

Zakończenie **chirurgicznej** kastracji

01 | MATERIAŁ DLA HODOWCÓW, RZEŹNI, ZAKŁADÓW PRZETWÓRSTWA SPOŻYWCZEGO, SKLEPÓW I LOKALI GASTRONOMICZNYCH

ZALETY

DOBROSTAN

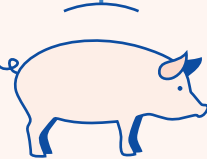
- Wykluczenie bólu, obniżenie stresu
- Ograniczenie aktywności seksualnej i agresywnych zachowań tuczników poddanych immunokastracji
- Wykluczenie zabiegu chirurgicznego i ryzyka infekcji przekłada się na lepsze zdrowie
- Szybszy wzrost tuczników poddanych immunokastracji

WYDAJNOŚĆ ŻYWIENIA

- Wyższy współczynnik wykorzystania paszy wśród niekastrowanych samców
- Możliwość szybkiego wprowadzania korekt w składzie paszy

ŚRODOWISKO

- Niższe zapotrzebowanie na paszę i mniej wytwarzanego obornika



POSTRZEGANIE I AKCEPTACJA

- Bardziej humanitarne, mniej inwazyjne praktyki, **zmniejszają obawy o dobrostan zwierząt**
- Ograniczenie pracochłonnych praktyk
- Zasadniczo przy immunokastracji wymagane są **tylko dwie szczepionki**

JAKOŚĆ

- Wczesne szczepienie **maksymalizuje ilość tłuszczu śródmięśniowego i odkładanie się słoniny**, co jest cenione na niektórych rynkach
- **Mięso** tuczników poddanych immunokastracji można **bezpiecznie spożywać** w dowolnym momencie po szczepieniu

PRODUKCJA

- Korzystny wskaźnik efektywności (BCR): wzrost produkcji zwierzęcej rekompensuje koszt immunokastracji

ALTERNATYWY

Chów niekastrowanych samców



Dobrostan zwierząt



Szczepienia przeciw zapachowi knura

NAJLEPSZE PRAKTYKI I ROZWIĄZANIA TECHNICZNE

HODOWCY

- stosowanie **praktyk zarządzania** ograniczających zapach knura
- stosowanie **szczepień** u różnych typów trzody chlewnej
- **dbanie** o to, by wśród tuczników po immunokastracji i niekastrowanych samców **zapach knura był niewyczuwalny**

ZAKŁADY PRZETWÓRSTWA SPOŻYWCZEGO

- **zarządzanie ilościowe** mięsem z wyczuwalnym zapachem knura

RZEŻNIE

- **wykrywanie** zapachu knura, **zarządzanie ilościowe** tuszami, które uzyskały wynik pozytywny na obecność zapachu knura
- **dbanie** o to, by u tuczników poddanych immunokastracji **nie pojawiał się wyczuwalny zapach knura**

SKLEPY I LOKALE GASTRONOMICZNE

- **wzrost wartości rynkowej i poziomu akceptacji** mięsa tuczników poddanych immunokastracji oraz zapobieganie docieraniu do konsumentów mięsa z wyczuwalnym zapachem 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

RZEŻNIE

- 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

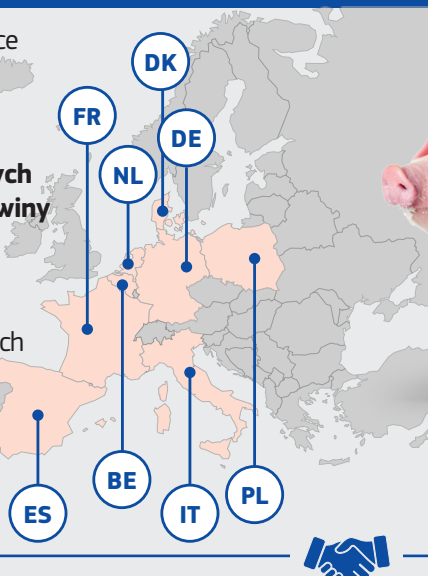
SKLEPY I LOKALE GASTRONOMICZNE

- 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

PRZYKŁADY UDANYCH PROJEKTÓW

Udane rozwiązania rynkowe dotyczące wykluczenia kastracji chirurgicznej zostały wprowadzone w 2018 roku w dużych łańcuchach dostaw mięsa wieprzowego w **krajach UE, będących głównymi producentami wieprzowiny** (Belgia, Dania, Francja, Hiszpania, Holandia, Niemcy, Polska, Włochy).

Więcej informacji o udanych projektach przechodzenia na produkcję całych samców oraz tuczników poddanych immunokastracji można znaleźć w *kartach informacji 2D, 3C i 5C*



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)



Urząd Publikacji
Unii Europejskiej

Ponowne wykorzystanie dozwolone pod warunkiem podania źródła
ISBN 978-92-76-25591-8 doi: 10.2875/71895 EW-04-20-558-PL-N

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