

Zakończenie chirurgicznej kastracji

Przykłady udanych projektów



5C

SKLEPY I LOKALE GASTRONOMICZNE

Przykład udanego projektu nr 1



INSPIRUJĄCY PRZYKŁAD BELGIJSKIEGO GIGANTA SPRZEDAŻY DETALICZNEJ W BRANŻY SPOŻYWCZEJ

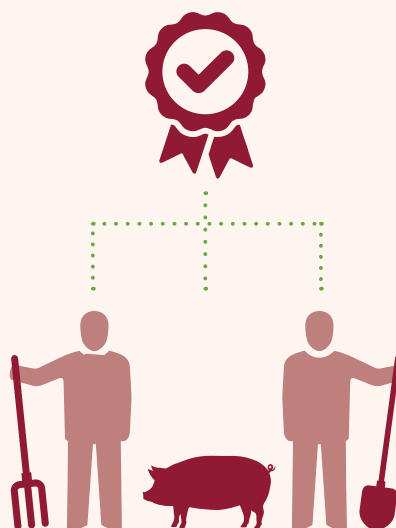
W czerwcu 2018 r. w ramach kampanii pod hasłem „Lepsze dla każdego” sieć sklepów wprowadziła linię produktów wieprzowych z hodowli niestosujących kastracji chirurgicznej. Promując to hasło, sieć podkreśla zalety hodowanej rasy świń oraz opisuje szczególne właściwości i jakość mięsa



ROZWIĄZANIA TECHNICZNE, JASNE WYTYCZNE, LEPSZE ŚRODKI WYKRYWANIA

Aby zminimalizować obecność zapachu knura w mięsie, przedsiębiorstwo wprowadziło szereg zmian technicznych na etapach hodowli, chowu i uboju w łańcuchu dostaw wieprzowiny.

- Zastosowano selektywną hodowlę rasy Pietrain, u której zapach knura pojawia się rzadziej niż u innych ras.
- Opracowano jasne wytyczne dla hodowców trzody chlewnej, których należy przestrzegać podczas hodowli.
- Wprowadzono środki wykrywania na linii uboju i zatrudniono wyszkolonych rzeczoznawców do identyfikowania tusz z zapachem



Problem zapachu knura dotyczy tylko około 2% z 6000–8000 tuczników poddawanych tygodniowo ubojowi dla tej sieci supermarketów

Przykład udanego projektu nr 2



SIEĆ DYSKONTOWYCH SUPERMARKETÓW W BELGII PRZECHODZI NA MIĘSO NIEKASTROWANYCH SAMCÓW

W 2012 roku globalna sieć sklepów w Belgii **przechodzi w pełni na sprzedaż mięsa niekastrowanych nieszczepionych tuczników**

Zmiana spowodowana była rosnącym zainteresowaniem standardami dobrostanu zwierząt w belgijskich mediach



SZYBKIE I PŁYNNE PRZEJŚCIE

Przejście nastąpiło w ciągu trzech miesięcy. Sklepy w całej Belgii zwróciły się do swoich dostawców z żądaniem przejścia na produkcję niekastrowanych samców

Przykład udanego projektu nr 3



BELGIJSKA SIEĆ SUPERMARKETÓW PRZECHODZI NA IMMUNOKASTRACJĘ

Przedsiębiorstwo przeprowadziło w 2010 roku testy z zamiarem **poprawy dobrostanu trzody chlewnej poprzez zastosowanie szczepień przeciw zapachowi knura**. Szczepionkę podano około 2600 knurom i monitorowano wszystkie etapy produkcji, od szczepienia do spożycia mięsa



SZCZEPIENIA ZDAJĄ EGZAMIN

Testy ujawniły kilka zalet szczepienia w porównaniu z fizyczną kastracją, np. wyższy poziom dobrostanu zwierząt, wyższą wydajność paszy i obniżoną produkcję obornika. Mięso zaszczepionej trzody jest również chudsze niż to pochodzące z hodowli stosującej kastrację



KOMUNIKAT O DOBROSTANIE ZWIERZĄT WYRÓŻNIA SIĘ

Przedsiębiorstwo informuje o stosowaniu szczepień w komunikatach prasowych, materiałach wideo prezentowanych w sklepach i w swojej witrynie internetowej. Podawanie szczepionek połączono z komunikatami o poprawie dobrostanu zwierząt. Stosowany jest termin „szczepienia” zamiast „immunokastracja”

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)



Urząd Publikacji
Unii Europejskiej

Ponowne wykorzystanie dozwolone pod warunkiem podania źródła
ISBN 978-92-76-25962-6 doi: 10.2875/246948 EW-02-20-810-PL-N

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