PARTICIPATING IN
eip-agri
AGRICULTURE & INNOVATION

Gruppo Operativo per l'Innovazione

GOi Salcasa

finanziato da European Commission

Filiera corta sostenibile dei salumi e delle carni derivanti da suini all'aperto

SCHEDA TECNICA

BIOSICUREZZA, IGIENE E SANITÀ ANIMALE

Annalisa Scollo – Suivet Training • Paolo Ferrari - Centro Ricerche Produzioni Animali Soc. Cons. p. A.

L'allevamento del suino all'aperto è una delle forme più importanti di valorizzazione dei prodotti del territorio e della cultura dell'allevamento di razze tipiche. In particolare, l'Italia vanta numerose razze e tipi genetici che vengono impiegati e valorizzati in questo modo. Tuttavia, allevare il suino all'aperto presenta, rispetto all'allevamento convenzionale confinato, alcuni fattori di rischio in più relativamente alla gestione sanitaria, in quanto gli animali possono venire a contatto con i patogeni del mondo esterno. Il tema diventa particolarmente delicato con la minaccia del virus della Peste Suina Africana (PSA) che avanza nei cinghiali selvatici.
Le interazioni tra suini domestici e cinghiali selvatici, infatti, possono facilitare la diffusione e il mantenimento del virus, così come possono rappresentare un fattore di rischio per l'introduzione di molti altri patogeni nell'allevamento. A tal proposito, è importante sottolineare come il **rischio dell'allevamento all'aperto rimanga elevato a prescindere dal tempo che i suini passano effettivamente al pascolo**: un confinamento temporaneo va considerato a rischio esattamente come un allevamento che non prevede mai uno stallo al chiuso. Inoltre, **più la distanza tra gli eventuali capannoni e le aree di pascolo è grande, maggiore sarà il rischio di contatto tra i suini allevati e i cinghiali**.

IMPORTANZA DELLA REGISTRAZIONE

Anche se può sembrare scontato, è importante sottolineare come tutte le aziende abbiano l'obbligo, normativo e professionale, di essere correttamente censite nella Banca Dati Nazionale. Questo per permettere alle Autorità un affidabile calcolo del rischio, soprattutto in caso di focolaio di malattia infettiva nel territorio. È infatti più difficile gestire un problema sanitario quando non si conoscono gli ospiti presenti nella specifica area geografica.

DOPPIA RECIZIONE

I suini domestici detenuti all'aperto devono essere contenuti tramite una recinzione perimetrale di **altezza minima di 1,5 metri**. Le recinzioni devono essere costruite in modo da evitare qualsiasi contatto tra i suini allevati e altri animali: questo vuol dire che, se la separazione con i suini selvatici viene garantita tramite utilizzo di reti e non di un muro di cinta privo di aperture, deve essere prevista una **doppia recinzione**. Quella interna, anche di tipo elettrificato, deve essere **distanziata di almeno 1 metro** da quella esterna. Se si utilizza la rete, questa deve essere interrata per impedire al cinghiale di aprirsi un varco scavando. Va sottolineato come la recinzione richieda obbligatoriamente dei controlli frequenti per verificarne l'integrità e pianificarne la manutenzione, in quanto una recinzione danneggiata oltre a non essere a norma è inutile allo scopo.

Programma di Sviluppo Rurale dell'Emilia-Romagna 2014-2020
UNIONE EUROPEA Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale
RegioneEmilia-Romagna
L'Europa investe nelle zone rurali

AREE CRITICHE

Tutti i materiali che vengono a contatto con i suini domestici devono essere stoccati in luoghi che non consentano agli animali selvatici di contaminarli. Questo vale soprattutto per gli alimenti, l'acqua e i materiali da lettiera e da arricchimento ambientale.
Attenzione alla manutenzione degli stoccaggi: un silos danneggiato, per esempio, non è un sicuro e può addirittura attirare i cinghiali se la rottura rende il mangime disponibile. In questo caso, non solo lo stoccaggio è a rischio, lo sono anche le aree di alimentazione e abbeverata dei suini allevati qualora il rischio è, infatti, che ci sia una sovrapposizione con le aree di foraggiamento scelte dai cinghiali, non soltanto dal punto di vista planimetrico ma anche temporale: se il pasto per i suini è consegnato la mattina in assenza di cinghiali, ma questi hanno accesso all'area nel pomeriggio in assenza di suini, la sovrapposizione è comunque estremamente pericolosa e va evitata.
Secondo questo principio, attenzione dunque anche alle pozze d'acqua naturali, che possono attrarre sia maiali che cinghiali. Quest'ultimo esempio può diventare probabile e frequente in estate, quando le risorse idriche per i selvatici possono scarseggiare. Diversamente, d'inverno i cinghiali possono essere attratti dai residui di mangime dopo il pasto dei suini domestici.

ZONA FILTRO A PROVA DI CONTAGIO

La trasmissione dei patogeni può avvenire anche tramite strumenti o abbigliamenti e calzature contaminate. Come per le tipologie di allevamento confinato, quindi, anche nell'allevamento all'aperto il personale addetto al governo degli animali e i visitatori devono transitare obbligatoriamente attraverso una zona filtro per entrare nell'area di allevamento. Qui, il personale deve indossare **calzari dedicati e abbigliamento aziendale** (o copri abiti idonei), resi sempre disponibili.
Anche il lavaggio delle mani ricopre sempre un ruolo igienico fondamentale. Per questo, nella zona filtro devono essere presenti almeno un **lavandino con acqua corrente**, detergente e disinfettante per le mani. L'ideale è l'installazione di una struttura (anche una semplice panca) che crei una **netta separazione tra l'ingresso dall'esterno della zona filtro e l'area pulita**. In questo modo, l'operatore sarà facilitato a rispettare il corretto **flusso** nella propria vestizione.

RIMOZIONE TEMPESTIVA DI UN SUINO MORTO

A volte, se l'area di pascolamento è molto ampia o impervia, può risultare difficile **monitorare quotidianamente** tutti i suini presenti. Tuttavia, si tratta di una pratica fondamentale per permettere la **tempestiva rimozione delle carcasse** potenzialmente infette prima che rappresentino veicolo di contagio.
Si ricorda come il virus della PSA, per esempio, sia capace di rimanere infettante per mesi in una carcassa abbandonata. Ne consegue che anche lo stoccaggio delle carcasse deve essere effettuato in un contenitore sigillato e inaccessibile agli animali selvatici. Attenzione: **la mortalità dei suini va sempre monitorata e registrata**. Questo consentirà una percezione più puntuale dello stato sanitario del proprio allevamento.

PROFESSIONALITÀ DELL'ALLEVATORE

In tutti i settori, la formazione del personale è fondamentale. Questo vale anche e soprattutto per chi alleva suini all'aperto. Un esempio di responsabilità che ha questo personale è quello di **non somministrare mai scarti di cucina ai suini**. Se da un lato, infatti, riutilizzare gli avanzi può sembrare una scelta sostenibile, il virus della PSA si diffonde in allevamento anche tramite uno scarto di ristorazione contenente carne di suino infetto (anche affettati).
Altro esempio è quello di non entrare mai in allevamento subito dopo un contatto con altri suini. Ovviamente, questo vale anche per chi, magari, è un appassionato di caccia al cinghiale. Devono passare **almeno 48h dalla battuta di caccia**.

PIAZZOLA DI DISINFEZIONE DEI MEZZI

Qualunque mezzo di trasporto non dovrebbe entrare in allevamento, perché difficilissimo da disinfettare (inclusa l'auto privata dei proprietari e dei lavoratori). Tuttavia, nel caso in cui un mezzo dovesse per forza entrare, va **lavato e disinfettato all'ingresso**.

Programma di Sviluppo Rurale dell'Emilia-Romagna 2014-2020
UNIONE EUROPEA Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale
L'Europa investe nelle zone rurali
Regione Emilia-Romagna
Capofila CRPA Centro Ricerche Produzioni Animali

Divulgazione a cura di Centro Ricerche Produzioni Animali Soc. Cons. p. A. – Autorità di Gestione: Direzione Agricoltura, caccia e pesca della Regione EmiliaRomagna. Iniziativa realizzata nell'ambito del Programma regionale di sviluppo rurale 20142020 — Tipo di operazione 16.1.01 — Gruppi operativi del partenariato europeo per la produttività e la sostenibilità dell'agricoltura — Focus Area 3A Migliorare la competitività dei produttori primari integrandoli meglio nella filiera agroalimentare attraverso i regimi di qualità, la creazione di un valore aggiunto per i prodotti agricoli, la promozione dei prodotti nei mercati locali, le filiere corte, le associazioni e organizzazioni di produttori e le organizzazioni interprofessionali — Progetto "Filiera corta sostenibile dei salumi e delle carni derivanti da suini all'aperto".

Podere Musiara · ca' lumaco · IBRIDABRADA · FCSR Fondazione CRPA Studi Ricerche · SUIvet · DINAMICA

Stampa a cura di Tecnograf Srl - Novembre 2023