



Ευρωπαϊκή
Επιτροπή

Τέλος στον χειρουργικό ευνουχισμό Ιστορίες Επιτυχίας



ΣΔ | ΧΟΙΡΟΤΡΟΦΟΙ



Ιστορία επιτυχίας #1



Ο ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ ΧΟΙΡΙΝΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ ΤΗΣ ΓΑΛΛΙΑΣ ΣΤΡΕΦΕΤΑΙ ΣΕ ΜΗ ΕΥΝΟΥΧΙΣΜΕΝΟΥΣ ΧΟΙΡΟΥΣ

Ο κορυφαίος παραγωγός χοιρινού κρέατος της Γαλλίας **δραστηριοποιείται στην εκτροφή, την παρασκευή ζωοτροφών, τη σφαγή και την επεξεργασία κρέατος.** Το 2013, στράφηκε στην παραγωγή χοιρινού από μη ευνουχισμένους χοίρους.



**ΠΑΡΕΧΕΙ
ΚΡΕΑΣ ΑΠΟ ΜΗ
ΕΥΝΟΥΧΙΣΜΕΝΟΥΣ
ΧΟΙΡΟΥΣ**



**ΣΕ ΠΕΡΙΠΟΥ 13
ΕΚΑΤΟΜΜΥΡΙΑ
ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΕΣ
ΕΤΗΣΙΩΣ**

ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΚΟΠΙΜΟΤΗΤΑΣ ΜΕΤΑΒΑΣΗΣ

Η εταιρία έπεισε μέλη της εφοδιαστικής αλυσίδας να στραφούν μαζί σε αυτό το κρέας. Η μετάβαση αυτή ενείχε πολλές αλλαγές σε επίπεδο χοιροτροφικών πρακτικών. Σε μία δοκιμή, ζητήθηκε σε εθελοντές χοιροτρόφους να σταματήσουν τον χειρουργικό ευνουχισμό, χωρίς όμως να αλλάξουν οποιαδήποτε άλλη πρακτική τους. Για την ανίχνευση οσμής κάπρου, χρησιμοποιήθηκε η μέθοδος της ανθρώπινης όσφρησης.



Οι δοκιμές κατέδειξαν ότι ο χοιροτρόφος επωφελείται τα μάλα. Οι χοιροτρόφοι, οι οποίοι εκτρέφουν μη ευνουχισμένους αρσενικούς χοίρους είχαν λιγότερες απώλειες. Μπορούν να διαχειριστούν εύκολα τον περιβαλλοντικό αντίκτυπο των δραστηριοτήτων τους.



ΠΩΣ ΕΠΕΙΣΕ ΛΙΑΝΕΜΠΟΡΟΥΣ ΚΑΙ ΧΟΝΔΡΕΜΠΟΡΟΥΣ ΠΕΛΑΤΕΣ

Η εταιρία διεξήγαγε δοκιμές με λιανεμπόρους και χονδρεμπόρους αγοραστές προκειμένου να τους διαβεβαιώσει ότι η μετάβαση ήταν επωφελής για την εταιρία και δεν παρουσίαζε κινδύνους. Οργάνωσε, επίσης, πολλές επισκέψεις για τους εκπροσώπους των λιανεμπόρων και των χονδρεμπόρων προκειμένου να εποπτεύσουν την πλήρη διαδικασία και ειδικότερα την εφαρμογή της μεθόδου της ανθρώπινης όσφρησης, ώστε να πειστούν για την αξιοπιστία της στην ανίχνευση οσμής κάπρου.



Καλή
μεταχείριση
των ζώων

Ιστορία επιτυχίας #2



ΠΡΩΤΟΚΟΛΛΟ ΕΜΒΟΛΙΑΣΜΟΥ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΩΝ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ΣΤΗΝ ΙΣΠΑΝΙΑ

Στην Ισπανία, χοιροτρόφοι **εμβολιάζουν ιβηρικά χοιρίδια κατά της οσμής κάρου**, για να παράγουν τυποποιημένα αλλαντικά. Ο εμβολιασμός έχει βελτιώσει την κερδοφορία και την καλή μεταχείριση των ζώων, ενώ παράλληλα διατηρείται η υψηλή ποιότητα των προϊόντων.

Τα πρωτόκολλα εμβολιασμού εξασφαλίζουν υψηλά επίπεδα ποιότητας στο κρέας. Δοκιμές σε ισπανικά σφαγεία και εγκαταστάσεις τεμαχισμού έδειξαν ότι τα τυποποιημένα αλλαντικά από εμβολιασμένους χοίρους είναι παρόμοια με αυτά από χειρουργικά ευνουχισμένους χοίρους, σε ό,τι αφορά το χρώμα, το ποσοστό μαρμαροειδούς γράμμωσης και την ικανότητα συγκράτησης νερού.

ΑΞΙΑ ΕΜΒΟΛΙΑΣΜΟΥ

Ο δείκτης μετατροπής των ζωοτροφών των εμβολιασμένων χοίρων είναι σχεδόν 3% χαμηλότερος από αυτόν των ευνουχισμένων χοίρων.

Αυτό έχει ως αποτέλεσμα τη μείωση των διατροφικών εξόδων, ενός σημαντικού κόστους για τους χοιροτρόφους.



Η μετάβαση από τον χειρουργικό ευνουχισμό στον εμβολιασμό δεν απαιτεί καμία αλλαγή στην υπάρχουσα υποδομή της χοιροτροφικής μονάδας, στα συστήματα διαχείρισης ή στις οδηγίες εμβολιασμού.



Ιστορία επιτυχίας #3



ΠΟΛΩΝΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ ΒΛΕΠΕΙ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΜΕ ΤΟ ΕΜΒΟΛΙΟ

Πολωνός παραγωγός, ο οποίος χρησιμοποιεί ασφαλές και αξιόπιστο εμβόλιο, είχε **επιτυχημένη σφαγή ζώων στις 8-9 εβδομάδες, περίπου, μετά τον δεύτερο εμβολιασμό**. Αυτό μεγιστοποιεί τα έσοδά του.

ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

- **2 χοιροτροφικές μονάδες** με ζωικό κεφάλαιο περίπου 7.000 χοιρομπτέρων
- **4 μονάδες πάχυνσης**
- **Παραγωγή 180.000 χοιριδίων** ετησίως (περίπου 35.000 αποστέλλονται σε εξωτερικές φάρμες για πάχυνση και τα υπόλοιπα παχαίνουν στις ιδιόκτητες μονάδες του παραγωγού)

«...Θεωρούμε τον εμβολιασμό ως επένδυση στην παραγωγική διαδικασία. Τα οφέλη από τη χρήση του εμβολίου είναι η χαμηλότερη κατανάλωση ζωοτροφής, η καλύτερη ανάπτυξη και η καλύτερη ποιότητα κρέατος... Διαπιστώσαμε ότι μετά τον δεύτερο εμβολιασμό, τα ζώα αρχίζουν να αναπτύσσονται πολύ γρήγορα με υψηλούς ημερήσιους ρυθμούς. Για την παραγωγή μας, αυτή η περίοδος 8-9 εβδομάδων είναι βέλτιστη. Μεγιστοποιεί την οικονομική απόδοση της επένδυσής μας και παραμένει απολύτως ασφαλής ως προς την οσμή κάρου...»



www.bit.ly/2vyHVTI

Για περισσότερες πληροφορίες, βλ. την τελική έκθεση «**Καθιέρωση ορθών πρακτικών όσον αφορά την παραγωγή, επεξεργασία και εμπορία κρέατος από μη ευνουχισμένους χοίρους ή χοίρους εμβολιασμένους κατά της οσμής κάρου (ανοσοευνουχισμένους)**»



Υπηρεσία Εκδόσεων της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Η περαιτέρω χρήση επιτρέπεται εφόσον αναφέρεται η πηγή.
ISBN 978-92-76-26088-2 doi: 10.2875/502261 EW-04-20-562-EL-N

© Ευρωπαϊκή Ένωση, 2020
Όλες οι εικόνες © Shutterstock – με την επιφύλαξη παντός δικαιώματος

ΕΝΗΜΕΡΩΤΙΚΑ ΔΕΛΤΙΑ

01 Τέλος στον χειρουργικό ευνουχισμό

ΧΟΙΡΟΤΡΟΦΟΙ

2A Μείωση του κινδύνου οσμής κάρου σε μη ευνουχισμένους χοίρους

2B Εμβολιασμός χοίρων κατά της οσμής κάρου

2Γ Αποφυγή ανικνεύσιμης οσμής κάρου σε ανοσοευνουχισμένους χοίρους

2Δ Ιστορίες επιτυχίας

ΣΦΑΓΕΙΑ

3A Ανίχνευση οσμής κάρου σε μη ευνουχισμένους χοίρους

3B Εξασφάλιση απουσίας οσμής κάρου

3Γ Ιστορίες επιτυχίας

ΜΕΤΑΠΟΙΗΤΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

04 Διαχείριση οσμής κάρου στο κρέας

ΕΜΠΟΡΟΥΣ ΛΙΑΝΙΚΗΣ ΠΩΛΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

5A Αύξηση της εμπορικής αξίας του κρέατος που προέρχεται από μη ευνουχισμένους χοίρους

5B Αύξηση αποδοχής εκ μέρους των καταναλωτών και ενημέρωσης σχετικά με το κρέας που προέρχεται από ανοσοευνουχισμένους χοίρους

5Γ Ιστορίες επιτυχίας