

Zakończenie chirurgicznej kastracji

Przykłady udanych projektów



2D | HODOWCY



Przykład udanego projektu nr 1



NAJWIĘKSZY PRODUCENT WIEPRZOWINY WE FRANCJI PRZECHODZI NA PRODUKCJĘ NIEKASTROWANYCH SAMCÓW

Największy producent wieprzowiny we Francji, **zajmujący się hodowlą, produkcją pasz, ubojem i przetwórstwem mięsa**, przeszedł w 2013 roku na produkcję niekastrowanych samców.



**DOSTARCZA
MIĘSO
NIEKASTROWANYCH
SAMCÓW**

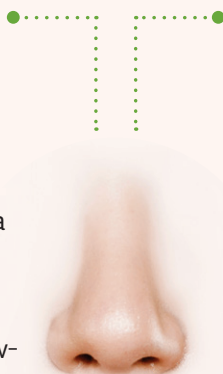

**OKOŁO 13
MILIONOM
KONSUMENTÓW
ROCZNIE**

TESTOWANIE WYKONALNOŚCI TRANSFORMACJI



Przedsiębiorstwo przekonało członków łańcucha dostaw do przyłączenia się do transformacji. Transformacja obejmowała kilka zmian w praktykach stosowanych w samej hodowli. W ramach testów poproszono hodowców-ochotników o zaprzestanie kastracji chirurgicznej, ale bez zmiany innych praktyk. Do wykrywania zapachu knura wykorzystano metodę organoleptyczną.

Wyniki testów wskazały na ogromne korzyści dla hodowców. Hodowcy produkujący niekastrowane samce mają mniej odrzuceń. Łatwiej jest im zarządzać oddziaływaniem ich działalności na środowisko.



PRZEKONANIE KLIENTÓW DETALICZNYCH I B2B (BUSINESS-TO-BUSINESS)

Przedsiębiorstwo przeprowadziło testy z udziałem sklepów detalicznych i partnerów biznesowych, aby przekonać ich, że transformacja będzie korzystna i nie stwarza ryzyka. Zorganizowano również liczne wizyty przedstawicieli sklepów detalicznych i B2B, aby mogli sprawdzić cały proces, a zwłaszcza metodę organoleptyczną, i przekonać się o jego niezawodności w wykrywaniu tusz z zapachem knura.



Przykład udanego projektu nr 2

PROTOKÓŁ SZCZEPIEŃ W PRODUKCJI WĘDLIN W HISZPANII

W Hiszpanii hodowcy **szczepią świnię iberyjską przeciw zapachowi knura** na potrzeby produkcji wędlin. Szczepienia poprawiły rentowność i dobrostan zwierząt przy zachowaniu wysokiej jakości produktu.

Protokoły szczepień zapewniają wysoką jakość mięsa. Testy przeprowadzone w hiszpańskich rzeźniach i zakładach rozbioru wykazały, że peklowane mięso zaszczepionych tuczników jest podobne do mięsa sztuk kastrovanych fizycznie pod względem koloru, marmurkowatości i zdolności zatrzymywania wody.

WARTOŚĆ SZCZEPIEŃ

Współczynnik wykorzystania paszy wśród zaszczepionych tuczników jest niemal 3% niższy niż wśród wykastrovanych samców.



↓
W rezultacie wydatki na paszę, które stanowią jedną z kluczowych pozycji w kosztach hodowli, zostają obniżone.

Przejsie z kastracji fizycznej na szczepienia nie wymagało żadnych zmian w istniejącej infrastrukturze gospodarstw, systemach zarządzania czy wytycznych w zakresie szczepień.



Przykład udanego projektu nr 3

POLSKI PRODUCENT OSIĄGA DOSKONAŁE WYNIKI Z WYKORZYSTANIEM SZCZEPIONKI

Polski producent, który używa bezpiecznej i niezawodnej szczepionki **odnosi sukces, prowadząc ubój około 8-9 tygodni po drugim szczepieniu**. Maksymalizuje w ten sposób swoje dochody.

GARŚĆ FAKTÓW

- **2 gospodarstwa hodowlane** liczące około 7000 macior
- **4 fermy tuczu**
- **180 000 prosiąt** rocznie (około 35 000 trafia do zewnętrznych ferm tuczu, pozostałe tuczone są w gospodarstwach własnych producenta)

„(...) Traktujemy szczepienia jako inwestycję w proces produkcyjny. Korzyści płynące ze stosowania szczepionki to niższe zużycie paszy, lepszy wzrost i wyższa jakość mięsa. (...) Zauważyliśmy, że po drugim szczepieniu tuczniaki zaczynają rosnąć bardzo szybko z dużym dziennym przyrostem. W naszej produkcji ten okres 8-9 tygodni jest optymalny. Maksymalizuje to nasz zysk i jest całkowicie bezpieczne, jeżeli chodzi o zapach knura (...).”

KARTY INFORMACJI

01 Zakonczenie chirurgicznej kastracji

HODOWCY

2A Obniżanie ryzyka pojawienia się zapachu knura wśród niekastrowanych samców

2B Szczepienia przeciw zapachowi knura

2C Zapobieganie pojawianiu się wyczuwalnego zapachu knura wśród tuczników poddanych immunokastracji

2D Przykłady udanych projektów

RZEŹNIE

3A Wykrywanie zapachu knura u niekastrowanych tuczników

3B Zapewnienie braku zapachu knura

3C Przykłady udanych projektów

ZAKŁADY PRZETWÓRSTWA SPOŻYWCZEGO

04 Zwalczanie zapachu knura w mięsie

SKLEPY I LOKALE GASTRONOMICZNE

5A Podnoszenie wartości rynkowej mięsa niekastrowanej trzody chlewnej

5B Podnoszenie poziomu akceptacji i świadomości konsumentów na temat mięsa trzody poddawanej immunokastracji

5C Przykłady udanych projektów



www.bit.ly/2vyHVTI

Więcej informacji można znaleźć

w raporcie końcowym
Wypracowanie najlepszych praktyk w produkcji, przetwarzaniu i wprowadzaniu na rynek mięsa niekastrowanej trzody chlewnej lub trzody szczepionej przeciw zapachowi knura (poddanej immunokastracji)

