



Abolizione della castrazione chirurgica

Storie di successo



5C | DISTRIBUTORI E OPERATORI
DEI SERVIZI ALIMENTARI



Storia di successo n. 1



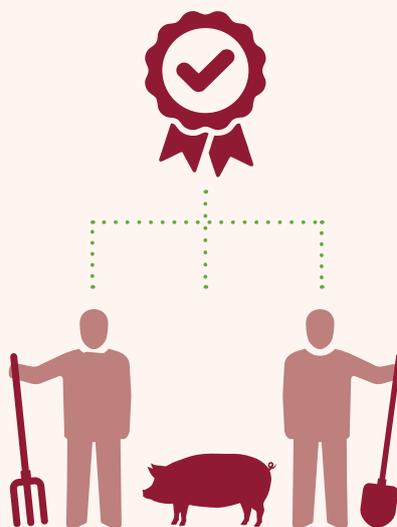
UN GIGANTE BELGA DELLA DISTRIBUZIONE ALIMENTARE AL DETTAGLIO DÀ L'ESEMPIO

Nel giugno 2018, un'importante azienda di distribuzione al dettaglio ha lanciato una linea di prodotti a base di carne di maiali non sottoposti a castrazione chirurgica contraddistinta dall'etichetta "Meglio per tutti". Nel promuovere questo marchio, l'azienda sottolinea i vantaggi delle tecniche di allevamento utilizzate e descrive le particolari proprietà e la qualità della carne.

SOLUZIONI TECNICHE, LINEE GUIDA CHIARE, MIGLIORI SISTEMI DI RILEVAMENTO

Per ridurre al minimo la presenza dell'odore di verro nella carne suina, il distributore ha adottato una serie di modifiche tecniche che riguardano le fasi di riproduzione, allevamento e macellazione della sua catena di fornitura.

- Seguendo un approccio di allevamento selettivo, ha scelto di allevare animali di razza Pietrain, i cui esemplari non sviluppano l'odore di verro come gli altri.
- L'azienda ha stabilito linee guida chiare che gli allevatori di suini devono seguire durante la crescita dei maiali destinati alla macellazione.
- Ha inoltre introdotto misure di rilevazione per la linea di macellazione, impiegando personale formato per identificare le carcasse che presentano odore di verro.



L'odore di verro è presente solo in circa il 2% dei 6.000-8.000 suini macellati ogni settimana per i suoi supermercati.

Storia di successo n. 2



UNA CATENA DI DISCOUNT BELGA DECIDE DI PASSARE AI MASCHI INTERI

Nel 2012, una catena belga di distribuzione globale al dettaglio ha deciso di **passare alla vendita di carne esclusivamente ottenuta da suini interi non vaccinati**.

Il cambiamento è legato alla maggiore attenzione dell'azienda per gli standard di benessere degli animali e alla crescente sensibilità dei media belgi nei confronti delle problematiche legate a questo tema..

UNA TRANSIZIONE RAPIDA E SENZA DIFFICOLTÀ

La transizione si è svolta in tre mesi. I negozi del Belgio hanno contattato i fornitori, chiedendo loro di passare alla produzione di maschi interi.



Storia di successo n. 3



UNA CATENA BELGA DI SUPERMERCATI ADOTTA L'IMMUNOCASTRAZIONE

Nel 2010, l'azienda aveva testato un'iniziativa per migliorare il benessere dei suini, utilizzando la vaccinazione contro l'odore di verro. I capi trattati, circa 2.600, in seguito erano stati monitorati lungo tutti i livelli della produzione, dalla vaccinazione al consumo della carne.



LA VACCINAZIONE HA SUPERATO IL TEST

L'esperimento ha rivelato vari vantaggi offerti dalla vaccinazione rispetto alla castrazione fisica, tra cui maggior benessere degli animali, migliore efficienza alimentare e minore produzione di letame. La carne dei suini vaccinati è inoltre più magra rispetto a quella dei maiali castrati.



IL MESSAGGIO SUL BENESSERE DEGLI ANIMALI: UN PUNTO IMPORTANTE

L'azienda ha comunicato l'adozione della vaccinazione tramite comunicati stampa, video nei punti vendita e annunci sul proprio sito web. L'uso della vaccinazione è accompagnato da messaggi sul maggiore benessere degli animali che utilizzano il termine "vaccinazione" anziché "immunocastrazione".

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



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)**

