



Commissione  
europea

Abolizione della castrazione chirurgica

# Storie di successo



3C | MATTATOI



Storia di successo n. 1



## GRANDI VANTAGGI PER UN IMPORTANTE MATTATOIO OLANDESE

Un importante impianto di macellazione olandese **ha sviluppato una propria tecnica di rilevazione dell'odore di ferro basata sul metodo dell'olfatto umano**. Forte di oltre 10 anni di esperienza nella produzione di carne suina, questo leader del mercato UE opera in vari paesi e macella ogni settimana migliaia di suini maschi.

### METODO BASATO SULL'OLFATTO UMANO

#### VANTAGGI

Il **sistema basato sull'olfatto umano** (Human Nose Scoring, HNS) è stato scelto come metodo preferenziale di rilevazione a causa della sua **fattibilità** e del suo **costo contenuto**. In un mattatoio con elevati volumi di produzione, i costi per il personale legati all'adozione di questo metodo sono inferiori a **1 euro per test**

Il metodo dell'olfatto umano **aiuta ad apportare miglioramenti**. Le informazioni vengono poi comunicate ai fornitori, in modo che possano intervenire per ridurre l'incidenza dell'odore di ferro, adeguando le prassi di alimentazione e la selezione genetica

#### IMPLEMENTAZIONE

##### 3 GIORNI

durata della formazione degli incaricati del test presso un laboratorio e nella linea di macellazione

##### 5-6 SETTIMANE

esperienza necessaria agli incaricati del test per ottenere risultati validi

##### 1 ORA

tempo necessario al personale formato per verificare 500 suini

##### 30 MINUTI

tempo di rotazione per evitare l'affaticamento del personale incaricato dei test

Benessere  
degli animali

Storia di successo n. 2



# UN'ORGANIZZAZIONE TEDESCA E UNA OLANDESE DI GARANZIA DELLA QUALITÀ UNISCONO LE FORZE

Nel 2012, due organizzazioni europee che si occupano di garanzia della qualità in Germania e nei Paesi Bassi hanno concordato una **struttura comune** per la rilevazione dell'odore di verro basata sul **sistema HNS**.

Le due organizzazioni non proibiscono la castrazione ma accettano la fornitura della carne di maschi interi a condizione che **vengano utilizzate tecniche di rilevazione**. A questo scopo, entrambe hanno sviluppato una struttura per la rilevazione dell'odore di verro basata sull'olfatto umano.

La struttura specifica i criteri generali necessari per la macellazione dei maschi interi al fine di garantire la rilevazione affidabile delle carcasse con possibile odore di verro.

## LA STRUTTURA

Se il mattatoio intende processare maschi interi, deve utilizzare metodi di rilevazione che soddisfino determinati criteri. Tali criteri non stabiliscono i metodi o le procedure specifiche da utilizzare ma richiedono quanto segue:



- i metodi devono essere ben documentati
- il personale deve essere adeguatamente formato
- devono essere in vigore procedure di controllo della qualità

I mattatoi che processano i maschi interi devono fornire:

### INFORMAZIONI

sugli altri fattori relativi alla salute dei suini e alla qualità della carne

### INFORMAZIONI

agli allevatori in relazione ai risultati dei test



## 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](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)**



Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea

ISBN 978-92-76-25664-9

Riutilizzo autorizzato con citazione della fonte  
doi: 10.2875/02982 EW-02-20-804-IT-N

© Unione europea, 2020  
Tutte le immagini © Shutterstock - tutti i diritti riservati