

.....*Allerva*.....

M A G A Z I N E

PARMIGIANO
REGGIANO

Numero 91 - 22 ottobre 2025



SQNBA, le nuove coordinate
del benessere animale.

SPUNTI TECNICI PER I PRODUTTORI DI LATTE
PER IL PARMIGIANO REGGIANO

Estratto dell'Informatore Zootecnico del 12 settembre 2025
A cura del Consorzio del Parmigiano Reggiano



L'Iszler e il nuovo "Sistema di qualità nazionale per il benessere animale" Sqnba: regole, requisiti e competenze

di **Francesca Fusi, Tiziano Bernardo, Valentina Lorenzi, Sara Gabriele, Giulia Valli**

Gli autori sono dell'Istituto zooprofilattico sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna, Brescia.

Il sistema si configura come uno strumento per guidare la zootecnia italiana verso nuovi standard di benessere animale. Sono previsti quattro disciplinari, in questo servizio ci applicheremo ai requisiti per il caso delle bovine da latte in solo regime stallino



Vacche a riposo su lettiera compost barn

Il Sistema di qualità nazionale per il benessere animale (Sqnba) rappresenta il nuovo schema di certificazione accreditata per garantire e comunicare, lungo l'intera filiera agroalimentare, informazioni trasparenti sul benessere degli animali fino al consumatore finale.

È stato istituito con il decreto interministeriale n. 341750 del 2 agosto 2022 e aggiornato dai decreti interministeriali n. 563467 del 23 ottobre 2024 e n. 337359 del 21 luglio 2025. Tutti i decreti sono firmati congiuntamente dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (Masaf) e dal Ministero della salute (Minsal).

Per garantire la massima chiarezza, i contenuti di questo articolo sono stati aggiornati in base alla normativa entrata in vigore a luglio 2025, rivedendo quando necessario le informazioni condivise durante l'incontro di Brescia del 29 maggio.

La Parte A dell'Allegato 1

La struttura normativa dei tre decreti (**Allegato 1, Parte A**) stabilisce i requisiti per gli Organismi di Certificazione (OdC), tra cui le modalità di iscrizione dell'OdC nell'elenco detenuto dal Masaf, nonché le condizioni per l'eventuale sospensione o revoca dell'iscrizione dell'OdC nel medesimo elenco.

In particolare, gli OdC devono essere accreditati secondo la norma Uni Cei En

Tabella 1a - Requisiti minimi di competenza per le funzioni di valutazione (fonte: Decreto interministeriale 23 ottobre 2024)

Requisiti	Produzione primaria - veterinario	Produzione primaria - altre figure professionali	Filiera
Titolo di studio	Laurea in Medicina Veterinaria: LM42; Iscrizione al relativo ordine professionale.	Laurea in: Scienze e Tecnologie agrarie: LM69; Scienze e tecnologie alimentari: LM70; Scienze Zootecniche e tecnologie animali: LM86; Scienze e tecnologie agrarie e forestali: L25; Scienze e tecnologie alimentari: L26; Scienze zootecniche e tecnologie delle produzioni animali: L38; Altri eventuali titoli equiparati. Iscrizione ai rispettivi Ordini professionali, qualora il titolo non sia abilitante."	Laurea in: Medicina Veterinaria: LM42; Scienze e Tecnologie agrarie: LM69; Scienze e tecnologie alimentari: LM70; Scienze Zootecniche e tecnologie animali: LM86; Biologia: LM6; Scienze e tecnologie agrarie e forestali: L25; Scienze e tecnologie alimentari: L26; Scienze zootecniche e tecnologie delle produzioni animali: L38; Scienze Biologiche: L13; Biotecnologie agrarie: LM 7; Biotecnologie industriali: LM 8; Biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche: LM 9; Scienze della Natura: LM 60; Scienze e tecnologie per l'ambiente ed il territorio: LM 75; Scienze e tecnologie per l'ambiente e la natura: L 32. Laurea professionalizzante: Professione tecnico agrarie, alimentari, forestali: LP02 Diploma di istruzione secondaria superiore ad indirizzi agrari; Altri eventuali titoli equiparati.
Esperienza lavorativa	Esperienza lavorativa di almeno 1 anno in allevamenti relativi alla specie oggetto di certificazione. L'esperienza richiesta è ridotta a 6 mesi nei casi indicati nel riquadro 'Formazione pratica'.	Esperienza lavorativa di almeno 1 anno in allevamenti relativi alla specie oggetto di certificazione. L'esperienza richiesta è ridotta a 6 mesi nei casi indicati nel riquadro 'Formazione pratica'.	Per laureati: esperienza lavorativa di almeno 1 anno sulla tracciabilità nella filiera oggetto di certificazione. Per diplomati: esperienza lavorativa di almeno 2 anni sulla tracciabilità nella filiera oggetto di certificazione.
Formazione teorica	Corso di formazione, della durata minima di 16 ore complessive, sulla tutela della sanità e del benessere animale, delle norme di biosicurezza e del corretto uso del farmaco, sulla rintracciabilità e sui sistemi e reti di sorveglianza epidemiologica della sanità pubblica veterinaria. Corso di formazione sul sistema informativo ClassyFarm relativo alla specie animale oggetto di certificazione. Corso di almeno 16 ore sulle tecniche di audit per la valutazione di conformità secondo quanto indicato dalla norma UNI EN ISO 19011. Conoscenza del Sistema Qualità Nazionale per il Benessere Animale. Corso di formazione sul sistema informativo	Corso di formazione sul sistema informativo ClassyFarm relativo alla sezione ed alle specie animale oggetto di certificazione. Corso di almeno 16 ore sulle tecniche di audit per la valutazione di conformità secondo quanto indicato dalla norma UNI EN ISO 19011. Conoscenza del Sistema Qualità Nazionale per il Benessere Animale.	Corso di formazione finalizzato a conoscere ed utilizzare il sistema informativo ClassyFarm. Corso di almeno 16 ore sulle tecniche di audit per la valutazione di conformità secondo quanto indicato dalla norma UNI EN ISO 19011 Formazione sulla rintracciabilità e sulla catena di custodia. Conoscenza del Sistema Qualità Nazionale per il Benessere Animale.
Formazione pratica	Non necessaria per i valutatori già qualificati dall'Organismo di Certificazione ad operare nell'ambito della produzione primaria zootecnica. Per i nuovi valutatori con esperienza lavorativa di almeno 1 anno è richiesto l'affiancamento per almeno 3 attività di valutazione condotte nell'ambito della produzione primaria zootecnica della specie considerata, o maggiore, qualora sia ritenuto necessario. Per i nuovi valutatori con esperienza lavorativa di almeno 6 mesi è richiesto un ulteriore affiancamento di almeno 6 mesi nell'ambito della produzione primaria zootecnica della specie considerata, con un numero di affiancamenti adeguato alle necessità formative.	Non necessaria per i valutatori già qualificati dall'Organismo di Certificazione ad operare nell'ambito della produzione primaria zootecnica. Per i nuovi valutatori con esperienza lavorativa di almeno 1 anno è richiesto l'affiancamento per almeno 3 attività di valutazione condotte nell'ambito della produzione primaria zootecnica della specie considerata, o maggiore, qualora sia ritenuto necessario. Per i nuovi valutatori con esperienza lavorativa di almeno 6 mesi è richiesto un ulteriore affiancamento di almeno 6 mesi nell'ambito della produzione primaria zootecnica della specie considerata, con un numero di affiancamenti adeguato alle necessità formative.	Non necessaria per i valutatori già qualificati dall'Organismo di Certificazione ad operare nell'ambito della tracciabilità e della catena di custodia. Per i nuovi valutatori è richiesto l'affiancamento con valutatore qualificato per almeno 3 attività di valutazione condotte nell'ambito della tracciabilità e catena di custodia.

Iso lec 17065 e presentare un'apposita istanza al Masaf, allegando la documentazione prevista (tra cui il certificato di accreditamento relativo al Sqnba rilasciato da Accredia, le procedure interne, i piani di controllo e formazione del personale,

l'organigramma e i modelli contrattuali).

La Parte B

La seconda parte (**Parte B**) dell'Allegato 1 si concentra sull'organizzazione interna e sulle competenze richieste al personale

degli OdC, che deve operare in maniera imparziale e non essere coinvolto in attività di autovalutazione (per gli Operatori della produzione primaria) e consulenza presso gli stabilimenti e/o le aziende interessate. >>>



Foto: Alleva Magazine (non presenti nell'articolo originale).

La fase di valutazione - presso gli Operatori della produzione primaria - deve essere condotta da un medico veterinario per quanto riguarda i requisiti di benessere e sanità animale, biosicurezza e uso del farmaco, mentre la valutazione dei requisiti della macroarea "Tutela dell'ambiente" può essere eseguita da un laureato in scienze e tecnologie agrarie o titoli equiparati.

Tali figure possono operare nell'ambito di un gruppo di verifica, ognuno per le proprie competenze, coordinato dal medico veterinario. Personale differente deve essere dedicato per le funzioni di riesame e decisione.

I requisiti minimi di competenza per il personale sono riportati in dettaglio nelle *tabelle 1a e 1b*.

La Parte C

La terza parte (**Parte C**) dell'Allegato 1 definisce i requisiti del processo di certificazione per l'adesione degli Operatori all'Sqnba.

La responsabilità della valutazione iniziale è affidata all'OdC, che deve verificare la conformità dell'Operatore della produzione primaria attraverso almeno un sopralluogo in azienda. Questa valutazione si svolge in tutte le aree dello stabilimento in cui vengono allevati animali appartenenti alla stessa specie, con lo stesso orientamento produttivo e metodo di allevamento per cui è richiesta la certificazione.

Durante la valutazione iniziale, l'OdC deve verificare numerosi aspetti, tra cui che l'Operatore della produzione primaria possa:

- garantire e mantenere una efficace iden-

tificazione e tracciabilità degli animali e dei prodotti destinati a Sqnba;

- rispettare i requisiti e le procedure del sistema di certificazione;
- implementare un efficace e affidabile sistema di autocontrollo aziendale.

Eventuali carenze riscontrate vengono segnalate come non conformità al sistema Sqnba, che possono essere classificate in lievi, quando il requisito è soddisfatto solo parzialmente, senza compromettere la conformità del processo produttivo, dell'autocontrollo o della tracciabilità, e gravi, ovvero quando il mancato soddisfacimento del requisito compromette significativamente la conformità dell'allevamento al sistema di certificazione.

In caso di non conformità e a seconda della loro gravità, l'operatore deve mettere in atto azioni correttive da eseguire in tempi predefiniti, congiuntamente a misure necessarie a prevenirne la ricorrenza. L'OdC deve prevedere verifiche supplementari, necessarie per accertare la corretta attuazione delle azioni correttive e il pieno ripristino della conformità alla certificazione da parte dell'azienda.

Vale la pena ricordare che se l'OdC riscontrasse non conformità anche alla normativa vigente, in particolare riguardante aspetti di benessere animale, provvederà a darne segnalazione al Servizio veteri-

Tabella 1b - Requisiti minimi di competenza per le funzioni di riesame e decisione (fonte: Decreto interministeriale 23 ottobre 2024)

Requisiti	Produzione primaria	Filiera
Titolo di studio	Come per i valutatori	Come per i valutatori
Esperienza lavorativa	Come per i valutatori	Esperienza lavorativa sulla tracciabilità
Formazione teorica	Stessi requisiti richiesti ai valutatori, nonché: Corso sulle tecniche di audit per la valutazione di conformità secondo quanto indicato dalla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065; Formazione sul processo di certificazione e procedure dell'Organismo di Certificazione.	Conoscenza del sistema informativo ClassyFarm e del Sistema Qualità Nazionale per il Benessere Animale. Formazione sulla rintracciabilità e sulla catena di custodia.

Tabella 2 - Prerequisiti di accesso al disciplinare di certificazione dei bovini da latte in stalla

Prerequisito autocontrollo	Riferimento normativo
Numero di ispezioni (bovini > 6 mesi d'età)	D. Lgs. 146/2001 All. Controllo Punto 2
Numero di ispezioni (vitelli)	D. Lgs. 126/2011 All. I Punto 6
Trattamento degli animali malati o feriti	D. Lgs. 146/2001 All. Controllo Punto 4; D. Lgs. 126/2011 All. I Punto 6
Abbattimento	D. Lgs. 146/2001 All. Controllo Punto 4 Reg. 1099/2009 Art. 2; Capo II Artt. 3, 4 e 7; Capo IV Art. 19 Reg. 1/2005 All. I, Capo 1, Par.1"
Colostratura dei vitelli	D. Lgs. 126/2011 All. I Punto 15
Gestione degli alimenti, della razione giornaliera e frequenza di somministrazione dell'alimento (latte e fibra) (vitelli)	D. Lgs. 146/2001 All. Mangimi, acqua e altre sostanze Punti 14-15; D. Lgs. 126/2011 All. I Punti 11-12
Disponibilità di acqua e numero di abbeveratoi (tutti i gruppi)	D. Lgs. 146/2001 All. Mangimi, acqua e altre sostanze Punti 16 e 17 D. Lgs. 126/2011 All. I Punti 13 e 14
Assenza di fabbricati e locali di stabulazione nocivi (tutti i gruppi)	D. Lgs. 146/2001 All. Fabbricati e locali di stabulazione Punti 8 e 9 D. Lgs. 126/2011 All. I Punto 1
Presenza di ripari nelle aree esterne per gli animali custoditi al di fuori dei fabbricati (tutti i gruppi)	D. Lgs. 146/2001 All. Animali custoditi al di fuori dei fabbricati Punto 12
Lettiera dei vitelli con meno di 2 settimane d'età	D. Lgs. 126/2011 All. I Punto 10
Spazio disponibile nel recinto individuale (vitelli fino a 8 settimane d'età)	D. Lgs. 126/2011 Art.3 comma 1 lettera a) e comma 2 D. Lgs. 126/2011 All. I Punti 1, 7 e 8 D. Lgs. 146/2001 All. Punto 7
Possibilità di contatto (visivo e tattile) con altri vitelli	D. Lgs. 126/2011 Art. 3 comma 1 lettera a) e comma 2
Spazio disponibile per vitelli allevati in gruppo (box collettivo)	D. Lgs. 126/2011 Art. 3 comma 1 lettera a) e b) e comma 2 D. Lgs. 126/2011 All. I Punti 1, 7 e 8 D. Lgs. 146/2001 All. Punto 7
Sanità della mammella	Reg. CE 853/2004 Sezione IX - Capitolo I
Mutilazioni e altre pratiche	D. Lgs. 146/2001 All. Mutilazioni Punto 19
Illuminazione per l'ispezione	D. Lgs. 146/2001 All. Controllo Punto 3 D. Lgs. 126/2011 All. I Punto 5
Allarme impianto di ventilazione	D. Lgs. 146/2001 All. Impianti automatici o meccanici Punto 13 D. Lgs. 126/2011 All. I Punto 4
Ispezione delle attrezzature automatiche e meccaniche	D. Lgs. 146/2001 All. Impianti automatici o meccanici Punto 13 D. Lgs. 126/2011 All. I Punto 4
Tenuta del registro dei trattamenti farmacologici	D. Lgs. 146/2001 All. Registrazione Punti 5-6
Tenuta del registro di carico e scarico degli animali	D. Lgs. 146/2001 All. Registrazione Punti 5-6
Somministrazione di sostanze illecite	D. Lgs. 146/2001 All. Mangimi, acqua e altre sostanze Punto 18

nario locale secondo le modalità indicate dal Minsal.

Classyfarm ed Sqnba: il volto attuale del benessere animale

La piattaforma informatica ClassyFarm, di proprietà del Minsal e sviluppata da Izslar in collaborazione con Masaf e diversi stakeholder, è diventata il fulcro della raccolta dati in allevamento.

Come illustrato all'incontro di Brescia dalla dottoressa Fusi, il sistema integra dati inseriti da diverse categorie di valutatori – il veterinario aziendale/incaricato (per la valutazione in autocontrollo del benessere in allevamento), il controllore ufficiale dell'Asl territorialmente competente (appunto, per la valutazione ufficiale del benessere in allevamento e benessere e sanità in macelli selezionati) e adesso anche il valutatore

dell'OdC (per certificazione Sqnba).

A questi, si aggiungono automaticamente altri dati provenienti dal sistema informatico veterinario (Vetinfo), gestito dall'Istituto zooprofilattico di Teramo, quali quelle della Ricetta veterinaria elettronica e quelli della Banca dati nazionale (Bdn), che vengono quindi integrate per categorizzare il rischio delle aziende.

È inoltre in fase di implementazione l'ingresso di dati dai laboratori per quanto riguarda esiti di patologie e antibiogrammi per verificare le resistenze dei patogeni isolati. In questo contesto, l'interoperabilità tra le diverse piattaforme rappresenta un punto chiave al fine di evitare la duplicazione dei dati e garantire calcoli affidabili, trasparenti e tracciabili. Le informazioni raccolte vengono elaborate in report e cruscotti riepilogativi,

consultabili e scaricabili attraverso Vetinfo – sezione Classyfarm.

I dati raccolti dalle valutazioni in autocontrollo di benessere e biosicurezza sono in costante crescita. Per quanto riguarda i ruminanti, la vacca da latte è la popolazione con il maggior numero di valutazioni, con più di 8.000 questionari compilati per più di 7.000 allevamenti in tutta Italia nel 2024 (stabulazione libera più fissa) a fronte dei più di 2.000 questionari compilati per poco più di 1900 allevamenti nel 2018.

L'incremento del numero di valutazioni ClassyFarm è stato in molti casi favorito da piani regionali che hanno previsto specifici finanziamenti per l'applicazione delle checklist negli allevamenti. Questo ha contribuito a una diffusione più capillare dello strumento e, parallelamente, a un

miglioramento progressivo dei punteggi ottenuti.

A titolo esemplificativo, il punteggio benessere complessivo medio nazionale per i bovini da latte è passato, tra il 2018 e il 2024, da 73,5% a 79,3% negli allevamenti a stabulazione libera e da 69,9% a 77,5% in quelli a stabulazione fissa. Un risultato che riflette il miglioramento delle condizioni di vita degli animali dovuto all'impegno degli allevatori nell'adequarsi ai più recenti standard in materia di benessere animale.

La nascita di Sqnba risponde all'esigenza di offrire ai consumatori un'etichettatura trasparente e affidabile sul benessere animale lungo la filiera. I decreti interministeriali, 2022 e 2024, hanno avviato un articolato percorso normativo, affidando a un comitato tecnico-scientifico per il benessere animale (Ctsba) il compito di definire i criteri di certificazione.

I disciplinari previsti dal sistema Sqnba sono attualmente cinque: quattro riguardano i bovini (latte in stalla, carne in stalla, bovini allevati con ricorso, anche integrale, al pascolo e allevamenti di piccole dimensioni) e uno riguarda i suini da ingrasso oltre i 50 kg allevati all'aperto.

Una volta autorizzati, gli OdC possono richiedere l'accesso al sistema Classyfarm, integrato con il portale Vetinfo, associare le aziende loro clienti e abilitare, immediatamente o successivamente, i valutatori che avranno accesso alla funzionalità di inserimento dei dati di valutazione dei requisiti. All'interno di Classyfarm è presente un'area specifica per la certificazione Sqnba, dove ogni OdC può gestire le pratiche delle aziende e assegnarle al disciplinare di interesse. Passate 48 ore dall'asso-

ciazione tra azienda e OdC, si attiva un cruscotto interattivo che include varie informazioni relative allo stato di certificazione, tra cui un indicatore sintetico della condizione dell'allevamento: il "semaforo" dei prerequisiti.

I prerequisiti

Prerequisito fondamentale per accedere all'etichettatura è il rispetto, da parte degli allevamenti, della normativa vigente in materia di protezione degli animali, di farmacovigilanza e biosicurezza (laddove applicabile).

Sul portale www.classyfarm.it sono consultabili le checklist di autocontrollo (sezione "veterinario aziendale"), in cui gli item che costituiscono i prerequisiti di accesso al sistema Sqnba sono contrassegnati dalla dicitura "prerequisito di accesso Sqnba" (tabella 2).

Il semaforo, basandosi sui dati più recenti disponibili, fornisce un'indicazione preliminare dello stato aziendale: verde in assenza di criticità, rosso in presenza di non conformità aperte rilevate al controllo ufficiale e/o insufficienze in almeno un prerequisito di accesso Sqnba, rilevato in autocontrollo.

Il sistema considera quindi sia i dati raccolti durante i controlli ufficiali (benessere animale, farmacovigilanza e, laddove applicabile, biosicurezza), sia quelli derivanti dalle valutazioni in autocontrollo, per le quali è richiesta almeno una compilazione annuale. L'assenza di controlli ufficiali non ostacola l'iter di adesione dell'azienda, ma qualora fosse eseguito e risultasse sfavorevole il cruscotto riporterà un semaforo rosso. Anche l'allevatore può visualizzare il colore del semaforo, insieme ai dettagli che spiegano le motivazioni dell'eventuale conformità o non conformità. Questo specifico cruscotto fornito di dettagli è accessibile esclusivamente dall'allevatore e dal veterinario a lui associato.

Il consumo di antibiotici

Un altro dato integrato nel cruscotto di certificazione Sqnba è il consumo di antibiotici, espresso come valore di dose definita giornaliera (DDD, defined daily dose). Questo dato, che rappresenta invece un

requisito di certificazione, è elaborato automaticamente da Classyfarm ed è visualizzabile anch'esso sul cruscotto certificazione Sqnba, ed è rappresentato da un semaforo: verde se i consumi sono in linea con le soglie di riferimento, giallo se è possibile applicare un piano di rientro, rosso in caso contrario. L'intervallo temporale di osservazione ed elaborazione della DDD, solo per quest'anno (2025), sarà 1° gennaio - 30 settembre, mentre invece a partire dal 2026 sarà sempre dal 1° ottobre al 30 settembre dell'anno successivo.

Le soglie di riferimento sono fissate nell'Allegato XI del decreto 1° agosto 2024 (tabella 3) e si considerano soddisfatte se:

- a) il valore rientra nei limiti previsti per specie e tipologia produttiva, oppure
- b) si osserva una riduzione di almeno il 10% rispetto al valore dell'anno 2022

Nel caso in cui l'allevamento non soddisfi né la condizione A né la B, è prevista una sola possibilità di rientro (su base annuale) se il valore registrato non supera la soglia di riferimento maggiorata del 50%. In tal caso, l'operatore può presentare un piano di rientro redatto con la collaborazione del veterinario aziendale, che includa:

- l'identificazione delle cause dell'aumento della DDD;
- eventuali referti diagnostici che documentino focolai patologici;
- una strategia di riduzione dei consumi (es. vaccini, misure di biosicurezza, igiene);
- monitoraggio a cadenza trimestrale della DDD.

Non sono ammessi due piani di rientro consecutivi: **se, al termine del periodo di osservazione successivo, il requisito non è ancora soddisfatto**, la certificazione non sarà ottenibile.

Il disciplinare Sqnba per bovini da latte in stalla

Nella seguente sezione, viene analizzato il disciplinare Sqnba relativo agli allevamenti di bovine da latte a stabulazione libera (lettiera o cuccette), allevate in regime stallino senza ricorso al pascolo, con consistenze superiori a 50 capi (90

Tabella 3 - Valore soglia o baseline della DDD

Orientamento produttivo	Soglia
Latte	3,0
Linea vacca-vitello	0,9
Carne rossa	5,0
Misto	3,0
Carne (altro)	2,0
Carne bianca	44,0

(fonte: Decreto ministeriale 1° agosto 2024 – Allegato XI, articolo 17, comma 2)

per le aziende situate in zona montana). Come avviene per le checklist di Clasyfarm, organizzate in aree di valutazione distinte, anche i disciplinari Sqnba prevedono diverse categorie di requisiti, raggruppati in specifiche macroaree: benessere animale (che include management, strutture e misure sugli animali), biosicurezza, uso consapevole del medicinale veterinario e tutela dell'ambiente (*tabella 4*). Il rispetto di tutti i requisiti è condizione indispensabile per ottenere la certificazione. Per quanto riguarda il personale, è richiesto almeno un operatore ogni 80 bovine se la stessa persona svolge anche la mungitura, oppure uno ogni 200 bovine se non vi partecipa. Il calcolo considera "1" per chi lavora a tempo pieno e "0,5" per chi opera mezza giornata.

Un requisito specifico riguarda la formazione del personale addetto: negli allevamenti con più operatori è sufficiente che almeno uno di essi (proprietario/detentore o il custode degli animali) possieda cinque o più anni di esperienza oppure un titolo di laurea pertinente. Inoltre, almeno un addetto aziendale è tenuto a frequentare, ogni tre anni, un corso sul benessere animale della durata minima di 8 ore, erogato da enti accreditati, privati o pubblici, e approvato dalla Ausl/Ats locale, come specificato nella nota Minsal prot. n. 17996 del 17 luglio 2023.

Gli animali, adulti e vitelli, devono essere ispezionati almeno due volte al giorno, con registrazione che ne attesti lo svolgimento.

Sono previste soglie minime per numero e dimensione degli abbeveratoi, così da garantire a tutti gli animali un accesso agevole all'acqua: almeno 1 abbeveratoio

ogni 10 capi oppure, nel caso di abbeveratoi a vasca, 6-7 cm/capo, distribuiti in punti diversi della stalla.

Lo spazio in mangiatoia deve essere di 68 cm lineari/capo (50 cm per le manze), consentendo l'accesso simultaneo di almeno il 70% degli animali per razioni con unifeed, o del 100% in caso di razioni frazionate. Gli animali devono ricevere alimenti di buona qualità, con razioni formulate in funzione delle esigenze dei diversi gruppi di animali e somministrate continuativamente durante la giornata.

Per la stabulazione su lettiera permanente sono richiesti almeno 6 m²/capo per le bovine adulte (3,5 m² per le manze), escludendo la zona di accesso all'alimentazione (1,5 m per le vacche; 1 m per le manze) se coincide con l'area di riposo. Per entrambe le categorie di animali, in caso di stabulazione a cuccette quelle utilizzabili devono essere in numero superiore al 90% sul numero di animali presenti. I vitelli tra le 3 e le 8 settimane devono essere allevati almeno in coppia, con uno spazio minimo di 1 m²/capo, oppure in gruppo, sempre con almeno 1 m² a disposizione di ogni animale e con il lato corto del recinto non inferiore a 130 cm. L'adeguamento a questo requisito diventerà obbligatorio entro 24 mesi dalla pubblicazione del disciplinare.

Dalle 8 settimane in poi, lo spazio minimo è stabilito in base al peso vivo, e i vitelli non devono mai essere legati, nemmeno durante le fasi di alimentazione.

I pavimenti devono essere non scivolosi e non abrasivi (quindi rugosi, rivestiti in gomma o con abbondante e idonea lettiera), mantenuti puliti e in buone condizioni; le aree di riposo devono risultare confortevoli, adeguate alle dimensioni degli animali e pulite.

I locali e le attrezzature per la mungitura devono rispettare elevati standard di igiene e manutenzione.

L'infermeria deve essere sempre presente, confortevole, con acqua e alimento sempre disponibili.

Tra le misure sugli animali (Abms) rientrano:

- la mortalità annuale degli animali sopra i 6 mesi di vita (manze, bovine in lattazione e asciutta), comprensiva di decessi



Vitelli in coppia

spontanei, animali eutanassizzati e macellati d'urgenza (Msu), che deve essere inferiore al 5% sul totale delle medesime categorie presenti il giorno della valutazione; - e il contenuto di cellule somatiche del latte di massa inferiore a 300.000 cell/ml, calcolato come media geometrica mobile su tre mesi con prelievi mensili. In caso di superamento della soglia sulle cellule somatiche si attiva un piano di rientro, approvato dal Decreto MASAF n. 369243 del 7 agosto 2025, che coincide con un periodo di osservazione di 90 giorni a partire dalla data dell'esito non conforme del laboratorio.

Il piano, personalizzato per ciascuna azienda, deve individuare le cause dell'aumento, definire una strategia di intervento e garantire il monitoraggio mensile del latte di massa.

Le condizioni microclimatiche devono essere adeguate a tutte le categorie: ventilazione naturale o sistemi di ventilazione artificiale idonei per gli animali adulti, teloni ombreggianti o gabbiette coibentate per i vitelli che garantiscano la protezione da caldo e freddo. Sono richieste almeno 8 ore di luce e con illuminazione minima di 40 lux, e almeno 8 ore di buio ininterrotto. È obbligatoria la predisposizione di procedure scritte per il controllo di roditori e insetti, un'analisi batteriologica annuale dell'acqua di abbeverata e protocolli per i visitatori, compresi quelli abituali come veterinari e consulenti, che prima di accedere alle aree di stabulazione degli animali o di stoccaggio degli alimenti devono indossare calzari monouso o dedicati

La documentazione è sul sito web del Masaf

Tutti gli allegati operativi necessari per aderire al sistema Sqnba sono disponibili sul portale Masaf, al link: <https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/18448>.

Vi si può accedere anche tramite il qr-code pubblicato qui accanto:



Tabella 4 - Disciplinare requisiti di certificazione dei bovini da latte in stalla (fonte: Decreto interministeriale 23 ottobre 2024)

Macroarea	Area	Punto	Requisito	Categoria di riferimento
Benessere animale (BA)	Management	1.	Numero di addetti	Tutti i gruppi
		2.	Formazione degli addetti	Tutti i gruppi
	Struttura	3.	Dimensione e funzionamento degli abbeveratoi	Bovine in lattazione
		4.	Numero di posti disponibili in mangiatoia	Bovine in lattazione - in asciutta - manze
		5.	Libertà di movimento degli animali	Bovine in lattazione - in asciutta - in peri-parto Manze Vitelli da 8 settimane a 6 mesi Vitelli da 3 a 8 settimane di vita (*)
		6.	Pavimentazione	Bovine in lattazione - in asciutta Manze
		7. Alimentazione	Gestione degli alimenti e della razione giornaliera Tipologia di alimentazione	Bovini oltre i 6 mesi d'età Bovini oltre i 6 mesi d'età
		8.	Ispezione e Controllo degli animali adulti e dei vitelli	Bovini oltre i 6 mesi d'età Vitelli fino a 6 mesi d'età
		9.	Area Infermeria	Tutti i gruppi
	Area misure sugli animali (ABMs)	10.	Mortalità annuale degli animali adulti	Bovini oltre i 6 mesi d'età
		11.	Sanità della mammella	Bovine in lattazione
		12. Igiene e pulizia	Pavimenti e aree di camminamento non adibite al decubito Ambienti di stabulazione e lettiera Locali e attrezzature per la mungitura	Bovine in lattazione - in asciutta - manze Tutti i gruppi Bovine in lattazione
		13. Condizioni ambientali	Temperatura e umidità Illuminazione	Tutti i gruppi Tutti i gruppi
Biosicurezza (BS)		1. Lotta a roditori ed insetti	Piano di biosicurezza	Tutti i gruppi
		2. Controllo dell'acqua	Controllo dell'acqua non proveniente da acquedotto pubblico	Tutti i gruppi
		3.	Accesso dei visitatori	Tutti i gruppi
Uso consapevole del medicinale veterinario (MV)		1. Consumo del medicinale veterinario	Valori di DDD (**)	Allevamento
		2. Prescrizioni e monitoraggio sanitario aziendale	Trattamenti antibiotici	Allevamento
		3. Test di sensibilità per l'uso di antibiotici	Utilizzo antibiotici appartenenti alla classe dei Fluorichinoloni e Cefalosporine di III e IV generazione	Allevamento
			Utilizzo antibiotici appartenenti alla classe dei Macrolidi	Allevamento
Tutela dell'ambiente (AM)		1. Tecniche per limitare lo spreco idrico	Utilizzo dell'acqua	Allevamento
		2.	Gas nocivi	Animali adulti

(*) Il requisito "Vitelli da 3 a 8 settimane di vita" è da applicarsi dopo 24 mesi dalla pubblicazione del disciplinare.

(**) Eventuali modifiche della soglia nazionale, della percentuale di riduzioni di cui alla lettera b) e dell'anno di riferimento potranno essere effettuate con decreto del Ministero della salute e del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

esclusivamente all'area visitata.

La macroarea dedicata all'uso consapevole del medicinale veterinario (MV), prevede che le non conformità rilevate siano sempre classificate come gravi, salvo impiego giustificato per la salvaguardia della salute e della vita degli animali. Il primo requisito prende in esame il consumo annuale di farmaci veterinari, con un'attenzione specifica all'impiego di antibiotici, discusso in precedenza.

I requisiti successivi prevedono che i trattamenti antibiotici vengano effettuati solo su prescrizione veterinaria, nell'ambito di

un monitoraggio sanitario aziendale effettuato almeno a cadenza annuale. Per l'uso di antibiotici appartenenti a classi quali Fluorichinoloni, Cefalosporine di III-IV generazione e Macrolidi (questi ultimi solo se somministrati per via diversa da quella iniettiva per trattamento singolo), è richiesta documentazione di test di sensibilità in vitro che dimostri l'inefficacia di altre classi antibiotiche nei confronti del patogeno isolato in azienda. Infine, la macroarea tutela dell'ambiente (AM) impone l'adozione di misure atte alla riduzione del consumo d'acqua durante le

operazioni di lavaggio e il monitoraggio di ammoniaca (NH₃) e anidride carbonica (CO₂), che devono rimanere rispettivamente al di sotto di 20 ppm e 3000 ppm.

In conclusione

Concludendo, l'Sqnba si configura come uno strumento strategico per guidare la zootecnia italiana verso nuovi standard di benessere animale, in linea con i più recenti orientamenti comunitari, con l'obiettivo di migliorare la sostenibilità degli allevamenti e offrire al consumatore informazioni trasparenti. ●

PARMIGIANO REGGIANO

.....*Alleva*.....

MAGAZINE

SQNBA: lo standard nazionale e le filiere virtuose

Il Sistema di qualità nazionale per il benessere animale (SQNBA) nasce con ambizioni condivisibili, ossia avere un linguaggio unico, verificabile, da mettere in etichetta.

L'architettura che lo sorregge è notevole – organismi di certificazione accreditati, checklist su ClassyFarm, indicatori che guardano a risultati come uso di antibiotici, igiene e mortalità – e sulla carta promette trasparenza e confrontabilità.

Il punto, però, è che quando la forma è molto impegnativa, la sostanza rischia di soffrire: la macchina diventa ingombrante. E in molte stalle del Parmigiano Reggiano – spesso familiari, di collina o montagna – la macchina fa fatica a passare dalla porta dell'azienda.

Il primo collo di bottiglia è la logica on/off dei prerequisiti: basta una pendenza aperta o un'autoverifica non perfetta e l'iter si blocca. È un invito alla puntualità, certo; per aziende piccole significa tempi lunghi e consulenze ripetute solo per "riaccendere il verde".

Il secondo riguarda gli antimicrobici: l'obiettivo di ridurre è sacrosanto, ma finestre di rientro troppo rigide e poco flessibili rispetto alla dinamica biologica di mandria (focolai stagionali, eventi imprevisi) non sempre dialogano con la realtà.

Così anche chi lavora bene, praticando prevenzione e sobrietà terapeutica, può ritrovarsi temporaneamente "fuori", con l'ulteriore criticità che, in caso di revoca, la riammissione richiede un periodo di attesa prima di presentare nuova domanda.

Poi c'è il capitolo ambientale-organizzativo: microclima, ventilazione, illuminazione, monitoraggi continui, rapporto addetti/capi. Obiettivi condivisibili, ma che richiedono investimenti e burocrazia non banali. Per molte aziende "di territorio" il salto non è impossibile ma è molto più ripido e complicato, da fare e da dimostrare e si rischia di scambiare la conformità con la qualità, premiando chi ha uffici rodati più che chi tiene alto lo standard in contesti fragili.

A complicare il quadro pesano anche tempi e sequenza di attivazione del sistema (disciplinari, organismi di certificazione, piani di controllo, scadenze operative), che hanno reso l'avvio pratico più complesso del previsto.

La criticità più sensibile è l'effetto reset: percorsi di filiera già avviati – linee guida, audit interni, formazione, piani di miglioramento su benessere e uso prudente dei farmaci – devono essere "ri-mappati"

PARMIGIANO REGGIANO

.....*Alleva*.....

MAGAZINE

dentro la nuova griglia.

Stesso obiettivo, ma nuovi moduli, nuove prove, nuovi audit, nuova formazione dei formatori. Il valore costruito in anni di lavoro rischia di perdersi nella comunicazione, perché l'etichetta nazionale tende a coprire l'abito sartoriale di filiera.

Per questo è centrale una gestione graduale e inclusiva, che consenta coesistenza e transizione ordinata dei percorsi virtuosi esistenti.

Il tema non riguarda solo il Parmigiano Reggiano.

Molte imprese – di base e di trasformazione – hanno investito per tempo in certificazioni volontarie di benessere: oggi si trovano a dismettere marchi e percorsi per aderire a un sistema che non mostra sufficiente gradualità e flessibilità per rendere sostenibile l'adeguamento.

Ma il bollino nazionale garantisce il minimo comune, mentre la narrazione di filiera racconta “quanto facciamo in più” e perché, in questo territorio, quelle scelte hanno senso. L'equilibrio tra standard unico e valorizzazione delle specificità resta quindi la chiave per non disperdere capitale reputazionale.

Di fatto, pur essendo “volontaria”, la certificazione SQNBA è diventata quasi obbligatoria nella sostanza: è l'unico canale ammesso per la comunicazione al consumatore e l'unico riconosciuto ai fini PAC.

Se la cornice regolatoria resta troppo rigida – prerequisiti on/off, finestre di rientro poco elastiche, revoche con tempi di riammissione che incidono sull'operatività di filiera – il rischio è di scoraggiare adesioni proprio dove la qualità è già alta.

Può essere un moltiplicatore del valore costruito da una filiera o invece risultare in un reset burocratico se resta rigido e poco attento alle differenze tra aziende e nelle filiere. Sta tutto qui: far sì che la forma serva la sostanza, e non diventi così ingombrante da coprirla, allontanando le aziende più che avvicinandole.