



Komisja Europejska

Zakończenie chirurgicznej kastracji

# Podnoszenie **wartości rynkowej** mięsa niekastrowanej trzody chlewnej



**5A** | SKLEPY I LOKALE GASTRONOMICZNE

## ROZWIĄZANIA TECHNICZNE I NAJLEPSZE PRAKTYKI DLA SKLEPÓW I LOKALI GASTRONOMICZNYCH

### TECHNIKI MARKETINGOWE UKIERUNKOWANE NA POSTAWY I ZACHOWANIA KONSUMENTÓW



- Uwzględniać różnice w **percepcji konsumentów** (nie wszyscy są świadomi problemów związanych z zapachem knura i kastracją trzody chlewnej)



- Promować mięso niekastrowanej trzody chlewnej w połączeniu z hasłami o dobrostanie zwierząt w odpowiedzi na rosnące wśród europejskich konsumentów zainteresowanie **praktykami na rzecz dobrostanu**



- Hasła powinny wspominać, że **zwierzęta nie są poddawane bolesnej kastracji** i informować o konieczności zaprzestania kastracji w produkcji trzody chlewnej



- Podkreślać inne **korzyści wynikające z wykluczenia kastracji** (np. środowiskowe)



- Żądać od rzeźni i przetwórców **szczegółowych informacji na temat metod wykrywania zapachu knura** i prosić o umożliwienie wizyty zakładu w celu sprawdzenia skuteczności i solidności tych metod



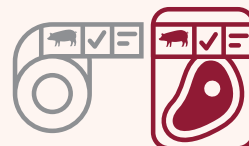
- **Organizować testy w sklepie** w ścisłej współpracy z dostawcami, aby zyskać pewność co do zasadności sprzedawania mięsa niekastrowanych samców



- **Dokładnie monitorować** sprzedaż i ewentualne skargi klientów podczas testów w celu wykrycia wszelkich problemów oraz **przekazywać stosowne informacje dostawcom**

### ETYKIETOWANIE ŻYWNOŚCI

- Zachęcać dostawców do starania się o **certyfikaty zgodności** w ramach programów na rzecz dobrostanu zwierząt



- Produkty opatrzone etykietami dotyczącymi dobrostanu zwierząt **można sprzedawać po wyższej cenie** niż mięso bez takich oznaczeń
- Etykieta na opakowaniu poświadczająca zgodność z programem certyfikacji na rzecz dobrostanu zwierząt **dostarcza konsumentom dodatkowych informacji** o sposobie produkcji mięsa i jest wskaźnikiem jakości

Metody te zostały z powodzeniem przetestowane i wykorzystane komercyjnie na różnych etapach, w całych łańcuchach dostaw

Dobrostan zwierząt

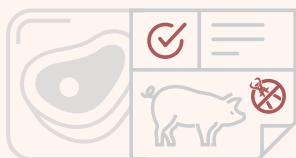
## KORZYŚCI



- **Zgodność z ustalonym zbiorem specyfikacji** może zapobiegać kastracji, narzucać określone techniki hodowli/żywienia lub wymagać określonych warunków w pomieszczeniach gospodarczych. To silna zachęta dla dostawców do kontynuowania sprzedaży mięsa sklepom detalicznym



- **Budowanie zaufania** do metod wykrywania zapachu knura i do łańcucha dostaw



- Testy w sklepie upewniają kierowników sklepów, że sprzedawanie mięsa niekastrowanych samców od dostawcy stosującego wiarygodny system wykrywania zapachu knura **nie wpływa negatywnie** na konsumentów ani na sprzedaż



- Produkty oznakowane można sprzedawać po **wyższej cenie**
- Wiarygodne rozwiązania i systemy kontroli zapewniają **dodatkową gwarancję** sklepom detalicznym i lokalom gastronomicznym

## 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](http://www.bit.ly/2vyHVTI)

## PRZYKŁADY UDANYCH PROJEKTÓW

**Sprawdź, w jaki sposób hodowcy pomyślnie przeszli na produkcję mięsa niekastrowanych samców lub trzody poddawanej immunokastracji. Zobacz kartę informacji 5C**



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)**



Urząd Publikacji  
Unii Europejskiej

Ponowne wykorzystanie dozwolone pod warunkiem podania źródła  
ISBN 978-92-76-25871-1 doi: 10.2875/711491 EW-02-20-808-PL-N

© Unia Europejska, 2020  
Wszystkie zdjęcia © Shutterstock – wszelkie prawa zastrzeżone