

L'Associazione Culturale Veterinaria del Nord Ovest, in stretta collaborazione con l'Ordine dei Medici Veterinari di Cuneo, ha organizzato l'evento formativo/convegno dal titolo "**LA GESTIONE DEL SETTORE CUNICOLO : dall'allevamento alla tavola**" tenutosi a Caraglio (CN) il 14 ottobre u.s. nella prestigiosa cornice del Filatoio Rosso.

Negli ultimi anni alcune importanti novità normative o di indirizzo, hanno interessato la filiera cunicola: ci si riferisce in particolare a quanto previsto dalla legislazione europea in tema di sicurezza alimentare ("pacchetto igiene") che aveva previsto la responsabilizzazione diretta dei produttori di alimenti, compresa la produzione primaria, ed alle linee di indirizzo in materia di benessere animale emanate in allegato ad apposita circolare del Ministero della Salute del 31/07/2014. La Regione Piemonte dal canto suo, con Nota n.28163/DB2017 del 16.12.2013, nell'ambito delle iniziative di monitoraggio e supporto del settore cunicolo, aveva provveduto a stabilire dei requisiti minimi atti ad autorizzare l'allevatore ad inviare gli animali al macello in regime di autocertificazione. La scelta di approfondire le suddette tematiche in un corso/convegno, risponde alla necessità di riaccendere gli interessi attorno a questo settore, cogliendo l'occasione per definirne i contorni e per accrescere la professionalità dei soggetti che in esso operano.

Novità dell'evento è stata l'apertura alla partecipazione degli allevatori, prendendo atto della responsabilità della sicurezza alimentare gravata in maniera preponderante sulle aziende produttrici, non più e solo sugli enti pubblici preposti ai controlli ufficiali. La gestione dei propri livelli di responsabilità, diversi, ma complementari, è un processo che comporta sia per gli allevatori che per i veterinari, liberi professionisti o di sanità pubblica, l'adozione di un sistema operativo integrato, documentato e verificabile. Occorre anche sottolineare che, ai veterinari, la formazione universitaria fornisce solo una parte limitata delle competenze necessarie per muoversi con la necessaria e moderna professionalità nel settore della conigliicoltura, di per sé complesso seppur per certi aspetti meno noto nel panorama zootecnico.

Di fronte ad una numerosa e qualificata platea (60 veterinari presenti, circa 20 allevatori, 5 studenti uditori della facoltà di Veterinaria dell'università di Torino, oltre ovviamente ai relatori), ha aperto i lavori il dr. **Roberto Cherubini**, Veterinario libero professionista, dipendente di mangimificio, responsabile aziendale del laboratorio analisi e settore cunicolo, con una relazione sulla "**Gestione tecnico sanitaria degli allevamenti cunicoli**". Alcuni dati forniti in apertura di relazione inquadrano l'importanza dell'allevamento del coniglio in Italia: in termini di rilevanza economica, il quarto comparto zootecnico dopo quello dei bovini, dei suini e dei polli; l'Italia ancora primo produttore europeo davanti a Spagna e Francia e secondo al mondo dopo la Cina, nonostante una sensibile contrazione del settore (il numero di conigli allevati in Italia è passato da 12,3 milioni nel 1990 ai 7,2 nel 2010 per scendere attorno ai 6,5 milioni nel 2015). Il Piemonte è al terzo posto per numero di animali allevati dopo Veneto ed Emilia Romagna. Analizzando poi le tecniche gestionali di allevamento è emerso che il metodo tradizionale a ciclo chiuso con ciclizzazione intensiva è ancora il più diffuso (coniglietti allontanati dalle fattrici allo svezzamento e introdotti nei reparti di ingrasso, mentre le fattrici rimangono nelle gabbie nido), ma si sta affacciando alla ribalta il metodo "a banda unica" (allo svezzamento le fattrici vengono allontanate dai coniglietti e inserite in una struttura di ricovero parallela, mentre i coniglietti terminano il ciclo di ingrasso nelle stesse gabbie dove sono nati). Metodo quest'ultimo, prescindere dalla possibilità o meno di economie gestionali, sicuramente più rispondente ai criteri di biosicurezza in quanto permette l'effettuazione del "tutto pieno tutto vuoto" delle singole strutture di ricovero.

È un dato di fatto che la genetica italiana, purtroppo, sconta un deficit che la pongono a livelli più bassi e meno performanti rispetto ai partner europei; in particolare gli allevamenti del cuneese guardano alla Francia per l'importazione di fattrici ibride. Per questo motivo si è pensato di invitare a parlare di genetica il general manager del gruppo Hycole, **Fabien Coisné**, che con una relazione dal titolo "**30 anni di progresso genetico al vostro servizio**" ha illustrato come, lavorando sulla genetica si possano ottenere riproduttori ibridi in grado di assicurare vari vantaggi rispetto all'allevamento in purezza o al ricorso all'incrocio aziendale: maggiore uniformità di produzione, migliore resa alla macellazione, migliore efficienza

alimentare, maggior numero di coniglietti nati e svezzati per parto e di conseguenza un maggior numero di conigli venduti per fattrice e per anno. Il lavoro di selezione viene effettuato su due linee gran parentali in base a criteri complementari: linea maschile "C" caratterizzata da fertilità e qualità materne (numero di mammelle, allattamento precoce, peso ed omogeneità dei conigli svezzati) e linea femminile "D" caratterizzata da taglia e peso adulto, prolificità, bassa mortalità alla nascita, longevità, facilità di allevamento. Dal loro incrocio si ottengono femmine parentali ibride, immesse in commercio, che portando nel loro bagaglio genetico queste caratteristiche.

Introdurre in breve il successivo relatore è impresa ardua: il **dr. Antonio Lavazza**, è un'autorità in materia di conigliicoltura! Veterinario, lavora presso la sede di Brescia dell'IZSLER; già esperto designato dall'Office International des Epizooties presso il Laboratorio di Referenza OIE per la Malattia Emorragica Virale del Coniglio, è membro del "Comitato Veterinario Permanente per la Conigliicoltura Italiana" presso il Ministero della Sanità, membro del gruppo di lavoro EFSA Benessere del Coniglio allevato, membro del Centro di referenza Nazionale del benessere animale, responsabile del Centro di Referenza Nazionale di Malattie Virali dei lagomorfi. La sua relazione **"Biosicurezza e benessere nell'allevamento cunicolo: linee di indirizzo ed aspetti tecnici"** è in sintesi un compendio sull'allevamento del coniglio. Partendo da un breve inquadramento storico dell'allevamento del coniglio: la domesticazione del coniglio europeo è iniziata nel XII secolo, ma l'allevamento intensivo appare in Europa alla fine degli anni '50 (coniglio Bianco di Nuova Zelanda, gabbie con grigliato, alimenti bilanciati in "pellet") superando con estrema rapidità le fasi di addomesticamento, selezione ed adattamento all'allevamento intensivo grazie alla sua maggiore attitudine, rispetto ad altre specie, ad un facile adattamento alle più diverse condizioni. L'allevamento è caratterizzato da un ciclo di riproduzione breve, analogo a quello degli uccelli, ma con problemi maggiori perché è un mammifero (lattazione, svezzamento ecc.), con un sistema digestivo specializzato. Le problematiche sanitarie nell'allevamento del coniglio sono individuabili in malattie condizionate e multifattoriali da agenti microbici spesso opportunisti; nel ruolo rilevante di fattori predisponenti, con conseguente incremento della virulenza degli agenti opportunisti e comparsa di segni clinici gravi; talvolta in evoluzioni sub-cliniche senza mortalità esintomi, ma con sensibile variazione degli indicatori produttivi e alterato benessere. I fattori predisponenti sono da individuare nelle condizioni microclimatiche ed igienico-sanitarie dell'ambiente di stabulazione: temperatura ed umidità relativa, qualità dell'aria, ventilazione, illuminazione, polverosità, qualità microbiologica, densità degli animali. Ne consegue che corretti protocolli di biosicurezza e benessere animale assumono un ruolo determinante nella sostenibilità gestionale ed anche economica di un allevamento cunicolo. Non esiste una legislazione in materia di biosicurezza, (lacuna che si auspica sia presto colmata), ma è fondamentale l'applicazione di un idoneo ed efficace piano verso il controllo di fattori esterni ed interni all'azienda. Citando solo le misure operative più elementari è necessario che siano garantiti: la presenza di cancelli o barriere che limitino l'ingresso delle persone; buone condizioni di manutenzione dell'allevamento e dell'ambiente esterno; condizioni adeguate dei silos per il mangime; presenza di cella frigorifera per la raccolta delle carcasse di animali morti; adeguate caratteristiche e puntuale svuotamento delle fosse dei liquami; adeguate modalità di disinfezione di locali, attrezzature ed automezzi; reti anti-passero; locali di ricovero attrezzature. In azienda occorre inoltre: limitare l'ingresso ai visitatori, ai cani e altri animali; applicare programmi di disinfestazione e derattizzazione; usare indumenti monouso (camicie e calzari); effettuare una disinfezione prima dell'entrata nei capannoni (vaschette di disinfettante all'ingresso) e dove previsto, anche per gli automezzi; garantire che tutti i mangimi provengano da stabilimenti di produzione che rispettano i principi descritti nel regolamento CE 1831/2003 (igiene dei mangimi); conservare gli alimenti in luoghi idonei non accessibili ai roditori ed animali selvatici. Anche in materia di benessere animale manca una normativa specifica per il coniglio, si applica il D.Lgs 146/01 che tutela tutte le specie allevate per la produzione di alimenti, lana, pelli, pellicce o per altri scopi agricoli. Le "Linee di indirizzo per l'allevamento del coniglio" divulgate dal Ministero della Salute nel 2014, colmano un vuoto normativo, forniscono agli operatori indicazioni per una corretta modalità di allevamento, contribuiscono ad attenuare le problematiche sanitarie e sono condizione imprescindibile ad un uso razionale del farmaco, sono a forte contenuto "etico" il che non guasta tenendo conto della notevole sensibilità dell'opinione pubblica su questo tema. Per quanto riguarda edifici ed attrezzature essi devono essere idonei a soddisfare i fabbisogni fisiologici ed etologici del coniglio,

mantenendo lo stato di buona salute; deve essere garantita una buona igiene e qualità dell'aria oltre a buon comfort termico; necessario un uso funzionale dello spazio con pavimenti idonei a sostenere il peso dell'animale e non provocare alcun disagio; indispensabile garantire accesso sufficiente al cibo e all'acqua, il cui consumo deve essere monitorabile. Per quanto riguarda il management si rendono necessari: la formazione di gruppi da ingrasso omogenei (sconsigliato introdurre singoli conigli in gruppi già esistenti); lo spazio per comportamenti naturali (densità, visione); la pulizia e disinfezione, durante e a fine ciclo; l'allontanamento dei soggetti morti, l'isolamento e la cura dei malati o l'abbattimento di emergenza; la presenza di idonei parametri microclimatici ($NH_3 < 25 \text{ ppm}$; Ur 50-80%, $T^\circ 10-25^\circ C$); di adeguata intensità luminosa (20 lux per riproduttori, 8 ore di buio ininterrotto); accurata preparazione e gestione del nido; disponibilità di acqua potabile, dieta bilanciata senza bruschi cambiamenti; la presenza di materiali di arricchimento; corrette modalità di carico degli animali (precauzioni, manipolazione, digiuno). Utile ed interessante anche la previsione nelle linee di indirizzo delle gabbie arricchite o gabbie benessere (WRSA) che possono essere definite strutture per uso funzionale dello spazio e dotate di arricchimenti (favorevoli a comportamenti naturali), caratterizzate da: zona di riposo (piattaforma sopraelevata, vano separato, tunnel, barriera visiva), zona di esercizio fisico (piattaforma sopraelevata, vano separato > spazio), materiali per comportamenti esplorativi e attività orali (masticare, rosicchiare).

La mattinata si è conclusa con la relazione del **dr. Blesio Aurelio**, Veterinario di sanità animale dell'ASL CN1, che ha parlato di **"Buone pratiche di allevamento ed autocertificazione"**. Si è trattato dell'illustrazione delle metodiche di verifica dei requisiti minimi necessari per l'invio dei conigli al macello in regime di autocertificazione inerenti l'allineamento dell'anagrafe aziendale nelle banche dati delle ASL e nazionali, le buone pratiche d'allevamento in materia di biosicurezza, benessere animale, gestione del farmaco ed alimentazione. Il relativo parere favorevole è rilasciato dal servizio veterinario, area di sanità animale, a seguito di due controlli ufficiali annui. In sintesi, nel comparto cunicolo, come peraltro in tutti gli altri settori della zootecnia, si tratta di perfezionare modalità operative e gestionali atte a garantire la sicurezza alimentare e la tracciabilità della carne prodotta ai sensi dei Reg. CE 178/02, 852/04 e 853/04 nonché degli alimenti acquistati o prodotti, somministrati agli animali ai sensi del Reg. CE 183/05 e del Dlgs 158/06 per la farmacovigilanza oltre ad essere rispondenti agli obblighi imposti dal 1 gennaio 2007 dalla condizionalità.

Dopo il pranzo, ovviamente a base preponderante di carne di coniglio, i lavori sono ripresi con una breve, ma molto partecipata discussione sulle tematiche trattate in mattinata.

A seguire la relazione **"Per arrivare in cucina: macellazione, sezionamento e preparazioni a base di carni di coniglio"** della Dr.ssa **Manuela Campra**: Veterinario ASL CN1, area ispezione degli alimenti o.a., referente carni avicole. Molto interessante la carrellata di precisazioni sia dal punto normativo che tecnico operativo sulla sequenza di operazioni dal corretto trasporto, alla verifica documentale, all'arrivo al macello e susseguenti fasi: maneggiamento e la cura degli animali prima dell'abbattimento; l'immobilizzazione degli animali in vista dello stordimento; lo stordimento e valutazione dell'efficacia; il dissanguamento; la macellazione; l'eventuale sezionamento ed immissione sul mercato.

Ha poi preso la parola **Diego Durando**, membro Con.Al.Pi., associazione di allevatori piemontesi che ha fattivamente collaborato all'organizzazione del corso/convegno, illustrando alla platea **"Il punto di vista dell'allevatore"**, evidenziando quelle che gli allevatori considerano criticità del loro settore. In primo luogo gli allevatori chiedono di dare trasparenza alla filiera in quanto il Regolamento CE 1169/2011 ha previsto l'indicazione di origine obbligatoria per carni suine, ovicaprine, pollame diventato operativo con il Regolamento CE 1337/2013 che si applica a decorrere dal 1° aprile 2015, tutto ciò non vale per le carni di coniglio. Gli allevatori sollecitano di adottare un'etichettatura di origine simile a quella degli altri tipi di carne al fine di reprimere, le attività a danno del vero "made in Italy". Per quanto attiene al benessere animale sono d'accordo su progressivi adeguamenti strutturali e gestionali tendenti all'adeguamento alle linee guida recentemente emanate; dicono un chiaro NO alla radicalizzazione "animalista" del concetto di

benessere, di fatto incompatibile con qualsiasi allevamento di tipo intensivo. In tema di trattamenti farmacologici lamentano una notevole difficoltà nell'applicazione delle regole per l'uso di medicinali in deroga, molto penalizzanti anche in considerazione del fatto che non sempre il mercato offre una disponibilità di medicinali veterinari registrati per il coniglio sufficiente a soddisfare ogni evenienza patologica. Infine auspicano la massima semplificazione possibile delle incombenze burocratiche.

La giornata si è conclusa con la **parte pratica**, ovvero la visita a due allevamenti della zona: il primo caratterizzato da un modello gestionale a banda unica di proprietà di **GjondrekayKel**, il secondo, di tipo tradizionale a ciclo chiuso, di proprietà della famiglia del presidente Con.Al. Pi., **Musso Davide**. Visita che ha suscitato molto interesse e partecipazione interattiva tra allevatori, veterinari e tecnici del settore.

Dr. Aurelio Blesio



Allevamento con gabbie WRSA (benessere)