

## FILIERA SUINO ANTIBIOTIC FREE (SAF)

### Il gruppo ....

**Regione Marche**

#### Membri del gruppo

##### Coordinatore / Imprese agricole:

Bovinmarche (Coop. Agr. di circa 400 piccoli allevamenti di bovini da carne)

##### Ricerca

UNIVPM – Dip. di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali  
CRPA di Reggio Emilia

##### Consulenza/formazione

Impresa verde Marche S.r.l.



*Risorse finanziarie:*  
€ 270.851,26

*Avvio: gennaio 2019*  
*Conclusione: dicembre 2021*

#### Il nostro network

*Eventuali contatti con progetti H2020,  
Reti Tematiche, altri GO,  
Reti nazionali/regionali, ecc.*

*Filiera bovina da carne antibiotic free basata  
sul benessere animale, corretta gestione dei  
pascoli ed utilizzo di mangimi  
(misura 16.1 – PSR Marche)*

### ... e il problema affrontato

La forte pressione operata dai mass-media nei confronti della carne in genere, sia in termini di impatto ambientale, che di salubrità e di benessere animale impone un radicale cambiamento di approccio dell'allevamento del suino finalizzato ad ottenere un prodotto da allevamento senza l'uso di antibiotici.

L'impiego non appropriato del farmaco rappresenta un importante fattore di rischio anche per la salute dell'uomo. La pressione selettiva a carico dei batteri ambientali causata da un irrazionale ricorso agli antibiotici è una delle maggiori cause di riduzione del potenziale terapeutico degli antimicrobici stessi con selezione di batteri antibiotico resistenti.

### ... quale soluzione?

Obiettivo del lavoro è la riduzione dell'uso di antibiotico in azienda fino all'ottenimento della certificazione "Antibiotic Free". In considerazione della sempre più crescente richiesta del mercato di un prodotto ottenuto da allevamento con limitato se non assente uso di antibiotici pone le aziende che intraprendono tale obiettivo in una posizione di vantaggio commerciale rispetto l'allevamento convenzionale.



### Descrizione delle attività

#### Descrizione delle attività

1. Indagine per la verifica ex ante del consumo di antibiotici
2. Valutazione ex ante del livello di biosicurezza strutturale e gestionale e delle condizioni di benessere dei suini basati sull'analisi delle strutture di allevamento e della gestione;
3. Verifica alla macellazione di diversi indici qualitativi sulle carni macellate;
4. Caratterizzazione sensoriale delle carni fresche e trasformate ottenute da allevamenti "Antibiotic Free"

#### Chi fa cosa?

Bovinmarche: Coordinamento e divulgazione

UNIVPM e CRPA: controlli aziendali ed indicazione di linee guida per la definizione di un manuale qualità per la certificazione Antibiotic free

### Attività di comunicazione e divulgazione

- 2 comunicati stampa inviati a 200 organi d'informazione;
- 1 opuscolo informativo distribuito durante gli eventi;
- 400 copie delle linee guida destinate agli allevatori ;
- 3 newsletter inviate a 3.000 utenti;
- pagina web dedicata;
- 3 seminari informativi per allevatori;
- 2 visite dimostrative aperte agli stakeholder;
- 1 profilo su rete social media;
- 1 convegno finale.