



Komisja
Europejska

Zakończenie chirurgicznej kastracji

Przykłady udanych projektów



3C | RZEŻNIE



Przykład udanego projektu nr 1



WIODĄCA RZEŻNIA HOLENDERSKA WYCZUWA KORZYŚCI

Duża holenderska rzeźnia **opracowała własną technikę wykrywania zapachu knura w oparciu o metodę organoleptyczną**. Ten lider rynku UE z ponad 10-letnim doświadczeniem w produkcji mięsa wieprzowego prowadzi działalność w kilku krajach, ubijając co tydzień tysiące tuczników.

METODA ORGANOLEPTYCZNA

KORZYŚCI

Metoda **oceny organoleptycznej** stała się preferowanym rozwiązaniem na potrzeby wykrywania ze względu na jej **wykonalność i niskie koszty**. W rzeźni o dużej przepustowości koszty personelu związane z wdrożeniem tej metody wynoszą poniżej **1 EUR za test**.

Metoda organoleptyczna **pomaga wprowadzać udoskonalenia**. Hodowcom przekazywane są informacje zwrotne, aby mogli podejmować działania w celu obniżenia liczby przypadków zapachu knura poprzez dostosowanie praktyk żywieniowych i selekcji genetycznej.

WDROŻENIE

3 DNI

Czas szkolenia testerów w laboratorium i na linii uboju

5-6 TYGODNI

Czas zdobywania przez testerów doświadczenia potrzebnego do wydawania wiążącej opinii

1 GODZINA

Czas sprawdzenia przez wyszkolonego testera 500 tuszy

30 MINUT

Czas rotacji testerów w celu zapobieżenia przemęczeniu

Dobrostan
zwierząt

Przykład udanego projektu nr 2



NIEMIECKIE I HOLENDERSKIE ORGANIZACJE DS. ZAPEWNIENIA JAKOŚCI ŁĄCZĄ SIŁY

W 2012 r. dwie europejskie organizacje ds. zapewnienia jakości w Niemczech i Holandii uzgodniły **wspólne ramy** systemu wykrywania zapachu knura za pomocą **oceny organoleptycznej**.

Nie zabraniają kastracji tylko dopuszczają mięso niekastrowanych samców, pod warunkiem że **stosowane są techniki wykrywania**. W tym celu opracowały ramy systemu wykrywania zapachu knura z użyciem metody organoleptycznej.

Ramy te nakreślają ogólne kryteria wymagane przy uboju niekastrowanych samców w celu zapewnienia niezawodnego wykrywania tusz z możliwym zapachem knura.

RAMY

Jeżeli rzeźnie chcą przetwarzać niekastrowane samce, muszą stosować **metody wykrywania**, które spełniają **określone kryteria**. Kryteria nie określają dokładnie metod czy procedur, które należy obowiązkowo stosować, lecz narzucają następujące wymogi:

- metody są dobrze udokumentowane
- pracownicy są odpowiednio przeszkoleni
- stosowane są procedury kontroli jakości

Rzeźnie przetwarzające mięso niekastrowanych samców muszą przekazywać:

INFORMACJE ZWROTNE na temat innych czynników związanych ze **zdrowiem tuczników** i **jakością mięsa**

INFORMACJE ZWROTNE na temat **wyników badań** do wykorzystania przez hodowców



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



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)**