somministrato;
- **per gli AUTOPRODOTTI**, fornitore della semente e tipologia di semente, superficie coltivata (es. dichiarazione PAC), trattamenti (concimazioni, antiparassitari, diserbanti annotati sul quaderno di campagna), quantità di prodotto raccolto, data di inizio e fine utilizzo, gruppo di animali a cui è stato destinato.



Ad ogni partita di mangime stoccata, assicurarsi che sia presente etichetta o apposito cartellino sui silos!

REGOLAMENTO CE 1831/2003 "IGIENE DEI MANGIMI"

Articolo 5

PRODUZIONE PRIMARIA

Requisiti per le imprese nel settore dei mangimi al livello della produzione primaria di mangimi di cui all'articolo 5, paragrafo 1

I. Disposizioni in materia di igiene

1. Gli operatori del settore dei mangimi responsabili della produzione primaria di mangimi assicurano che le operazioni siano gestite e condotte in modo tale da prevenire, eliminare o ridurre al minimo i pericoli in grado di compromettere la sicurezza dei mangimi.

2. Gli operatori del settore dei mangimi assicurano, nei limiti del possibile, che i prodotti primari fabbricati, preparati, puliti, confezionati, immagazzinati e trasportati sotto la loro responsabilità siano protetti da contaminazioni e deterioramenti.

3. Gli operatori del settore dei mangimi soddisfano gli obblighi di cui ai punti 1 e 2 attenendosi ad appropriate disposizioni legislative comunitarie e nazionali relative al controllo degli elementi di **pericolo**, tra cui:

i) misure di controllo delle contaminazioni pericolose quali quelle derivanti dall'aria, dal terreno, dall'acqua, dai fertilizzanti, dai prodotti fitosanitari, dai biocidi, dai prodotti veterinari e dalla manipolazione ed eliminazione dei rifiuti

ii) misure correlate alla salute delle piante, alla salute degli animali e all'ambiente che hanno implicazioni per la sicurezza dei mangimi, compresi programmi per il monitoraggio e il controllo delle zoonosi e degli agenti zoonotici.

4. Se del caso, gli operatori del settore dei mangimi adottano misure appropriate, in particolare:

a) per mantenere puliti e, ove necessario dopo la pulitura, disinfettare in modo appropriato i locali, le attrezzature, i contenitori, le casse e i veicoli usati per la produzione, la preparazione, il vaglio, il confezionamento, lo stoccaggio e il trasporto di mangimi;

b) per assicurare, ove necessario, condizioni igieniche di produzione, trasporto e stoccaggio dei mangimi e la loro igienicità;

c) per l'uso di acqua pulita ove necessario al fine di prevenire contaminazioni pericolose;

d) per prevenire, nei limiti del possibile, che animali e parassiti causino contaminazioni pericolose;

e) per immagazzinare e manipolare i rifiuti e le sostanze pericolose separatamente e in modo sicuro in modo da prevenire contaminazioni pericolose;

f) per assicurare che i materiali di imballaggio non siano fonte di contaminazione pericolosa dei mangimi;

g) per tener conto dei risultati di tutte le analisi pertinenti effettuate su campioni prelevati da prodotti primari o altri campioni pertinenti per la sicurezza dei mangimi.

II. Tenuta di registri

1. Gli operatori del settore dei mangimi conservano registrazioni delle misure poste in atto per controllare gli elementi di pericolo in modo appropriato e per un periodo appropriato commisuratamente alla natura e alla grandezza dell'impresa nel settore dei mangimi.

Gli operatori del settore dei mangimi mettono a disposizione dell'autorità competente le informazioni pertinenti contenute in tali registri.

2. Gli operatori del settore dei mangimi devono in particolare tenere registrazioni di:

a) ogni uso di prodotti fitosanitari e di biocidi;

b) l'uso di sementi geneticamente modificate;

c) ogni insorgenza di parassiti o malattie in grado di pregiudicare la sicurezza dei prodotti primari;

d) i risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da prodotti primari o altri campioni prelevati a fini diagnostici aventi importanza per la sicurezza dei mangimi;

e) la fonte e la quantità di ogni mangime in entrata nonché la destinazione e la quantità di ogni mangime in uscita.

3. Altre persone come veterinari, agronomi e tecnici delle aziende agricole possono assistere gli operatori del settore dei mangimi nella tenuta delle registrazioni pertinenti alle attività che essi espletano nell'azienda agricola.

ATTENZIONE: l'urea zootecnica e derivati, è stata classificata dal Reg. CE 1831/2003 come "additivo nutrizionale" e pertanto il suo utilizzo per la produzione di mangimi necessita di particolare autorizzazione e l'adempimento alle prescrizioni di cui all'allegato II del Reg. CE 1831/2005 (HACCP, etc.).

BENESSERE ANIMALE

Il rispetto di norme minime comuni, riguardo la protezione degli animali negli allevamenti, è un preciso obbligo dell'allevatore stabilito dalla Comunità Europea con la "Convenzione sulla protezione degli animali negli allevamenti" (Decisione CEE 78/923/CE).

- Animali continuamente stressati ed allevati con tecniche "dure" non garantiscono la salubrità dell'alimento di origine animale.
- Il consumatore ed il cittadino europeo non tollerano che gli animali siano sottoposti a sofferenze ed a condizioni fortemente stressanti, né possono accettare che carne, uova etc ... derivino da animali maltrattati.

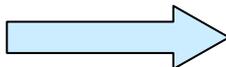
Per tali ragioni sono state previste dal legislatore europeo norme riguardanti la protezione degli animali negli allevamenti, vincolando l'erogazione dei contributi della PAC (Politica Agricola Comunitaria) al rispetto di requisiti minimi di benessere animale. Tali requisiti minimi derivano dai principi contenuti nella "Convenzione sulla protezione degli animali negli allevamenti", riguardanti aspetti relativi a ricoveri, alimentazione e cure commisurate alle esigenze fisiologiche ed etologiche degli animali. I requisiti minimi previsti sono stati elaborati secondo l'esperienza acquisita e le attuali conoscenze scientifiche.

Il presente capitolo rappresenta il tentativo di elencare comportamenti e modalità di allevamento del pollo da carne adeguate alle esigenze e principi sopra riportati.

DEFINIZIONE DI BENESSERE DEGLI ANIMALI IN ALLEVAMENTO

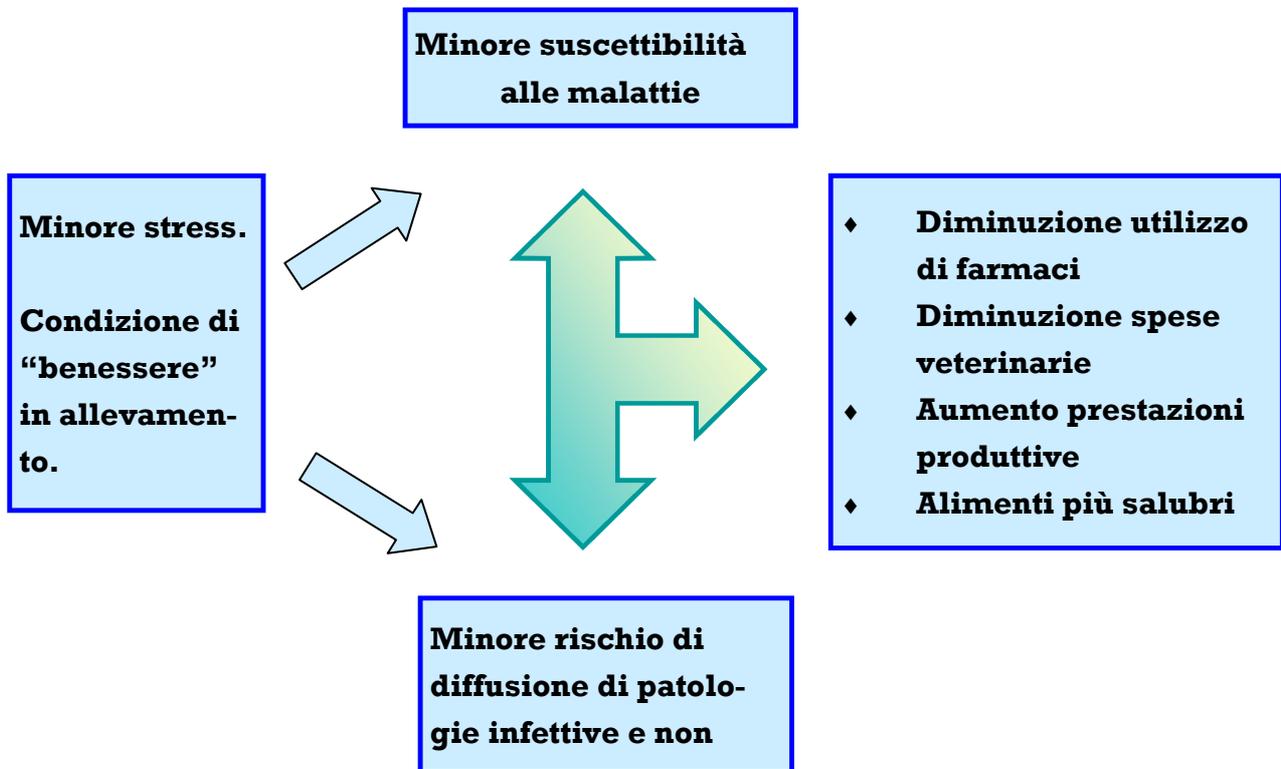
La definizione di benessere animale si basa sul principio delle **cinque libertà** alle quali dovrebbero essere ricondotte le buone pratiche di allevamento. Queste cinque libertà forniscono una visione d'insieme del benessere animale.

Il BENESSERE è uno stato di salute completo, in cui l'animale è in armonia con il suo ambiente.



Più l'allevamento si discosta dall'ambiente in cui l'animale vivrebbe in natura, più le condizioni di benessere non sono rispettate

Garantire un livello adeguato di benessere degli animali in allevamento significa:



I seguenti capitoli, da 4.1 a 4.5 indicano le migliori modalità di allevamento da applicare tali da soddisfare le **5 libertà**:

- **Libertà dalla fame, dalla sete e dalla cattiva nutrizione.**

4.1 Corretta gestione di alimentazione e abbeverata

- **Libertà dai disagi ambientali** (possibilità di disporre di un ambiente fisico adeguato)

4.2 Garantire agli animali adeguate condizioni ambientali

- **Libertà da ferite e malattie.**

4.3 Corretta gestione degli animali malati e feriti.

- **Libertà da paura e stress**

4.4. Evitare agli animali condizioni di paura e stress.

- **Libertà di poter manifestare le caratteristiche comportamentali specie-specifiche**

4.5 Consentire agli animali di manifestare le caratteristiche comportamentali tipiche della specie.

4.1 Corretta gestione di alimentazione ed abbeverata.

Per quanto riguarda questa tipologia di animali, allevati in condizioni intensive, difficilmente vanno incontro a problemi legati ad uno stato di carenza.

4.1.1 Provvedere ad una adeguata somministrazione di acqua e alimento ogni giorno sulla base delle necessità fisiologiche

Quando gli animali vengono alimentati, dovrebbe essere fornita loro una adeguata quantità di cibo e acqua giornalmente sulla base delle loro esigenze fisiologiche (in relazione ad età, peso corporeo, livello produttivo, crescita, attività motoria e clima).

Acqua di abbeverata: è fondamentale che l'acqua sia disponibile durante tutta la giornata.

Gli **abbeveratoi a goccia** limitano gli sprechi di acqua. E' necessario controllarne l'altezza per offrire a tutti gli animali la stessa opportunità di accesso.



😊 **Relativamente all'acqua di abbeverata è importante sottoporla annualmente ad analisi chimica e microbiologica.**

I controlli degli impianti devono essere effettuati almeno una volta all' anno e devono essere documentati.

4.1.2 Gestire correttamente il digiuno in fase di pre-macellazione

E' di fondamentale importanza privare gli animali dell'alimento alcune ore prima della macellazione.

Tale periodo di digiuno è importante per consentire al tubo digerente di svuotarsi.

Adeguare i tempi di digiuno pre-macellazione alle condizioni climatiche ed alla distanza dal macello

4.2 Garantire agli animali adeguate condizioni ambientali

4.2.1 Provvedere affinché i locali di stabulazioni siano privi di pericoli



I materiali che devono essere utilizzati per la costruzione dei locali di stabulazione e, in particolare, delle attrezzature con i quali gli animali possono venire a contatto, non devono essere nocivi e devono poter essere accuratamente puliti e disinfettati.

I locali di stabulazione devono essere costruiti e mantenuti in modo che non vi siano spigoli taglienti o sporgenze tali da provocare lesioni agli animali.



Gabbia in cattivo stato igienico con parete divisoria forata che permette il passaggio dei conigli tra le gabbie comunicanti. Spuntoni di lamiera possono ferire il coniglio.

4.2.2 Provvedere affinché gli animali abbiano spazio a disposizione

Attualmente la vigente normativa non disciplina tipologia e dimensioni delle gabbie

In ogni caso occorre ricordare che: *“la gabbia è il microambiente nel quale il coniglio cresce e si riproduce; quindi, oltre a rispettare le esigenze economico-produttive, la gabbia deve permettere al coniglio di comportarsi secondo le sue caratteristiche di animale territoriale, abitudinario e ansioso”*. (Grazzani e Dubini 1982). Di seguito sono elencate le principali tipologie di gabbia attualmente più in uso.

GABBIE IN FERRO ZINCATO

strutture chiuse mediante rete metallica, dispongono di un fondo a maglie rettangolari sempre di rete metallica.

Sotto il profilo igienico sanitario rappresentano una buona soluzione in quanto:

- permettono alle deiezioni di cadere al suolo;
- sono facilmente pulibili e disinfettabili;
- consentono di ridurre le patologie legate all'apparato digerente.

La rete del pavimento può essere sostituita da barrette in plastica rigida, distanziate l'una dall'altra in modo da permettere ugualmente la caduta delle feci, con un maggior comfort, in particolar modo per le razze pesanti.



4. BENESSERE

GABBIE PER LA FATTRICE E PER LA RIMONTA

Sono utilizzate per:

- l'allevamento della coniglia,
- la gestione del parto,
- l'accrescimento delle giovani coniglie.

GABBIA AUTOSVEZZANTE

I piccoli coabitano più a lungo con la madre in quanto il tipo di gabbia utilizzato comunica con un

box di "presvezzamento" al quale possono accedere i soli coniglietti fino all'età di 28 gg.

Successivamente tale comunicazione viene interrotta e i coniglietti rimangono, anche se separati, vicino alla madre fino a 40-45 gg.

Prima della nascita della nuova nidiata i coniglietti verranno spostati nel reparto di finissaggio, senza eccessivi traumi. La promiscuità dei reparti di allevamento ed ingrasso correlata all'impiego della gabbia autosvezzante richiede una maggiore attenzione sotto il profilo igienico sanitario.

GABBIE PER L'INGRASSO (utilizzate dallo svezzamento alla macellazione). Durante la fase di ingrasso, le tipologie delle gabbie sono essenzialmente di 2 tipi:

GABBIE CELLULARI

In rete metallica e disposte solitamente a piani sfalsati, sono costituite da box aventi dimensioni ridotte (20 x 35 cm o 30 x 35 cm) in cui vengono tabulati 1 o 2 conigli.

Tali gabbie, in caso di macellazione dei soggetti di età superiore agli 80 giorni consente di evitare conflitti che intervengono dopo la pubertà. nel gruppo.

GABBIE TIPO COLONIA,

sono di dimensioni maggiori (da 0.30 a 0.50 mq) sono utilizzate per l'allevamento in gruppo.



	Lunghezza	Larghezza	Altezza	Superficie
Riproduttore femmina, senza nido	60-65	40-48	30-35	2400-3120
Soggetti all'ingrasso				
In coppie	40-42	25-28	28-30	500-585
In gabbie a duplice utilizzo *	60-65	40-48	30-35	480-520
In gabbie a duplice utilizzo + nido [§]	85-80	40-48	30-35	485-540
In colonia [^]	80-100	50-60	30-35	450-600
Rimonta	40-42	25-28	28-30	1000-1175

*: 5-6 conigli per gabbia; §: 7-8 conigli per gabbia; ^: 9-10 conigli per gabbia

Tabella : Dimensioni delle diverse tipologie di gabbie e superficie utile in base alla categoria di animali. Tratto da: SCIENTIFIC REPORT EFSA-Q-2004-023 "The Impact of the current housing and husbandry systems on the health and welfare of farmed domestic rabbits" Accepted by the AHAW Panel on 11th and 12th July 2005 - Annex to the EFSA Journal (2005) 267, 1-31.

PARCHETTI

Annoverati tra i "sistemi alternativi", trovano applicazione nell'allevamento da ingrasso.

Possono presentano caratteristiche strutturali alquanto differenti:

- a terra
- sopraelevati con fondo di paglia
- sopraelevati con fondo in maglia di rete altri materiali;

Tra i principali vantaggi si richiama che:

- consentono l'allevamento in gruppo, che può essere costituito da un numero variabile di capi,
- consentono il crearsi di gerarchie e di rapporti sociali stabili,
- assicurano la libertà di movimento.



NIDI

I nidi posso essere costituiti da vari materiali, di seguito i più utilizzati:

- nidi in legno, che mantengono il calore ma sconsigliabili sotto il profilo igienico sanitario;
- nidi in cartone monouso, costo minimo ma si impregnano di urina
- nidi in lamiera zincata, idonei sotto il profilo igienico sanitario, ma forte dispersione di calore;
- nidi in plastica, idonei sotto il profilo igienico sanitario con buon potere coibente.



I nidi possono essere:

- aperti, posti all'interno della gabbia,
- chiusi, generalmente agganciati all'esterno della gabbia.

Il nido deve essere:

- caldo (garantita una buona coibentazione), in particolare durante i primi 12 giorni di vita; i neonati di fino alla completa copertura del corpo di peli dovrebbero essere mantenuti ad una T° superiore ai 25 °C;
- asciutto, con umidità non superiore al 75%;
- tranquillo, soprattutto sotto il profilo della assenza di rumori;
- facilmente controllabile e pulibile.



4. BENESSERE

Le tipologie di gabbie descritte in precedenza rappresentano quelle maggiormente impiegate attualmente in cunicoltura ma recenti studi riportati dalla “**SCIENTIFIC OPINION EFSA**” (EFSA journal 2005—267, 1-31) dimostrano che le condizioni ottimali per garantire il benessere animale richiederebbero caratteristiche diverse. Il progetto *CUNIBENE* dell’*Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia ed Emilia Romagna responsabile scientifico Dott. Antonio Lavazza* descrive anche i parametri ottimali di riferimento.



la **densità ottimale** dovrebbe essere compresa tra **16 e 19 animali /mq.**

Pur rispettando questo parametro è importante valutare come il rischio che si evidenzino difficoltà motorie ed eccessiva densità è maggiore in gabbie più piccole (con meno animali) rispetto a gabbie più grandi (con più animali) perché nelle prime lo spazio funzionale, ovvero quello realmente utilizzabile, risulta minore.

Sulla base della produttività e del comportamento è raccomandabile una densità non superiore a 40 kg/mq calcolata alla fine del periodo di ingrasso (nei periodi caldi è consigliabile una diminuzione). **I risultati migliori sono ottenuti con allevamento in colonia in gruppi di 7-9 soggetti** (minore aggressività, minore diffusione dei patogeni e mantenimento dell’unità delle nidiate dalla nascita alla macellazione)

Le **dimensioni** delle gabbie dovrebbero consentire ai conigli di fare *l’Hopping* (saltelli multipli) e quindi una gabbia di forma rettangolare è preferibile a una di forma quadrata. Le dimensioni ottimali pertanto risulterebbero essere, per **l’ingrasso**, le seguenti: **lunghezza 75-80 cm e larghezza 38-40 cm**

Nel caso delle femmine in **riproduzione** allevate singolarmente la gabbia deve permettere loro di distendersi e girarsi → **lunghezza 65-75 cm e larghezza 38-40 cm.**

Per quanto riguarda misure di **altezza** delle gabbie la raccomandazione dell’EFSA descrive come parametri di riferimento valori di 38-40 cm in almeno una parte della gabbia mentre una restante parte della gabbia dovrebbe essere provvista di una zona di riparo con tetto a 20-25 cm di altezza.

L’altezza delle gabbie è stata valutata considerando importante e fondamentale per il mantenimento dei comportamenti tipici la possibilità per i conigli di stare seduti con le orecchie erette ed occasionalmente di alzarsi sulle zampe posteriori (comportamento a duplice finalità sia per avere la percezione visiva dell’ambiente circostante che per funzione di termoregolazione)



Foto: gabbie per ingrasso arricchite con piattaforma/tetto (A.Lavazza progetto CUNIBENE)

4.2.3 Proteggere gli animali da condizioni climatiche avverse durante la fase di trasporto

Per quanto possibile proteggere gli animali da condizioni climatiche avverse e dalle loro conseguenze.

Condizioni di trasporto al macello non idoneo per mancanza di protezione a freddo e caldo estremi rappresentano fonti di stress e causa di mortalità.

Gli animali morti durante il trasporto per colpi di calore o scarsa protezione dal freddo rappresentano un danno economico per l'allevatore



Gabbie per il trasporto degli animali al macello (sopra) e automezzo attrezzato per il trasporto delle gabbie (sotto).

Notare sui lati del furgone la presenza di tendine trasparenti utilizzabili per garantire protezione da vento, pioggia e basse temperature.



4. BENESSERE

4.2.5 Provvedere ad una adeguata gestione dei parametri ambientali

La temperatura, l'umidità relativa dell'aria, le concentrazioni di gas, la circolazione dell'aria e la quantità di polvere devono essere mantenute entro limiti non dannosi per gli animali. In particolare vi deve essere sufficiente **ventilazione** per evitare il surriscaldamento e, se necessario, nella stagione invernale, sistemi di riscaldamento per rimuovere l'umidità in eccesso.

Durante il periodo estivo, lo stress da calore è un problema che può comportare aumento della mortalità e riduzione del tasso di crescita degli animali.

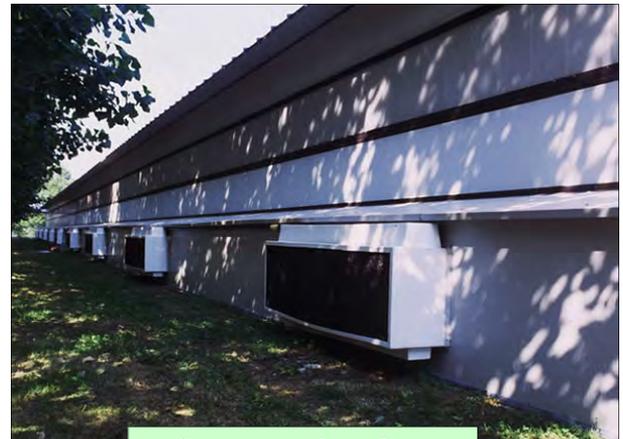
La **temperatura** interna ottimale è di circa 25°C in aziende a rimonta interna, temperature maggiori possono causare calo dell'appetito, calo delle % di attecchimento e calo della produzione latte.

All'interno del nido le temperature ottimali sono di 30° /35° C (queste si raggiungono grazie al pelo che la coniglia si strappa) .

La temperatura ottimale per i riproduttori è di 15°/18° C ma fino a 25°C non si hanno effetti negativi sulla qualità dello sperma e sull'ardore sessuale.

In aziende da ingrasso la temperatura ottimale è 15°/20° C . Temperature superiori causano diminuzione dell'appetito e dell'incremento giornaliero mentre temperature troppo basse fanno aumentare il metabolismo basale con peggiori indici di conversione.

Fra i metodi più comuni per raffreddare i locali ricordiamo i pannelli raffreddanti (**pad cooling**) o l'installazione di ventole .



Sistema pad-cooling



Sistemi di raffreddamento con ventole



4. BENESSERE

La **ventilazione** deve essere sufficiente per ridurre l'eccessivo riscaldamento ma è anche un utile mezzo per rimuovere le polveri e i gas nocivi e per abbassare il livello di umidità.

L'aria presente all'interno dei capannoni deve essere tale da evitare la sofferenza legata alla **qualità scadente dell'aria**. Eccesso di vapore acqueo e alta concentrazione di polveri e gas nocivi (anidride carbonica, ammoniacca, monossido di carbonio, idrogeno solforato ed altri) danneggiano il tratto respiratorio, riducono l'efficienza della respirazione e le performance degli animali.



Ventole installate al fondo del capannone utili per la circolazione dell'aria, il controllo della temperatura e dell'umidità e per l'eliminazione di polveri e gas

Un **tasso di umidità relativa** troppo elevato può causare gravi problemi sia in caso di ambienti caldi sia in caso di ambienti freddi.

Con alte temperature un eccesso di umidità relativa può causare enfisemi polmonari e l'insorgenza di micosi; con temperature basse si ha formazione di condensa che può causare comparsa di disturbi respiratori e digestivi.

In ambienti con clima troppo secco aumenta la possibilità che si sviluppino fenomeni irritativi dell'apparato respiratorio.

Il tasso di umidità relativa **ottimale** è di circa **55-65%**.

4. BENESSERE

Temperatura	Umidità Relativa	Velocità dell'aria		Qualità dell'aria			Illuminazione	
		estate	inverno	CO2	NH3	polveri	durata	intensità
°C	%	m/s	m/s	%	ppm	mg/m ³	ore luce/die	lux
13÷20	55÷65	0,3	0,1	<0,15	<10	<5	8÷10	5÷20

Condizioni microclimatiche ottimali nel settore da ingrasso (Roca e Castello, 1980; Grazzani e Dubini, 1982; Heinzl e Crimella, 1990; Mori e Bagliacca, 1990; Bittante e coll., 1993)

La precedente tabella illustra alcuni parametri da tenere in considerazione per una gestione corretta dell'allevamento. Come già descritto il rispetto di tali parametri influisce positivamente sul benessere degli animali allevati e sulla loro produttività.



La misurazione periodica del tasso di **ammoniaca** presente all'interno dei capannoni dell'allevamento è utile per mantenere i livelli di questo composto entro parametri accettabili che non compromettano il benessere e la produttività dei soggetti allevati.

Il controllo dell'**umidità** può essere fatto con l'installazione dei classici igrometri a lancette o con l'utilizzo di strumenti digitali di più moderna concezione che spesso sono in grado di rilevare altri parametri come, ad esempio, la temperatura ambientale.



Illuminazione è bene ricordare che il coniglio tende a riprodursi durante la stagione estiva quando le giornate sono più lunghe. Per questo motivo, per ottenere parti durante tutto l'anno, si ricorre ad impianti luminosi automatizzati che illuminano gli allevamenti per circa 16 ore al giorno. La naturale alternanza di periodi di luce e buio deve comunque essere mantenuta.

Il **livello sonoro** deve essere il più basso possibile. La costruzione, l'installazione, il funzionamento e la manutenzione dei ventilatori, dei dispositivi di alimentazione e di altre attrezzature sono tali da provocare la minore quantità possibile di rumore.

Se la salute ed il benessere degli animali dipendono da un impianto di ventilazione artificiale, deve essere previsto un adeguato impianto di riserva per garantire un ricambio di aria sufficiente a salvaguardare la salute e il benessere degli animali. In caso di guasto all'impianto, deve essere previsto un sistema di allarme che segnali il guasto. Detto sistema d'allarme deve essere sottoposto a controlli regolari.



Finestrelle per ventilazione forzata longitudinale

4.3 Corretta gestione degli animali malati e feriti.

4.3.1 Ispezionare gli animali almeno 1 volta al giorno e separare eventuali soggetti feriti e/o malati

Gli animali devono essere ispezionati almeno una volta al giorno, prestando particolare attenzione ai segni che rivelano un abbassamento del livello di benessere e/o salute degli stessi.

Gli animali malati o feriti devono ricevere immediatamente un trattamento appropriato.

E' importante che gli animali morti vengano rimossi quotidianamente.

4. BENESSERE

4.3.2 Quando gli animali devono essere abbattuti in allevamento, utilizzare metodi approvati

In caso di animali defedati, procedere all'abbattimento con sistema approvato (effettuato da personale qualificato).

4.4. Evitare agli animali condizioni di paura e stress

4.4.1 Gestione appropriata e competente degli animali

Il personale addetto alla cura e alla sorveglianza degli animali deve avere adeguate capacità, conoscenze e competenze professionali. Gli animali devono essere trattati con calma e tranquillità, mantenendo la routine di lavoro più costante possibile ed evitando aggressività e movimenti improvvisi, o di produrre eccessivo rumore nell'accedere ai locali di allevamento.

Le istruzioni riguardo alle corrette manualità di carico devono essere perfettamente conosciute dal personale addetto.



Il detentore degli animali è responsabile del rispetto del benessere durante tutte le fasi:

- alla cattura è necessario non spaventare gli animali e non recare loro traumi soprattutto a livello degli arti, della schiena e delle orecchie.
- al trasporto dal capannone alle gabbie
- all'ingabbiamento stesso che richiede esperienza e delicatezza

In particolare l'operatore deve:

- ⇒ porre la massima attenzione all'introduzione degli animali nelle gabbie per evitarne fratture,
- ⇒ contare il numero degli animali introdotti per assicurare una adeguata densità di animali per gabbia tale da garantire condizioni di minimo disagio nel caldo della stagione estiva e nel freddo della stagione invernale, nel rispetto della normativa vigente,
- ⇒ preoccuparsi della corretta chiusura delle gabbie, in modo da evitare cadute di animali dall'auto-mezzo durante il trasporto e prestando attenzione a non traumatizzare gli animali chiudendo lo sportello.

4.5. Consentire agli animali di manifestare le caratteristiche comportamentali tipiche della specie.



In natura, il coniglio è un animale sociale che vive in colonie formate da 1 – 4 maschi e 1 – 9 femmine. Gli scontri sono poco frequenti. Possono esserci competizioni tra le femmine in merito alla zona in cui impiantare il nido mentre i maschi sono più tolleranti, soprattutto nei riguardi dei giovani.



Il repertorio comportamentale naturale del coniglio comprende le seguenti principali attività:

- **comfort** (toelettatura, leccarsi, grattarsi);
 - **locomotorie** (principalmente il salto);
 - **esplorativa** (scavare, annusare);
- risposte anti - predatorie (posizione eretta e di allerta, fuga, immobilità o freezing, guardia della tana).

Un allevamento in gabbie alte e non troppo affollate oltre a rappresentare una migliore condizione igienico/sanitaria sicuramente è in grado di garantire agli animali uno stato di benessere maggiore.



4. BENESSERE

4.5.1 Gestire l'allevamento in modo da consentire e/o stimolare un certo grado di attività degli animali.

Come già visto in precedenza, sistemi di illuminazione più vicini a quelli naturali, consentono agli animali una ripresa di attività più simile a quanto avviene in natura.

Piani di arricchimento ambientale delle gabbie, (in modo simile a quanto recentemente avvenuto per le galline ovaiole) sono attualmente in fase di sperimentazione per valutare i miglioramenti in termini di benessere e di prestazioni produttive. Sono in esame gabbie di dimensioni maggiori con arricchimenti come pezzi di legno e tappetini plastici al pavimento.

I primi risultati hanno evidenziato che la presenza di **pezzi di legno** o oggetti metallichi pendenti dal tetto non migliora le performance ma diminuiscono le percentuali di animali feriti; un pezzo di legno legato ad un filo pendente aumenta i salti, le interazioni tra animali, riduce l'aggressività, lo stare in posizione di allerta e le stereotipie. (Maertens e Van Oeckel 2001)

La presenza di **tappetini** in materiale plastico sul pavimento delle gabbie ha permesso una netta riduzione delle ferite e delle lesioni podali e cutanee.



Gabbia arricchita con tronchetto di legno (sopra) e consumo del tronchetto durante il periodo di allevamento (sotto)
foto Luzzi e coll.2003



Lesioni podali dovute ad allevamento con gabbie **non arricchite**

Foto A. Lavazza



5. GESTIONE DELLE SOSTANZE POTENZIALMENTE PERICOLOSE E IMPATTO AMBIENTALE

L'attività zootecnica e agricola comportano l'uso di varie sostanze pericolose (da veleni a sostanze tossiche); il Regolamento CE 853/04 prevede che vengano messe in atto misure obbligatorie e Buone Pratiche per evitare contaminazioni delle produzioni animali da tali sostanze.

A questo scopo l'allevatore deve tutelare l'allevamento dai rischi di natura ambientale quali la somministrazione di alimenti e acqua contaminata (vedi capitolo ALIMENTAZIONE) e da pericoli quali la contaminazione dei futuri alimenti di origine animale **da sostanze tossiche utilizzate per la normale attività agricola e zootecnica** (biocidi, pesticidi, diserbanti, disinfettanti etc).

Pur non trattandosi di competenze specifiche dei Servizi Veterinari, si è ritenuto necessario affrontare sommariamente alcuni argomenti relativi all'impatto ambientale considerata l'attualità del tema e l'importanza di una corretta gestione degli allevamenti intensivi (indicazioni FAO).

La Direttiva 96/61/CE sulla prevenzione e riduzione integrate dell'inquinamento prende in esame le attività di allevamento con l'obiettivo di migliorarne la gestione assicurando un elevato livello di protezione dell'ambiente.

La sostenibilità ambientale degli allevamenti si ottiene anche con l'applicazione delle buone pratiche agricole e d'allevamento, rispetto del benessere animale e dei parametri previsti dalla normativa.

Sempre di più i consumatori sono consapevoli che la produzione di alimenti deve avvenire in armonia con l'ambiente. Per andare incontro a questa consapevolezza, è importante che gli allevatori producano in modo da minimizzare ogni possibile danno per l'ambiente.

5.1 Impedire la contaminazione dei prodotti di origine animale da potenziali sostanze pericolose

5.1.1 Garantire un corretto stoccaggio di sostanze pericolose

Come **SOSTANZE PERICOLOSE** intendiamo: presidi medico – chirurgici (disinfettanti, topicidi, insetticidi), prodotti fitosanitari, biocidi, diserbanti, residui di farmaci, additivi, etc ..

- Le sostanze pericolose devono essere accuratamente maneggiate e immagazzinate lontano dai locali di stabulazione, in luogo sicuro e asciutto.



E' buona pratica possedere una planimetria delle strutture d'allevamento in cui sia indicata l'ubicazione di locali dedicati o siti per lo stoccaggio di sostanze tossiche. Hai una procedura scritta che descriva le sostanze presenti, le modalità di stoccaggio ? Hai informato il personale su tale procedura?

Sono presenti cartelli di avviso di pericolo di sostanze pericolose?

5.1.2. Usare e registrare correttamente le sostanze pericolose

Utilizzare solo prodotti registrati secondo le indicazioni fornite dai tecnici e dai veterinari che hanno prescritto i prodotti.

Leggere attentamente i foglietti illustrativi e attenersi alle indicazioni con particolare attenzione al rispetto dei tempi di sospensione. (vedi punto 2.1.1 sezione FARMACO)

Provvedere a registrare l'uso di prodotti fitosanitari e biocidi (secondo quanto stabilito dal Reg.852/04)

Conservare in azienda il **registro** (“quaderno di campagna o simili”) riportando cronologicamente l'elenco dei trattamenti eseguiti sulle diverse colture nel corso della stagione di coltivazione

Il registro dovrà essere conservato almeno per l'anno successivo a quello cui si riferiscono i trattamenti e dovrà essere disponibile per ogni verifica.

Annotare :

- i trattamenti effettuati con tutti i prodotti fitosanitari (molto tossici, tossici, nocivi, irritanti o non classificati) entro trenta giorni dall'esecuzione del trattamento stesso e conservare le schede tecniche dei principi attivi;
- il prodotto utilizzato e la relativa quantità impiegata
- l'avversità che ha reso necessario il trattamento
- fasi agronomiche principali della coltura: semina o trapianto, inizio fioritura e raccolta in cui sono stati praticati i trattamenti

5. GESTIONE DELLE SOSTANZE POTENZIALMENTE PERICOLOSE E IMPATTO AMBIENTALE

Attenersi scrupolosamente alle indicazioni contenute nell'**etichetta** ed adottare idonei **dispositivi di protezione individuale** (D .P. I.) per evitare danni a persone, animali e ambiente, nonché per evitare il pericolo di contagio dell'operatore per contatto o inalazione.



Sei in possesso di un registro per l'uso di prodotti fitosanitari e biocidi ? Lo aggiorni? (es. quaderno di campagna). Segui le indicazioni dei foglietti illustrativi prima dell'utilizzo di tali prodotti? Hai informato il personale sul corretto impiego di tali sostanze?

5.1.3 Verificare che i materiali che sono a contatto con gli animali non contengano sostanze tossiche

- E' buona pratica che l'allevatore richieda garanzie ai fornitori di materiali che vengono a contatto con gli animali
- Segnalare IMMEDIATAMENTE ai Servizi competenti ogni eventuale CONTAMINAZIONE
- In caso di incertezze rivolgersi al Dipartimento di Prevenzione – ASL

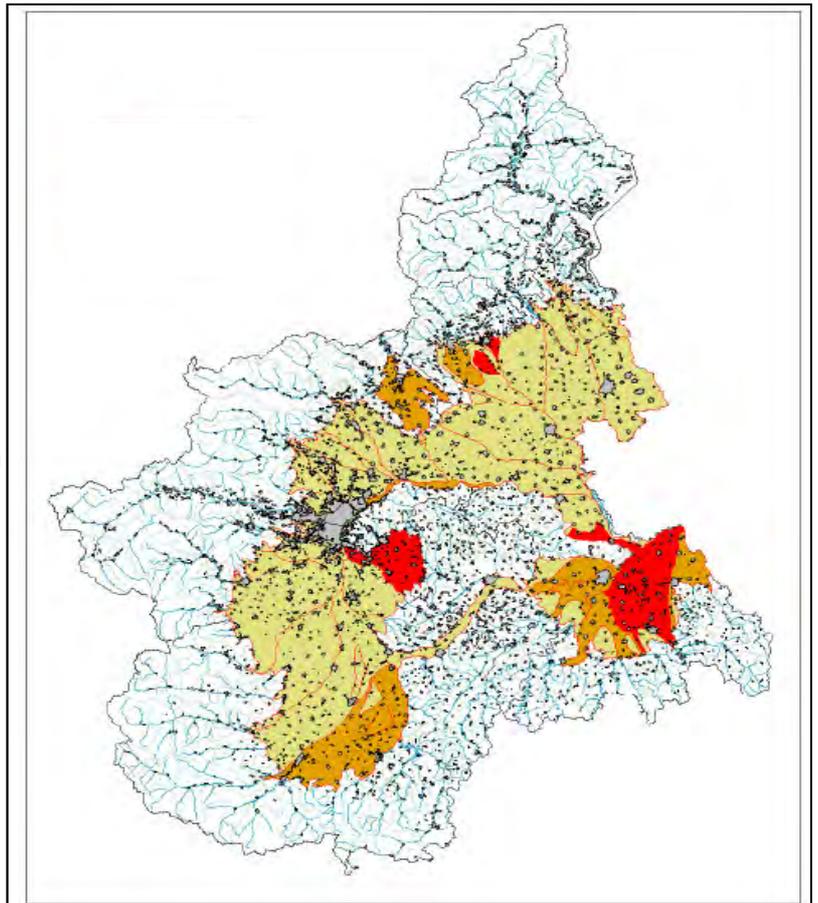


Prima di acquistare nuovi materiali o prodotti destinati a venire a contatto con gli animali, accertati che non siano nocivi e , se necessario, richiedi informazioni ai servizi competenti !

5.2 Possedere un protocollo appropriato per la gestione dei rifiuti pericolosi, sottoprodotti e deiezioni.

Il recente regolamento regionale (DPGR 29 ottobre 2007 n° 10/R) disciplina l'utilizzazione agronomica degli **effluenti zootecnici** e delle acque reflue e programma l'azione per le zone vulnerabili da nitrati di origine agricola.

Territorio della Regione Piemonte : aree con livello di vulnerazione **alto** (LV1), medio alto (LV2) e altre aree **indagate**



Per ZONA VULNERABILE si intende una zona di territorio che scarica direttamente o indirettamente composti azotati in acque già inquinate o che potrebbero esserlo in conseguenza di tali di scari-

Le zone vulnerabili sono individuate dal regolamento regionale approvato con D.P.G.R. 18/10/02 n° 9/R (consultabile sul sito della Regione Piemonte : http://www.regione.piemonte.it/agri/dirett_nitrati/usoeffluenti.htm).

PUA : piano di utilizzazione Agronomica è uno strumento che raccoglie le informazioni utili alla gestione della fertilizzazione con particolare riguardo all'azoto (N) e si basa sul bilancio degli elementi nutritivi.

5. GESTIONE DELLE SOSTANZE POTENZIALMENTE PERICOLOSE E IMPATTO AMBIENTALE

5.2.1 Assicurare il corretto stoccaggio di rifiuti pericolosi, sottoprodotti e deiezioni secondo le migliori tecniche disponibili.

RIFIUTI PERICOLOSI

Come **rifiuti** intendiamo: contenitori vuoti di diserbanti, di prodotti fitosanitari, detersivi, olii esausti, filtri olio e gasolio usati, rifiuti a rischio infettivo, rifiuti agrochimici, batterie, etc...

Raccogliarli separatamente in siti protetti sino allo smaltimento che deve avvenire nel rispetto delle norme vigenti, avvalendosi di ditte specializzate che forniscano contenitori idonei alla raccolta.

CARCASSE di ANIMALI MORTI

Il Reg. CE 1774/02 definisce come **sottoprodotti** corpi interi o parti di animali o prodotti di origine animale e indica le condizioni di stoccaggio a seconda del grado di pericolosità del sottoprodotto; a tal proposito seguire le indicazioni fornite dal veterinario ufficiale.

Le carcasse di animali morti devono essere stoccate secondo le indicazioni già fornite in materia di biosicurezza, (punto 1.1.2).

DEIEZIONI



Le **deiezioni** dei conigli sono considerate "effluenti palabili". Unica pratica considerata se non avviene l'immediato smaltimento è lo stoccaggio in ricoveri coperti con pavimento impermeabilizzato e adeguata ventilazione.

6. FORMAZIONE DEL PERSONALE

Gli ALLEVATORI, operatori del settore alimentare devono essere competenti e capire il significato di ogni azione; ciò aiuta a monitorare tutte le procedure e provvedere a riscontri per un continuo miglioramento.

La formazione è un'attività continua.

Identificare un responsabile per ogni particolare PROCESSO (es: gestione del farmaco, somministrazione dei mangimi...).

Il presente “manuale di linee guida” è uno strumento di formazione in quanto consente a tutti gli operatori di conoscere i principi generali per garantire la sicurezza alimentare a livello di produzione primaria.

6.1 Conoscenza degli obblighi e delle responsabilità previste a carico dell'allevatore/detentore per la conduzione di una azienda zootecnica.

La recente normativa europea in materia di Igiene sancisce la responsabilità dell'operatore del settore alimentare nel garantire la sicurezza degli alimenti lungo tutta la catena alimentare, a cominciare dalla produzione primaria.

6.1.1 Conoscere gli obblighi sulla corretta tenuta delle registrazioni

Il regolamento CE 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari prevede che gli operatori del settore alimentare che allevano animali o producono prodotti primari d'origine animale devono registrare :

1. La natura e l'origine degli alimenti somministrati.
2. I prodotti medicinali veterinari o le altre cure somministrate agli animali, con le relative date e i periodi di sospensione.
3. I dati richiesti dal registro (di allevamento) ai sensi del D.L. 495/97.
4. L'insorgenza delle malattie che possono incidere sulla sicurezza dei prodotti di origine animale.
5. I risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da animali o su altri campioni prelevati a scopi diagnostici, che abbiano rilevanza per la salute umana.

Le registrazioni obbligatorie sopra descritte, sono sviluppate nei capitoli del manuale con precise indicazioni che consentono al titolare/responsabile dell'allevamento, considerato Operatore del Settore Alimentare (OSA) di meglio ottemperare agli obblighi di legge.

Le corrette registrazioni consentono di garantire la “**rintracciabilità** “ così definita : “ **la possibilità di ricostruire, seguire il percorso di un alimento , di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.**

6.2 Conoscenza dei requisiti generali in materia di Igiene

6.2.1 Conoscere i comportamenti in materia di igiene che evitano i rischi per la salute dell'operatore e del consumatore

Agli operatori è fatto obbligo di rispettare i requisiti generali in materia di igiene; ciò consente di prevenire i rischi derivanti da un comportamento che potrebbe essere causa di pericoli per il consumatore. La legislazione comunitaria (Reg. CE 852/2004) individua nei “manuali di corretta prassi igienica” uno strumento di ausilio per l'osservanza dei requisiti generali in materia di igiene come di seguito riportate testualmente :

*“Gli operatori del settore alimentare che producono prodotti primari di origine animale devono adottare **misure adeguate** per:*

- a. *Le misure concernenti l'igiene delle persone, degli animali, dei locali e del materiale, in particolare, saper eliminare gli animali indesiderati, pulire e disinfettare i locali e gli utensili, saper procedere all'eliminazione in modo idoneo delle carcasse.*
- b. *Utilizzare acqua potabile o pulita, in modo da evitare le contaminazioni.*
- c. *Assicurare che il personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari sia in buona salute e segua una formazione sui rischi sanitari.*

A titolo di esempio si riporta un rischio che deve essere comunicato agli operatori a cura del responsabile di allevamento: **L'impiego di vaccino con la presenza di adiuvanti ad azione altamente irritante può esporre il personale che si punge accidentalmente e si inietta il liquido a formazioni granulomatose complicate che possono determinare necrosi della parte con conseguenti amputazioni delle dita o che necessitino di plastiche in ampie porzioni della mano.**

6. FORMAZIONE DEL PERSONALE

- d. *Evitare le contaminazioni da parte di animali e altri insetti nocivi.*
- e. *Immagazzinare e gestire i rifiuti e le sostanze pericolose in modo da evitare le contaminazioni.*
- f. *Prevenire l'introduzione e la propagazione di malattie contagiose trasmissibili all'uomo attraverso gli alimenti, anche adottando misure precauzionali al momento dell'introduzione di nuovi animali e comunicando i focolai sospetti di tali malattie alle autorità competenti.*
- g. *Tenere conto dei risultati delle analisi pertinenti effettuate su campioni prelevati da animali o altri campioni che abbiano rilevanza per la salute umana.*
- h. *Usare correttamente gli additivi per i mangimi e i medicinali veterinari."*

NOTA BENE : Le misure igieniche richiamate dal testo legislativo sono di volta in volta sviluppate nei cinque capitoli precedenti del presente volume, consentendo all'allevatore di mettere in pratica nello specifico le indicazioni del regolamento comunitario.

6.3 Possedere conoscenze di base in materia di zoologia e tenuta degli animali

Per una corretta gestione dell'allevamento, il proprietario/detentore deve conoscere i principi generali in materia di benessere animale per soddisfare le esigenze del consumatore in materia di sicurezza alimentare e benessere animale.

L'allevatore a questo riguardo dovrà :

- essere titolare di un certificato riconosciuto dall' Autorità Competente dello Stato membro attestante la partecipazione e il completamento dei corsi di formazione
OPPURE
- possedere un'esperienza giudicata equivalente alla partecipazione ai corsi ed essere in possesso di un certificato che attesti tale equivalenza.

6.3.1 Conoscere gli animali e le loro esigenze in allevamento

E' importante che il responsabile dell'allevamento conosca:

- a. Il comportamento degli animali, osservandoli ed ispezionandoli almeno due volte al giorno e sorvegliandoli in situazioni critiche.
- b. Le necessità alimentari (distribuendo correttamente i mangimi e garantendo una continua disponibilità di acqua).
- c. Le esigenze degli animali riguardo all'ambiente.
- d. Il corretto uso degli impianti e delle attrezzature presenti in allevamento

6.3.2. Conoscere la normativa in materia di benessere animale

Anche se non è presente una normativa specifica per l'allevamento del coniglio da carne è buona pratica conoscere la direttiva 98/58/CE relativa alla protezione degli animali negli allevamenti recepita in Italia con il Decreto Legislativo 26 marzo 2001, n. 146

6.3.3 Saper manipolare correttamente gli animali

Il personale addetto alla gestione dell'allevamento deve trattare gli animali con calma, evitando movimenti improvvisi e rumori eccessivi che sono fonte di stress per gli animali in ogni occasione di contatto con l'uomo.

In particolare, occorre operare con manualità appropriate in fase di carico per evitare traumatismi, fratture e mortalità (Vedi punto 4.4.1)

In caso di emergenza, occorre saper prestare cure adeguate o prevedere anche abbattimenti d'urgenza in allevamento (Vedi punto 4.3.2)



Appendice alle linee guida per l'applicazione di buone pratiche di allevamento dei CONIGLI DA CARNE

L' ALLEVAMENTO DELLA LEPRE

Isolamento ambientale e protezione dai predatori

L'allevamento dovrebbe essere posizionato lontano da altri allevamenti di lepre o di altro tipo e sito in un luogo di assoluta tranquillità, in posizione riparata dal vento e distante da strade pubbliche, da luoghi densamente popolati e da fonti di rumore eccessive.

La recinzione, dovrebbe essere costituita da due reti sovrapposte, una a maglie fitte (12mm) interrata di 30 cm e alta un metro e una a maglie più larghe (fino 5 cm) e alta fino a 1.80 m. Per offrire maggiore protezione dai predatori il bordo superiore può essere rivolto verso l'esterno o con filo elettrificato a basso voltaggio.

L'esposizione ottimale dei recinti è verso est/sud est per garantire l'insolazione delle gabbie al mattino.



Esempio di recinzione con due strati di rete metallica sovrapposta.

Rete a maglie larghe

Rete a maglie strette

Gabbie.

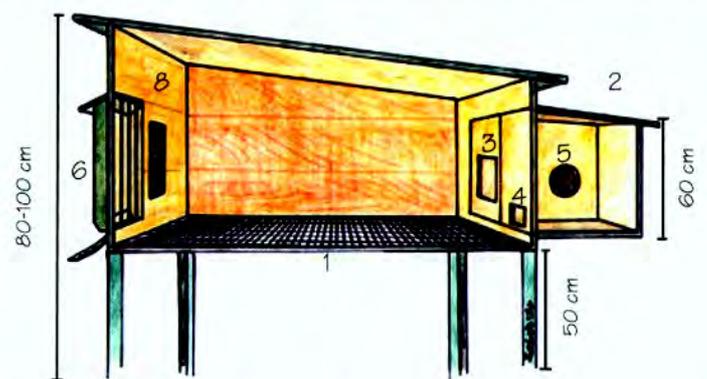
Le gabbie, disposte in file devono, per quanto possibile, essere distanziate tra loro. Le distanze ottimali sarebbero tra 2 e 4 metri tra gabbie della stessa fila e tra 5 e 8 metri tra una fila e l'altra.

Caratteristiche delle gabbie

- Materiali di costruzione robusti, non rosciabili, resistenti all'ossidazione e all'urina (generalmente sono utilizzati legno o lamiera)
- Sollevate da terra di almeno 80 cm e possibilmente appoggiate su una base di cemento
- Superficie interna 1.5-3 mq
- Pavimento in rete zincata (mm13 x 25)
- Pareti lisce e lavabili e senza spigoli
- Altezza circa 80 cm
- Rifugi nido asportabili o chiudibili
- Disegno del tetto spiovente con altezza posteriore 60 cm e anteriore 80 cm
- Doppia copertura impermeabile e coibente
- Finestra superiore o anteriore aperta in rete metallica
- Numerate e munite di scheda per le registrazioni.

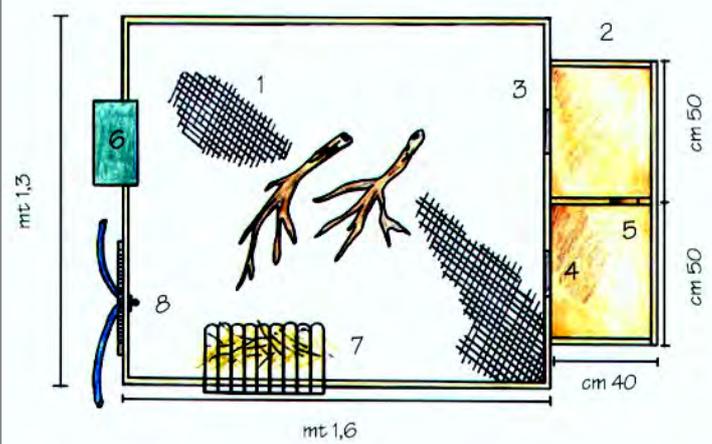


GABBIA TIPO PER LA RIPRODUZIONE DELLA LEPRE



La realizzazione di idonee gabbie per l'allevamento della lepre è una condizione necessaria per mantenere la tranquillità dei riproduttori.

- 1) Parchetto con pavimento in rete metallica mm 12x24
- 2) Nido e zona cattura
- 3) Foro di accesso al nido per gli adulti cm 20x30
- 4) Foro di accesso al nido per i piccoli cm 15x18
- 5) Foro di comunicazione tra il nido degli adulti e dei piccoli diametro cm 7
- 6) Mangiatoia per miscele commerciali
- 7) Rastrelliera per erba, fieno e radici
- 8) Abbeveratoio a goccia o a tazza



Nidi e zona di cattura

Per l'allevamento in cattività delle lepri è fondamentale la presenza della zona di cattura. A questo scopo sono predisposti dei nidi trappola. Questi nidi generalmente sono due (uno per i leprotti e uno per i riproduttori) e sono estraibili per facilitare le operazioni di cattura e di manipolazione degli animali.

L'accesso ai nidi dalle gabbie avviene tramite due aperture, una piccola per il nido dei leprotti e una più grande per il nido dei riproduttori. Tra i due nidi deve essere inoltre possibile il passaggio dei leprotti di pochi giorni e questo avviene tramite un foro di forma circolare del diametro di 5/7 cm sollevato dal pavimento di circa 2/3cm.



1 foro per l'accesso al nido dei leprotti

2 foro per l'accesso al nido dei riproduttori



3 foro per il passaggio dei leprotti dal nido a loro dedicato verso il nido dei riproduttori.

Le cassette di cattura devono avere dimensioni di almeno 35x35cm e altezza 30cm e, preferibilmente, devono essere sistemate all'esterno della gabbia. Alcune gabbie moderne prevedono zone di cattura asportabili e trasportabili utili per il trasferimento degli animali dall'allevamento alla zona di liberazione.



Abbeveraggio ed alimentazione

Il sistema di distribuzione dell'acqua deve prevedere un serbatoio di raccolta acqua potabile (o preferibilmente acqua di acquedotto) e un sistema di tubi neri per la distribuzione agli abbeveratoi.

Il pH dell'acqua risulta ottimale per le esigenze della specie allevata se debolmente acido (se necessario si può aggiungere un bicchiere di aceto per ogni 100 l contenuti nel serbatoio).

Gli abbeveratoi automatici possono essere a tazza o a ciucciotto ma, durante periodi di gelo o per trattamenti terapeutici individuali tramite acqua di abbeverata, è possibile utilizzare ciotole.

L'impianto di distribuzione dell'acqua (cisterna e tubi) deve essere pulito e disinfettato periodicamente.

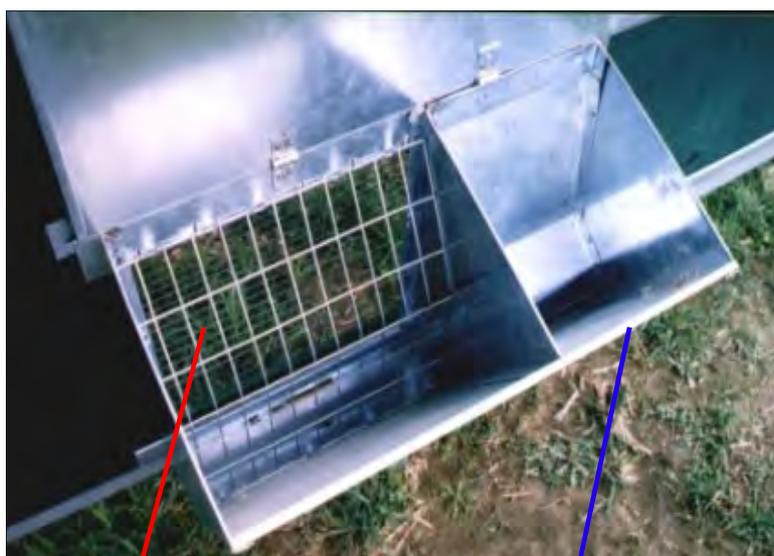


Per l'alimentazione sono consigliate mangiatoie a tramoggia in lamiera zincata asportabili e posizionate all'esterno della gabbia. Questa tipologia risulta facile da lavare e resistente all'usura. Sul fondo delle mangiatoie è ottimale la presenza di forellini utili all'eliminazione dei residui di alimento polverulento.

Tali forellini con il passare del tempo possono tendere ad ostruirsi pertanto periodicamente devono essere ispezionati e, se necessario, ripuliti.

La distribuzione del mangime (in genere pellettato o fioccato) dovrebbe prevedere la somministrazione della sola quota giornaliera in modo da evitare accumuli di alimento vecchio.

Contemporaneamente alla distribuzione del pellettato (non a volontà) deve essere fornito alle lepri anche del fieno in modo da abituare l'animale ad alimentarsi non soltanto con il mangime.



Spazio per il fieno

Spazio per il mangime

Pulizia e disinfezione delle gabbie

Le gabbie devono essere mantenute pulite e le feci devono essere rimosse evitandone l'eccessivo accumulo. E' importante evitare l'imbrattamento e il deposito di materiale fecale sulle pareti e sul pavimento delle gabbie.

Le gabbie devono essere lavate e disinfettate periodicamente . Se le pareti delle gabbie sono in lamiera è possibile utilizzare la fiamma mentre, in caso di pareti non resistenti al fuoco, è possibile utilizzare il vapore a 100°C.

Prima di utilizzare disinfettanti chimici è bene asportare i residui organici con un accurato lavaggio della gabbia.



Svezzamento

Lo svezzamento può avvenire a 3/4 settimane di età in base alle dimensioni ed alla vitalità dei soggetti (spesso dipende dal numero di nati per ogni singola nidiata) . Per lo svezzamento possono essere utilizzate gabbie singole o multiple in caso in cui i leprotti siano molto giovani.



Messa a terra

La messa a terra, compatibilmente alla disponibilità di parchetti avviene a dopo i 40 giorni di vita. I parchetti dovrebbero essere in numero superiore a due in modo da potere essere utilizzati ciclicamente in modo alternato . La pianta, generalmente rettangolare, dovrebbe avere lunghezza non inferiore a 50 metri.

All'interno dei parchetti la vegetazione dovrebbe essere il più possibile simile alla vegetazione



caratteristica dei luoghi in cui le lepri verranno liberate e devono essere presenti dei corridoi.

Durante la fase di non utilizzo dei parchetti che deve durare alcune settimane o mesi, devono essere eseguiti trattamenti del terreno con calciocianamide (2-3 quintali/ettaro) con particolare attenzione alle zone di defecazione. Al trattamento deve susseguire l'aratura del terreno a profondità di 10cm circa.

Controllo sanitario

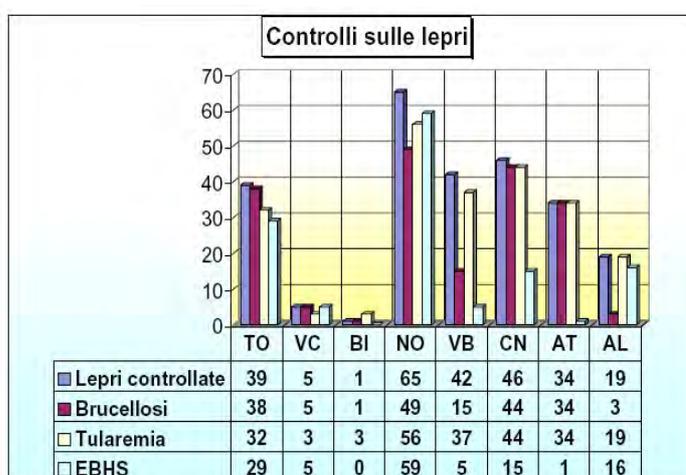
Gli animali allevati devono essere periodicamente sottoposti ad esami sierologici per escludere la presenza delle principali malattie diffuse della specie (EBHS, tularemia, brucellosi, leptospiriosi, toxoplasmosi). Su soggetti deceduti/trovati morti devono essere sostenuti esami necroscopici ed accertamenti di laboratorio per identificare le cause del decesso.

La messa in atto di piani specifici di profilassi diretta comprendenti : lotta ai predatori, limitazione all'ingresso di estranei , esecuzione di interventi di disinfezione e pulizia periodica, smaltimento e controllo delle carcasse e delle deiezioni risulta essere un buon mezzo per limitare la comparsa di malattie.

Piano regionale di controllo sanitario della fauna selvatica

La regione Piemonte negli ultimi anni ha sviluppato un piano regionale per il controllo costante dello stato sanitario della fauna selvatica presente sul territorio.

Il piano comprende controlli su cinghiali, ruminanti, **lepri**, volpi e volatili ed è stato sviluppato per monitorare l'insorgenza, la distribuzione e l'evoluzione delle patologie che possono essere trasmesse attraverso il consumo di carne di selvaggina all'uomo dai selvatici e per la tutela del patrimonio zootecnico e delle popolazioni selvatiche del territorio regionale.



Tularemia

Dagli esiti negativi degli esami condotti nel 2009 su lepri , conigli selvatici e roditori rinvenuti morti o cacciati la regione Piemonte ha potuto dichiararsi indenne dall'infezione. Il mantenimento dello stato di indennità deve essere garantito negli anni attraverso controlli sugli animali indicatori (lepri cacciate o rinvenute morte e altri roditori rinvenuti morti) e attraverso l'ottenimento di precise garanzie sulla provenienza da aree indenni degli animali vivi introdotti sul territorio regionale. A tal proposito il 3 novembre 2008 è stata emanata il DGR5-9934 relativo alle misure di controllo della tularemia che dispone il divieto di immissione a scopo di ripopolamento di lepri di origine extraregionale non provenienti da zone indenni dalla malattia. Il GR 5-9934 dispone anche l'esecuzione di controlli a campione negli allevamenti per verificare la provenienza e lo stato sanitario degli animali destinati ad essere introdotti nel territorio regionale.

EBHS sindrome della lepre bruna eurpea

Il monitoraggio di questa patologia rileva costantemente capi infetti. Questa patologia ad eziologia virale altamente contagiosa è da considerarsi endemica su tutto il territorio italiano e di gran parte dei paesi europei. Nel 2009 in Piemonte sono state riscontrate 10 positività

LEPRI TESTATE E POSITIVE PER EBHS NELL'ANNO 2009 NELLA REGIONE PIEMONTE		
ASL	EHBS	POSITIVI EHBS
TO1	0	0
TO3	0	0
TO4	4	0
TO5	15	1*
VC	3	0
BI	1	0
NO	26	8*
VCO	0	0
CN1	6	0
CN2	0	0
AT	1	0
AL	1	1*
Totale	57	10*