

Certificazione Antibiotic-free in allevamento



✓ Sicurezza Alimentare

✓ Uso responsabile degli antibiotici

✓ Benessere animale

I documenti tecnici realizzati da Kiwa nell'ambito del settore agroalimentare, con un particolare focus al benessere animale, definiscono le linee guida ed i requisiti in conformità ai quali gli allevamenti ittici o di suini devono operare per attestare l'uso responsabile degli antibiotici.

Le Certificazioni in accordo ai Documenti Tecnici 35 e 45 di Kiwa, rispettivamente "Suini allevati senza antibiotici" e sui "Pesci allevati senza antibiotici" si applicano agli animali e ai prodotti freschi o trasformati e di conseguenza alle organizzazioni coinvolte nelle fasi di allevamento.

Le certificazioni in accordo ai Documenti Tecnici hanno come obiettivo quello di valorizzare le modalità di allevamento in modo tale da fornire maggiori garanzie al consumatore finale in relazione ad un approccio più responsabile dell'allevamento zootecnico, in particolare attraverso l'adozione di tecniche di allevamento migliorative, una corretta gestione della biosicurezza, una gestione razionale dell'uso dei farmaci, con il fine ultimo di contribuire alla riduzione del fenomeno dell'antibiotico-resistenza, nonché garantire l'eventuale assenza dell'uso di trattamenti antibiotici in determinati periodi prima della macellazione.

Documento Tecnico DT 35 - Suini Allevati Senza Antibiotici

Si applica ai suini e a un prodotto alimentare fresco o trasformato ottenuto da carni suine, qualora si voglia dare garanzia dell'applicazione di un Sistema di gestione che garantisca che gli animali siano stati allevati senza l'utilizzo di antibiotici (anche se ammessi dalla Legislazione vigente). L'organizzazione deve essere in grado di dimostrare che è implementato un metodo di controllo e verifica più restrittivo rispetto a quanto previsto dalla Legislazione vigente. Scopo del Documento Tecnico, è di specificare i requisiti necessari per definire una filiera, che garantisca la provenienza di un prodotto alimentare fresco o trasformato.

Tale prodotto deve essere ottenuto esclusivamente da carni di suino provenienti da animali allevati secondo protocolli di allevamento che, più rigorosi di quanto previsto dalla Legislazione vigente, garantiscano un uso corretto e razionale degli antibiotici e l'assenza del loro utilizzo (Allevato Senza Antibiotici-ASA), fino alla macellazione e/o successiva trasformazione, a partire:

- dalla nascita;
- dalla fase immediatamente successiva a quella di svezzamento (età non superiore a 49 giorni post-svezzamento);
- negli ultimi 120 giorni di vita.

Documento Tecnico DT 45 - Pesci Allevati Senza antibiotici

Scopo del Documento Tecnico, è specificare i requisiti necessari per definire una filiera, che garantisca la provenienza di un prodotto alimentare fresco o trasformato. Tale prodotto deve essere ottenuto esclusivamente da pesci allevati secondo protocolli di allevamento che, più rigorosi di quanto previsto dalla Legislazione vigente, garantiscano un uso corretto e razionale degli antibiotici e l'assenza del loro utilizzo (Allevato Senza Antibiotici-ASA), fino alla macellazione e/o successiva trasformazione, a partire:

- dalla nascita;
- 12 mesi prima della pesca;
- 6 mesi prima della pesca.

L'obiettivo è quello di valorizzare le modalità di allevamento dei pesci in modo tale da fornire maggiori garanzie al consumatore finale in relazione ad un approccio più responsabile dell'allevamento zootecnico, in particolare attraverso: l'adozione di tecniche di allevamento migliorative, una corretta gestione della biosicurezza, una gestione razionale dell'uso dei farmaci, con il fine ultimo di contribuire alla riduzione del fenomeno dell'antibiotico resistenza, nonché garantire l'eventuale assenza dell'uso di trattamenti antibiotici in determinati periodi prima della macellazione.

Il Documento Tecnico si applica ai pesci e a prodotti alimentari freschi o trasformati ottenuti da carni di pesce conformi al presente Documento Tecnico. L'organizzazione deve essere in grado di dimostrare che è implementato un metodo di controllo e verifica più restrittivo rispetto a quanto eventualmente previsto dalla Legislazione vigente.