



**CRITERI PER GLI ACQUISTI**

**USO RESPONSABILE  
DEGLI ANTIMICROBICI  
NEI PRODOTTI DI  
ORIGINE ANIMALE**

# COSA PUÒ FARE IL SETTORE SANITARIO PER AFFRONTARE LA RESISTENZA AGLI ANTIMICROBICI NELLA PRODUZIONE DI ALIMENTI?



**LA RESISTENZA AGLI ANTIMICROBICI (AMR) COSTITUISCE UNA GRAVE MINACCIA PER LA SALUTE E UNA SFIDA CRESCENTE PER I SISTEMI SANITARI. IL SETTORE EUROPEO DELLA PRODUZIONE ALIMENTARE CONTRIBUISCE A QUESTA MINACCIA GLOBALE PER LA SALUTE E LO SVILUPPO. L'ABUSO E L'USO IMPROPRIO DEGLI ANTIBIOTICI IN AGRICOLTURA SONO ASSOCIATI A UN NUMERO CRESCENTE DI BATTERI RESISTENTI CHE POSSONO DIFFONDERSI NELL'UOMO E RICHIEDONO QUINDI UN APPROCCIO OLISTICO MIRATO ALLA PRODUZIONE ALIMENTARE.**

L'entità degli alimenti forniti pone il settore sanitario in una condizione ideale per promuovere la sostenibilità nella catena di fornitura alimentare. Nelle istituzioni sanitarie in Europa, pazienti, visitatori e personale consumano un gran numero di pasti ogni giorno. Nel 2011, le strutture sanitarie del Regno Unito hanno fornito [oltre 130 milioni](#) di pasti principali. Solo a Parigi, 18 strutture appartenenti al consorzio Assistance publique-Hôpitaux de Paris (AP-HP) forniscono [62 000 pasti al giorno](#).

Attraverso la [Healthcare Market Transformation Network](#), che comprende committenti del settore sanitario, professionisti sanitari e altri esperti in tutta Europa, Health Care Without Harm (HCWH) Europe sta sviluppando criteri per gli acquisti volti a sostenere gli obiettivi di sostenibilità nel settore sanitario. I criteri riportati più avanti aiuteranno i committenti del settore sanitario a incentivare i produttori di alimenti per garantire un uso responsabile degli antimicrobici.

La prima edizione dei criteri è una toolbox facile da usare che può essere adattata alle esigenze particolari delle singole istituzioni sanitarie. Questo insieme di criteri dovrà essere ulteriormente sviluppato nel tempo contestualmente all'evoluzione delle nostre conoscenze nonché della disponibilità dei dati, uso degli antimicrobici e altri fattori contestuali.

Questi criteri non solo affrontano azioni per razionalizzare l'uso degli antimicrobici nella produzione alimentare, ma evidenziano anche diversi miglioramenti potenziali nelle prassi riguardanti il benessere degli animali che possono promuovere l'uso responsabile degli antimicrobici nelle aziende produttrici di alimenti.



# LA MINACCIA DELLA RESISTENZA AGLI ANTIMICROBICI PER LA SALUTE

OGNI ANNO SI STIMA CHE 1,27 MILIONI DI MORTI SIANO ATTRIBUIBILI DIRETTAMENTE ALLA RESISTENZA AGLI ANTIMICROBICI: PIÙ DELL'HIV/AIDS, DEL CANCRO DELLA MAMMELLA O DELLA MALARIA. SOLO IN EUROPA, LA RESISTENZA AGLI ANTIMICROBICI CAUSA 33.000 DECESSI E COSTA ALL'UE 1,5 MILIARDI DI EURO IN TERMINI DI SPESA SANITARIA E PERDITE DI PRODUTTIVITÀ. SE NON VERRANNO ADOTTATE MISURE IN PROPOSITO, IL PREZZO DA PAGARE PER LA RESISTENZA AGLI ANTIMICROBICI A LIVELLO GLOBALE SARÀ 10 VOLTE SUPERIORE ENTRO IL 2050, PIÙ DEL NUMERO PREVISTO DI MORTI PER CANCRO E DIABETE MESSI INSIEME.

Il settore europeo della produzione alimentare contribuisce a questa minaccia globale per la salute e lo sviluppo. Nel 2020, più di 5.500 tonnellate di sostanze attive antimicrobiche sono state vendute per il consumo animale in Europa. Si prevede che questo numero aumenterà del 6,7% tra il 2017 e il 2030.

Vi sono evidenze che l'uso responsabile di antimicrobici negli animali da allevamento può ridurre la prevalenza di batteri resistenti agli antibiotici e a vari farmaci negli animali. Nell'UE, la nuova legislazione vigente in materia di medicinali veterinari, entrata in vigore il 28 gennaio 2022, ha introdotto nuove misure per garantire l'uso responsabile degli antimicrobici negli animali. Tuttavia, le sue disposizioni, che includono un divieto sull'uso sistematico degli antimicrobici, potrebbero non avere una portata sufficiente. In primo luogo, vi sono preoccupazioni circa il fatto che il settore della produzione alimentare non abbia implementato i necessari cambiamenti per conformarsi alla legislazione. In secondo luogo, il regolamento si applica solo in parte agli operatori di paesi terzi che esportano verso l'UE.

Lo strumento volontario della Commissione europea, il Green Public Procurement (GPP), riconosce che le amministrazioni pubbliche possono sfruttare il proprio potere di acquisto per promuovere beni e servizi con un impatto minore sull'ambiente, contribuendo così in modo significativo al consumo e alla produzione sostenibili.

In questo contesto, i committenti possono svolgere un ruolo fondamentale nel promuovere l'adattamento delle catene di fornitura alimentare a un modello che arantisca l'uso responsabile degli antimicrobici.



# COME UTILIZZARE QUESTI CRITERI

QUESTO DOCUMENTO FORNISCE UN INSIEME DI CRITERI STANDARDIZZATI PER LE PROCEDURE DI GARA CHE AFFRONTANO LE QUESTIONI PRIORITARIE RIGUARDANTI L'ABUSO E L'USO IMPROPRIO DEI FARMACI ANTIMICROBICI NELLA PRODUZIONE ALIMENTARE. I COMMITTENTI POSSONO ADATTARE QUESTI CRITERI IN BASE ALLE POLITICHE LOCALI E ALLE PRATICHE DI ACQUISTO.

Ogni criterio ha un suo relativo indicatore di punteggio. Raccomandiamo di sommare tutti i punti ottenuti dai produttori che partecipano alla procedura di gara e di classificarli nelle seguenti categorie.

---

## Coefficiente di punteggio

**Scarso:** <10 punti

**Adeguito:** Tra 11 e 21 punti

**Buono:** Tra 22 e 26 punti

**Eccellente:** >27 punti

---

Nell'ambito di questo sistema di valutazione raccomandiamo di dare la priorità ai fornitori che hanno conseguito un punteggio "Eccellente" o "Buono". Se questi punteggi non vengono raggiunti, raccomandiamo di avviare un dialogo costruttivo con i fornitori per assisterli nella transizione verso un uso più responsabile degli antimicrobici. Questo dialogo può sostenere i fornitori a impegnarsi nel raggiungimento di obiettivi chiari e per una tempistica di attuazione dei cambiamenti.

## Equivalenze con le norme in materia di produzione di alimenti biologici

Alcuni di questi criteri possono accavallarsi con i criteri impiegati per i produttori di alimenti biologici. Nei casi in cui i fornitori soddisfano un criterio per gli alimenti biologici correlato, assegnare un punteggio massimo per il criterio correlato in questo documento.



# RAZIONALIZZARE L'USO DEGLI ANTIMICROBICI

	<b>Criterio</b>	<b>Punteggio<sup>1</sup></b>
1	Gli antimicrobici non sono utilizzati per la promozione della crescita.	<b>Sì: 1</b>
		<b>NO: -3</b>
2	Gli antimicrobici vengono somministrati solo su prescrizione del veterinario.	<b>Sì: 1</b>
		<b>NO: -3</b>
3	Il produttore mantiene i registri di utilizzo degli antimicrobici, compresi quelli somministrati tramite mangimi e acqua. Queste informazioni sono disponibili all'aggiudicatario su richiesta.	<b>Sì: 2</b>
		<b>NO: 0</b>
4	Il produttore non utilizza l'antimicrobico colistina. <sup>2</sup>	<b>Sì: 3</b>
		<b>NO: 0</b>
5	Il trattamento di gruppo delle specie che possono essere trattate individualmente non è una prassi standard nell'azienda agricola.	<b>Sì: 1</b>
		<b>NO: -3</b>
6	Gli antimicrobici di importanza primaria <a href="#">(così come definiti dall'OMS)</a> <sup>3</sup> sono utilizzati solo in trattamenti individuali nei casi di inefficacia degli altri trattamenti.	<b>Sì: 3</b>
		<b>NO: 0</b>
7	L'azienda agricola ha implementato un protocollo e strutture per isolare gli animali infetti da sottoporre a trattamento individuale. Il protocollo è disponibile all'acquirente su richiesta.	<b>Sì: 2</b>
		<b>NO: 0</b>
8	L'azienda agricola dispone di stalle dove i bovini provenienti da altre mandrie possono essere posti in quarantena e sottoposti ai test per lo screening della malattia prima di metterli insieme agli altri.	<b>Sì: 2</b>
		<b>NO: 0</b>
9	Sono state introdotte restrizioni per garantire che solo gli animali che richiedono un trattamento abbiano accesso a mangime e acqua medicati.	<b>Sì: 2</b>
		<b>NO: 0</b>

1 "Sì" indica che i criteri sono soddisfatti.

2 La colistina è stata separata in quanto il suo uso nella produzione di alimenti in Europa è quasi esclusivamente in forme adatte al trattamento di gruppo.

3 Cefalosporine (di terza, quarta e quinta generazione), chinoloni, glicopeptidi, macrolidi e chetolidi. Le polimixine (colistina) sono contemplate nel criterio 4.

# RIDURRE LE CATTIVE PRASSI PER IL BENESSERE DEGLI ANIMALI CHE PORTANO A UNA MAGGIORE NECESSITÀ NELL'USO DI ANTIMICROBICI

	<b>Criterio</b>	<b>Punteggio</b>	
10	Gli animali da allevamento non sono mantenuti in gabbie o incatenati.	<b>Sì: 2</b>	
		<b>NO: 0</b>	
11	Gli animali allevati al chiuso vivono in uno spazio che consente loro di muoversi liberamente. <sup>4</sup>	<b>Sì: 2</b>	
		<b>NO: 0</b>	
12	Gli animali sono mantenuti in spazi puliti e ventilati. I sistemi di ventilazione naturale o meccanica devono fornire continuamente aria pulita agli animali allevati al chiuso.	<b>Sì: 3</b>	
		<b>NO: 0</b>	
13	Gli animali allevati al chiuso possono accedere agli spazi esterni in maniera continua. Qualora ciò non sia possibile, le stalle devono disporre di aree aperte o trasparenti attraverso cui può filtrare la luce diurna.		
		a) Gli animali possono uscire quando vogliono.	<b>a) 3</b>
		b) Gli animali possono uscire per un certo tempo ogni giorno.	<b>b) 1</b>
		c) Gli animali non hanno accesso diretto agli spazi esterni ma vi sono aree aperte o trasparenti attraverso cui può filtrare la luce diurna.	<b>c) 0</b>
		d) No.	<b>d) -1</b>
14	Gli animali non sono stati sottoposti ad alcun tipo di mutilazione, ad esempio della coda nei maiali o del becco nelle galline. <sup>5</sup>	<b>Sì: 2</b>	
		<b>NO: 0</b>	
15	Il produttore monitora regolarmente e registra i parametri di igiene e sicurezza dei mangimi e dell'acqua potabile. <sup>6-7</sup> Questi registri possono essere forniti all'acquirente su richiesta.	<b>Sì: 2</b>	
		<b>NO: 0</b>	
16	Il personale dell'azienda agricola riceve una formazione sul corretto accudimento degli animali.	<b>Sì: 1</b>	
		<b>NO: 0</b>	

4 Le attuali [linee guida dell'UE in materia di agricoltura biologica](#) affrontano questo problema. I singoli paesi potrebbero aver adottato obiettivi più restrittivi; raccomandiamo quindi che gli spazi disponibili siano al di sopra degli standard minimi fissati dalla legge.

5 La castrazione è consentita solo se l'animale è stato precedentemente anestetizzato.

6 Gli animali hanno accesso ad alimenti di qualità bilanciati dal punto di vista nutrizionale e con una formulazione adeguata.

7 Gli animali vengono allevati per avere caratteri genetici bilanciati che mettono al primo posto la salute, la forma fisica e il benessere dell'animale rispetto ai caratteri commerciali, come la crescita rapida e la resa elevata.

# SUGGERIMENTI IN MATERIA DI ACQUISTI PER IMPLEMENTARE CON SUCCESSO QUESTI CRITERI

Le raccomandazioni riportate più avanti sono volte a garantire che l'implementazione di questi criteri non crei conseguenze indesiderate.

## Non creare due standard diversi

I criteri devono essere applicati all'azienda agricola nel suo insieme. L'utilizzo di questi criteri partita per partita potrebbe creare due standard diversi nella stessa azienda agricola. Dal momento che questi criteri intendono influire sulla catena di fornitura, raccomandiamo che gli acquirenti si informino sulle prassi dell'intera azienda agricola - anche quando acquistano solo una gamma limitata di prodotti.

## Dare ai produttori il tempo di adattare la loro produzione

Un approccio troppo ambizioso potrebbe fare sì che i fornitori rinuncino a partecipare alla gara. Ci vuole tempo per adattare la produzione di un'azienda agricola ai nuovi standard. L'istituzione che indice la procedura di gara deve avere un ruolo flessibile e di supporto nell'educare e guidare i produttori attraverso un processo di cambiamento sistematico. Spetta a ciascuna istituzione definire la durata del processo.

## Riesaminare i criteri esistenti per gli alimenti di origine animale prima di includere questi criteri

Alcuni dei criteri sopra formulati potrebbero accavallarsi con altri criteri o norme in materia di acquisti già posti in essere all'interno della propria istituzione. Riesaminare attentamente le politiche interne in materia di acquisti già poste in essere dall'istituzione per evitare eventuali conflitti con gli attuali orientamenti in materia di procedure di gara.





Without Harm

HCWH Europe  
Rue de la Pépinière 1,  
1000 Bruxelles, Belgio

E. europe@hcwh.org  
T. +32 2503 4911

 @HCWHEurope

 HCWHEurope

 Health Care Without Harm Europe

noharm-europe.org

#### CREDITI FOTOGRAFICI

Mint\_Images (pagg. 2, 4, 7), twenty20photos (copertina), EwaStudio (pag. 7), Pressmaster (pag. 3)  
ImageSource (pag. 6) DC\_studio (copertina, pag. 7) westeend61 (pag. 3), karrastock (copertina, pag. 2)

#### MEMBRI DEL GRUPPO DI LAVORO

##### Ana Cruces

Responsabile dei servizi,  
Healthy Lifestyles, Servizio  
Galego de Saúde -  
SERGAS  
(Spagna)

##### Alberto Mantovani

Direttore della ricerca,  
Istituto Superiore  
Di Sanità  
(Italia)

##### Erik Ruiz

Safer Pharma Project  
Officer, HCWH Europe  
(Belgio)

##### Christina Schmidt

Responsabile Gestione  
della cucina, Hospital  
Hietzing, Neurological  
Center Rosenhügel  
(Austria)

##### José Ángel Viñuela Rodríguez

Capo del Dipartimento  
Sicurezza alimentare,  
Servizio Galego de Saúde -  
SERGAS  
(Spagna)

##### Sarah Walpole

Studente interno /  
Malattie infettive SpR,  
NHS Newcastle Hospitals  
(Regno Unito)

##### Edda Weimann

Dirigente medico,  
Fachklinik Gaissach  
(Germania)

#### REVISORI ESTERNI

##### Betina Bergmann Madsen

Consulente Senior,  
Comune di Copenaghen  
(Danimarca)

##### Wendla-Antonia Beyer

Coordinatore delle campagne  
Animali da allevamento e nutrizione  
FOUR PAWS  
(Regno Unito)

##### Maria Smith

Segretario generale  
Axfoundation  
(Svezia)

#### PUBBLICATO

Marzo 2022

#### GRAFICA

Blush Design Agency



HCWH Europe ringrazia per il sostegno finanziario offerto dal programma LIFE della Commissione europea. HCWH Europe è esclusivamente responsabile dei contenuti di questo documento. Le opinioni espresse non riflettono le posizioni ufficiali della Commissione europea.