



Commissione europea

# Abolizione della castrazione chirurgica Rilevazione dell'odore di verro nei suini non castrati



3A | MATTATOI

## TECNICHE E PRASSI OTTIMALI PER I MATTATOI

### METODI BASATI SULL'OLFATTO UMANO

#### ✓ Sulla linea

**Aria calda/ferro caldo  
Ferro da saldatura  
alimentato a gas**

- costo contenuto
- test rapido che non influisce sulla velocità della linea di macellazione



#### ✓ Al di fuori della linea

**Acqua calda e  
microonde**

- costo contenuto
- idonei se la lavorazione riguarda numeri limitati di capi
- affidabili per ripetere il test durante le procedure di controllo della qualità



### SCALE PER LA MISURAZIONE DELL'ODORE DI VERRO

#### ✓ Scala a più livelli

- classificazione più dettagliata della carne, tenendo in considerazione la lavorazione e la commercializzazione in diversi mercati
- feedback più dettagliato per allevatori e produttori di mangimi
- migliore identificazione e classificazione delle carcasse che si trovano ai limiti



#### ✓ Scala binaria (sì/no)

- la presenza dell'odore di verro è determinata dagli operatori incaricati di eseguire il test
- facilità di formare il personale incaricato del test, perché si tratta solo di stabilire se l'odore di verro è presente oppure no



### OTTIMIZZAZIONE DEI METODI BASATI SULL'OLFATTO UMANO

- selezione e formazione del personale adatto per eseguire il test dell'odore di verro (uso degli appositi kit per valutarne le capacità)
- rotazione del personale incaricato del test poiché la capacità di individuare l'odore diminuisce nel tempo
- uso di una seconda persona incaricata del test per confermare l'odore di verro
- definizione di protocolli per armonizzare i test condotti con l'olfatto umano



Questi metodi sono stati collaudati e utilizzati efficacemente in ambito commerciale, nelle diverse fasi e per intere catene di fornitura

## GESTIONE DELLA CATENA DI FORNITURA



- svolgimento di visite e ispezioni fisiche negli allevamenti
- discussione con allevatori o fornitori in merito all'età e ai tassi di crescita
- discussione con gli altri operatori della catena di fornitura della possibilità di macellare in età e con peso minori
- richiesta agli allevatori di fornire solo lotti di esemplari dello stesso sesso
- offerta di incentivi per incoraggiare gli allevatori a fornire con regolarità maschi interi senza odore di verro
- comunicazione dei risultati dei test ad allevatori e fornitori di mangime

## GESTIONE DELLE CARCASSE CON ODORE DI VERRO



- per la classificazione delle carcasse è anche possibile utilizzare sistemi elettronici
- contrassegno manuale delle carcasse con odore di verro e separazione da quelle che ne sono prive
- separazione immediata delle carcasse con odore di verro da quelle che ne sono prive

## SCHEDE INFORMATIVE

**01** Abolizione della castrazione chirurgica

### ALLEVATORI

**2A** Riduzione del rischio di odore di verro nei maschi interi

**2B** Vaccinazione dei suini contro l'odore di verro

**2C** Prevenzione dell'odore di verro percepibile nei suini immunocastrati

**2D** Storie di successo

### MATTATOI

**3A** Rilevazione dell'odore di verro nei suini non castrati

**3B** Come garantire l'assenza di odore di verro

**3C** Storie di successo

### INDUSTRIA ALIMENTARE

**04** Gestione dell'odore di verro nella carne

### DISTRIBUTORI E OPERATORI DEI SERVIZI ALIMENTARI

**5A** Aumento del valore di mercato della carne dei suini non castrati

**5B** Aumento dell'accettazione dei consumatori e maggiore conoscenza della carne dei suini immunocastrati

**5C** Storie di successo



## CONDIVIDI LE TUE CONOSCENZE

CON ALLEVATORI, MATTATOI, OPERATORI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE, DISTRIBUTORI E OPERATORI DEI SERVIZI ALIMENTARI

Molte delle problematiche connesse al passaggio a suini maschi interi o immunocastrati riguardano le relazioni e la comunicazione tra i componenti della filiera.



## STORIE DI SUCCESSO

Scopri le storie degli allevatori che sono passati con successo a suini maschi interi o immunocastrati. Vedi scheda informativa 3C



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

Per ulteriori informazioni, vedere la relazione finale  
**Establishing best practices on the production, the processing and the marketing of meat from uncastrated pigs or pigs vaccinated against boar taint (immunocastrated)**

